



富士 **fujiji**
Guia

COMIDAS & BEBIDAS
FOOD & BEVERAGES
お品書き

FUJI GUIA SUSHI RESTAURANT & BAR
Av. Manuel Júlio Carvalho e Costa 227
2750-424 Cascais



PLEASE LEAVE A REVIEW
Tripadvisor, TheFork, Google

www.fuji-cascais.com

Tel. +351 211 393 073



fuji.cascais

🌱 – VEGAN

Todos os preços em Euro (€). Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices are in Euro (€) and include VAT and service. Please state all allergies and food intolerances in advance. V221110

ENTRADAS STARTERS

Pequenos padrões da cozinha japonesa, que são adequados como acompanhamento de refeições ao sushi, como snack com uma bebida ou com pratos quentes.

Small standards from Japanese cuisine, which are suitable as a meal accompaniment to sushi, as a snack with a drink or with hot dishes.

SOPA MISO 🌱 — 4

MISO SOUP

A clássica sopa de miso japonesa com pasta de miso, tofu, algas e cebolinho.

Classic Japanese miso soup with miso paste, tofu, algae and chives.

SOPA MISO GRANDE — 6

BIG MISO SOUP

Camarão, salmão, atum e cebolinho

Shrimp, salmon, tuna and chives

EDAMAME 🌱 — 5

Feijão de soja verde salgado

Salted soybean shoots

GYOZA — 5

Gyoza de frango

Chicken flavored dumpling

TEMPURA CAMARÃO — 9

SHRIMP TEMPURA

Camarão panado

Breaded shrimp

TEMPURA CAMARÃO AMÊNDOA — 12

ALMOND SHRIMP TEMPURA

Nossa recomendação que não irá decepcionar

Our recommendation that will not disappoint

TEMPURA DE LEGUMES 🌱 — 9

VEGGIE TEMPURA

SONOMONO 🌱 — 5

Pepino, cenoura, sementes de sésamo, molho de vinagre

Cucumber, carrot, sesame seeds with vinegar flavoured sauce

FUJI GUIA CEVICHE — 10

Peixe Branco, pimento, cebola, tomate, azeite, coentros, dashimoto com o molho da casa com lime

White fish, capsicum, onion, tomato, olive oil, coriander, dashimoto with homemade lime sauce

COMBINADOS COMBOS

PEÇAS PIECES	10	20	40
FUJI GUIA ESPECIAL FUSÃO FUJI GUIA SPECIAL FUSION Misto de sushi sem sashimi Sushi mix without sashimi	15	26	47
ESCOLHA DO CHEFE CHEF CHOICES Misto de sushi com sashimi Sushi mix with sashimi	16	28	49
SUSHI TRADITIONAL TRADITIONAL SUSHI Misto de sushi / escolha do chefe Sushi mix / chef choice	15	26	47
COMBINADO TROPICAL (V) TROPICAL VARIATION À base de fruta Fruit based sushi mix	14	25	44
FATIAS SLICES		15	25
SASHIMI VARIAÇÃO DE PEIXES OUR FIVE FISH SASHIMI VARIATION		20	30

NIGIRI

Nigiri é a forma mais popular e típica de sushi no Japão. Na maioria das vezes, o peixe fica por cima do arroz, permitindo o equilíbrio perfeito entre os dois ingredientes. Nigiri é a melhor maneira de experimentar o sabor autêntico do sushi de qualidade japonesa.

Nigiri is the most popular and typical form of sushi in Japan. Most of the time, the fish is on top of the rice, allowing for the perfect balance between the two ingredients. Nigiri is the best way to experience the authentic taste of Japanese quality sushi!

PEÇAS PIECES	4	8
MAGURO Atum Tuna	8	
SAKE Salmão Salmon	7	
EBI Camarão Shrimp	8	
SUZUKI Peixe branco - Lírio White fish - greater amberjack	8	
TORO Barriga de atum Tuna belly	10	
ANAGO Enguia Eel	12	
MORIAWASE Misto de nigiris Mix of nigiris		14

GUNKAN

Devido à sua técnica de preparação, os Gunkans pertencem aos Nigiri. Como uma folha de nori se aninha ao redor do arroz e do recheio como um pequeno barco, isso também é conhecido como a forma de "pequeno barco". A proporção certa entre os ingredientes e o momento da preparação são particularmente exigentes com Gunkan.




Due to their preparation technique, Gunkan belong to the Nigiri. Because a sheet of nori nestles around the rice and the filling like a small boat, this is also known as the "little boat" shape. The right ratio between the ingredients and the timing of the preparation are particularly demanding with Gunkan.

PEÇAS PIECES	4	8
MAGURO Atum Tuna	8,5	
SAKE Salmão Salmon	7	
EBI Camarão Shrimp	8,5	
SUZUKI Peixe branco - Lírio White fish - greater amberjack	8,5	
TORO Barriga de atum Tuna belly	10	
ANAGO Enguia Eel	10	
FUJI GUIA Salmão, camarão, ovos de peixe Salmon, shrimp, fish roe	8,5	
MORIAWASE Misto de gunkans Mix of gunkans		15

HOSOMAKI

Hosomaki é a forma típica e clássica de rolo de sushi. Você costuma encontrar no máximo dois ingredientes além de arroz, folhas de algas e um toque de wasabi.

Hosomaki is the typical, classic roll form of sushi. You will usually find a maximum of two ingredients in addition to rice, seaweed leaves and a touch of wasabi.

PEÇAS PIECES	4	8
SALMÃO MAKI SALMON MAKI	5	8
ATUM MAKI TUNA MAKI	6	10
PEPINO MAKI  CUCUMBER MAKI	4	7
MANGA MAKI  MANGO MAKI	4	7
ABACATE MAKI  AVOCADO MAKI	6	10
EBI MAKI Camarão Shrimp	6	10

FUTOMAKI

Futomaki significa traduzido como “sushi enrolado gordo” contendo arroz temperado e recheios envoltos em uma fina folha de alga nori torrada e seca.

Futomaki means translated “fat rolled sushi” containing seasoned rice and fillings wrapped in a thin sheet of roasted, dried nori seaweed.

PEÇAS PIECES	4	8
MOUNT EVEREST Camarão panado, manga, queijo creme, ovos de peixe, cebolinho com molho de sweet chili Breaded shrimp, mango, cream cheese, fish roe, chives with sweet chilli sauce	8	15
FUTO MAKIMONO Salmão, manga e pepino Salmon, mango & cucumber	7	10

URAMAKI

Uramaki vem da América e é muito popular lá e na Europa. Eles não são muito comuns no Japão, especialmente as combinações com cream cheese são pouco usadas com os japoneses. "Uramaki" significa "enrolado por dentro": aqui o arroz fica por fora e os ingredientes, incluindo a folha de nori, ficam por dentro no centro do rolo.

Uramaki come from America and are very popular there and in Europe. They are not very common in Japan, especially the combinations with cream cheese are very unusual for the Japanese. "Uramaki" means "rolled from the inside": here the rice is on the outside and the ingredients, including the nori sheet, are on the inside in the center of the roll.

PEÇAS PIECES	4	8
CALIFORNIA MAKI Salmão, manga, pepino e ovos de peixe Salmon, mango, cucumber & fish roe	6	11
URAMAKI EBI Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo Salmon, shrimp, mango & sesame seeds	7	12
ICHIGO MAKI Salmão, morango, queijo brie, amêndoa com topping de morango Salmon, strawberry, brie cheese, almond with strawberry topping	7	13
SPICY TUNA Atum, abacate com molho kimuchi Tuna, avocado with kimuchi sauce	7	13
EMPIRE ROLLS Camarão e espargo panado enrolado em salmão braseado e molho especial Breaded shrimp & asparagus rolled with braised salmon & special sauce	7	13
BLACK MAKI Arroz preto, salmão, queijo crême, masago arare Black rice, salmon, cream cheese, masago arare	6	11
ABACATE Abacate, queijo creme enrolado e molho Avocado, cream cheese rolled & sauce	7	13
SPECIAL FUJI GUIA Camarão panado, queijo creme enrolado em salmão braseado e molho Breaded shrimp, cream cheese, rolled with braised salmon & homemade sauce	7	13

SASHIMI

Os sashimi são filés de peixe puro sem arroz, cuja preparação exige muito conhecimento do peixe e da técnica de corte. Porque o gosto pela culinária japonesa também vem do corte profissional. A propósito, o sashimi é servido sem gengibre para que o sabor puro do peixe possa se destacar.

Sashimi are pure fish fillets without rice, the preparation of which places the highest demands on fish knowledge and cutting technique. Because the taste in Japanese cuisine also comes from professional cutting. By the way, sashimi is served without ginger so that the pure fish taste can come into its own.

FATIAS SLICES	5	10
SALMÃO SALMON	7	11
ATUM TUNA	8	12
PEIXE BRANCO WHITE FISH	8	12
BARRIGA DE ATUM TUNA BELLY	15	28
VIEIRA SCALLOP	10	19
FATIAS SLICES	12	25
VARIAÇÃO DE CINCO PEIXES OUR FIVE FISH VARIATION	17	30

TÁRTARO

O tártaro é feito de frutos do mar crus picados e amarrados com um molho especial e temperos. O tártaro é definido pela forma em que o peixe cru é fatiado – neste caso, geralmente picado ou cortado em cubos, em vez de fatiado em fatias finas.

Tartare is made of raw seafood that's chopped up and bound with a special sauce and seasonings. Tartare is defined by the shape in which the raw fish is sliced — in this case, usually minced or diced rather than sliced thinly.

TÁRTARO DE SALMÃO — 11

SALMON TARTAR

Salmão, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Salmon, Onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

TÁRTARO DE ATUM — 13

TUNA TARTAR

Atum, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Tuna, onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

TEMAKI

Temaki é um rolo de sushi feito à mão. Um único pedaço grande de alga em forma de cone, com uma variedade de ingredientes dentro.

Temaki is a sushi hand roll. A single large, cone-shaped piece of seaweed on the outside, with a variety of ingredients inside.

SALMÃO — 5

SALMON

SALMÃO & QUEIJO — 6

SALMON & CHEESE

Salmão com queijo creme e cebolinho

Salmon with cream cheese & chives

ATUM — 8

TUNA

CALIFORNIA — 7

Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo

Salmon, shrimp, mango & sesame seeds

TEMAKI FRITO — 8

FRIED TEMAKI

Salmão, queijo creme, cebolinho e molho da casa com teriyaki

Salmon, cream cheese, chives & homemade teriyaki sauce

HOT ROLL

O hot roll é uma versão empanada do tipo maki, feita com peixe, enrolada na alga e desidratada com arroz. Depois de cortados em pedaços circulares, são cobertos por uma massa de farinha de trigo e fritos, sendo servidos empanados com acompanhamento de molho.

The hot roll is a breaded version of the maki type, made with fish, rolled in seaweed and dehydrated with rice. After being sliced into circular pieces, they are covered in a dough of wheat flour and fried, being served breaded with an accompaniment of sauce.

PEÇAS PIECES	4	8
HOT PHILADELPHIA Salmão, queijo fresco Salmon, cream cheese	7	12
HOT ROLL Salmão, camarão, queijo fresco Salmon, shrimp, cream cheese	7	13
PRIMAVERA Salmão, queijo fresco, morango, enrolado em massa rolo de primavera Salmon, cream cheese, strawberry, rolled in springrole pastry	8	15
BUDDHA ROLL Salmão, ovos de peixe, camarão, cebolinho e queijo fresco Salmon, fish roe, shrimp, chives, cream cheese	8	15
HOT TUNA Atum, cebolinho com tabasco e shiracha Tuna, chives with tabasco and shiracha sauce	8	15
HOT BANANA Rolo de banana com leite condensado tradicional e canela Banana roll with creamy milk & cinnamon	5	9
TEMPURA FUJI GUIA Salmão, camarão, queijo creme, molho de teriyaki, cebolinho Salmon, Shrimp, cream cheese, teriyaki sauce, chives	9	16

CHIRASHI

Chirashi é um prato de Sushi tradicional japonês, com peixe fatiado artisticamente dispersos sobre uma base de arroz avinagrado.

Chirashi is a traditional Japanese sushi dish, with artfully sliced fish dispersed over a vinegary rice base.

FATIAS SLICES	9
SALMÃO SALMON Arroz sushi com salmao, cebolinho e sementes de sésamo Sushi rice with salmon, chives, sesame seeds	12
ATUM TUNA Arroz sushi com atum, cebolinho e sementes de sesame Sushi rice with tuna, chives, sesame seeds	14
CHIRASHI MISTO CHIRASHI MIX Arroz sushi com uma variação de peixe, cebolinho e sementes sésamo Sushi rice with a variation of different fishes, chives, sesame seeds	13
GOHAN 🍱 — 3 Arroz sushi japonês Japanese sushi rice	

TATAKI

O tataki é um corte típico japonês que pode ser utilizado em carnes e peixes. O seu preparo envolve selar ou grelhar levemente as bordas da proteína e deixar o seu interior cru.

Tataki is a typical Japanese cut that can be used in meat and fish. Its preparation involves sealing or lightly grilling the edges of the protein and leaving the inside raw.

SALMÃO — 11

SALMON

Salmão braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised salmon with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

ATUM — 15

TUNA

Atum braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised tuna with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

ATUM PICANTE— 14

SPICY TUNA

Atum braseado com togarashi e molho teriyaki

Braised tuna with togarashi and teriyaki sauce

COZINHA KITCHEN

Uma pequena seleção de pratos quentes, alguns japoneses.
A small selection of hot plates, some Japanese, that our clients love.

DOURADA GRELHADA — 16

GRILLED SEA BREAM

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

ROBALO GRELHADO — 16

GRILLED SEA BASS

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

SHAKE TERIYAKI — 16

GRILLED JAPANESE SALMON

Salmão grelhado em molho de teriyaki com cenoura frita, soja e arroz de sushi

Grilled salmon in teriyaki sauce with fried carrots, soybeans and sushi rice

BIFE DA VAZIA 180g — 16

SIRLOIN STEAK

Com batata fritas, arroz e salada

Accompanied with french fries, rice and salad

BERINGELA TERIYAKI — 12

TERIYAKI EGGPLANT

Com arroz de sushi, abacate e salada romana

Accompanied with sushi rice, avocado and roman salad

CORTES NOBRES PRIME CUTS

T-BONE FOR TWO 500g — 42,5

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

RIBEYE 250g — 29,5

RIBEYE ON THE ROCK (DIY)

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

PICANHA DE AMÉRICA DO SUL NA PEDRA 250g — 21,50

SOUTH AMERICAN RUMP CAP STEAK ON THE ROCK (DIY)

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

SOBREMESAS DESSERTS

As sobremesas também são um mundo totalmente diferente, diversificado e às vezes desconhecido no Japão. Nós construímos a ponte para você, entre o sabor japonês ou ingredientes japoneses e a Europa. Reúne ideias de sobremesa de maneira agradável e garante uma conclusão deliciosa.

Desserts are also a completely different, diverse and sometimes unfamiliar world in Japan. We have built the bridge for you, the Japanese taste and ingredients with European Pleasantly brings ideas of dessert together and guarantees a delicious conclusion.

PEÇAS PIECES	4	8
SUSHI BANANA HOT ROLL Sushi rolo de banana com leite condensado e canela Banana sushi roll with creamy milk & cinnamon	5	9

MOUSSE DE MANGA — 4,5
HOMEMADE MANGO MOUSSE

MOUSSE DE MARACUJÁ — 4,5
HOMEMADE PASSION FRUIT MOUSSE

MOUSSE DE CHOCOLATE — 4,5
HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE

PUDIM DE PÃO — 4
BREAD-AND-BUTTER PUDDING

FRUTAS DA ESTAÇÃO — 3
SEASONAL FRUITS

GELADO DA CASA — 6,5
HOMEMADE ICE CREAM
Com Pistácios e água de rosas
With pistachios and rose water

BEBIDAS DRINKS

AGUA & SODAS WATER & SODAS

LUSO AGUA 33cl	1,5
LUSO AGUA 50cl	2
LUSO AGUA 100cl	3
SAN PELLEGRINO 75cl	3,5
AGUA DAS PEDRAS 25cl	2
CASTELLO C/G 25cl	1,5
CASTELLO C/G 75cl	3
COCA COLA 23cl	2,5
COCA COLA ZERO 23cl	2,5
SPRITE 23cl	2,5
FANTA 23cl	2,5
NESTEA (PEACH / LEMON)	2,5
GINGER ALE 25cl	2,5

COQUETÉIS COCKTAILS

MARGARITA	6,5
Tequila, Cointreau & lima	
CAIPIRINHA	6,5
Cachaça, lima & açúcar	
MOJITO	6,5
Rum, lima, hortelã, açúcar, soda	
APEROL SPRITZ	6,5
Aperol, Prosecco & soda	
RUM SOUR	7
Rum, suco de limão, xarope de açúcar, clara de ovo e bitters	
NEGRONI	7
Gin, Campari e vermute tinto	
MARTINI EXPRESS	6,5
Vodka, expresso, licor de café e xarope de açúcar	

SUMOS JUICES

NATURAL LARANJA	3,5
LEMONADE	2,5
WILD FRUIT LEMONADE	3
POMEGRANATE LEMONADE	3,5
COMPAL	2

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL MOCKTAILS

MAZARAGRAN	3,5
Café, limão e xarope de avelã	
VIRGIN MOJITO	2,5
Ginger Ale, lima, açúcar branco e hortelã	

CHOPE DRAFT BEER

CL	20	30	50
SAGRES	2	2,5	4
BOHEMIA	2	2,5	4
HEINEKEN	2		4
GUINNESS	2,5		5

CERVEJA | CIDRA BOTTLED BEER | CIDER

CL	33
KIRI ICHIBAN	3
SAGRES 0,0%	3
SAGRES STOUT	3
SOMERSBY APPLE	3
SOMERSBY BLACKBERRY	3

CAFÉ & CHÁ COFFEE & TEA

ESPRESSO	1
AMERICANO	1,5
CAFÉ COM LEITE WITH MILK	2
CAPPUCCINO	2,5
CHÁ TEA	1,5

BEBIDAS DRINKS

WHISKEY JAPONÊS 5cl JAPANESE WHISKEY 5cl

NIKKA FROM THE BARREL 8
SINGLE MALT NIKKA YOICHI 16

SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY 5cl SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY 5cl

MACALLAN DOUBLE CASK 12Y 14
GLENMORANGIE 10Y 9
TALISKER 10Y 8,5
LAPHROAIG QUARTER CASK 9

BLENDED SCOTCH WHISKEY 5cl BLENDED SCOTCH WHISKEY 5cl

JOHNNIE WALKER
- RED LABEL 5,5
- BLACK LABEL 6
FAMOUS GROUSE 6
J&B 5,5
J&B RESERVE 15 6
CARDHU GOLD RESERVE 7

SAKE 5cl JAPANESE RICE WINE

SAKE OTORA JUNMAI 15% 4
SAKE SOTO JUNMAI 7
DAINGINJO 15,5%
SAKE HAKUGYOKUKO 18% 8
SAKE AKASHI TAI 5
JUNMAI TOKUBETSU 15%

BEBIDAS DRINKS

SANGRIA DA CASA HOMEMADE SANGRIA

DE TINTO OU BRANCO 100cl 24
RED OR WHITE SANGRIA

DE ESPUMANTE 100cl 24
SPARKLING WINE SANGRIA
Vinho espumante e frutos silvestres
Sparkling wine and wild fruits

VINHO VERDE GREEN WINE

MURALHAS DE MONÇÃO 25
Região Vinhos Verdes

PALÁCIO DA BREJOEIRA 52
Região Vinhos Verdes

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

BAFARELA
D.O.C. Douro
COPO GLASS 5
GARRAFA BOTTLE 22

QUINTA DE CIDRÔ 26
D.O.C. Douro

ROLA 28
D.O.C. Douro

CURVOS 24
Vinho Verde D.O.C.

ESPUMANTE SPARKLING WINE

COPO DE PROSECCO 6
GLASS OF PROSECCO

PROSECCO EXTRA DRY 28
D.O.C. Prosecco

PALAIS DE VERSAILLES BRUT 30
Espumante Français

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

VEUVE PELLETIER 75
D.O.C. Champagne

VEUVE PELLETIER ROSÉ 120
D.O.C. Champagne

LAURENT PERRIER ROSÉ 225
D.O.C. Champagne

MOËT CHANDON BRUT IMP. 155
D.O.C. Champagne

BEBIDAS DRINKS

VINHO TINTO RED WINE

QUINTA DA ESCUSA Região Tejo	
COPO GLASS	7
GARRAFA BOTTLE	28
VILLA NOGUEIRA Região Lisboa	
COPO GLASS	6
GARRAFA BOTTLE	25
ESPORÃO RESERVA	56
D.O.C. Alentejo	
CARTUXA COLHEITA	54
D.O.C. Alentejo	
NUNES BARATA	22
D.O.C. Alentejo	

VINHO BRANCO WHITE WINE

QUINTA DA ESCUSA Região Tejo	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	25
VILLA NOGUEIRA Região Lisboa	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	23
PÁGINA SAUVIGNON	23
D.O.C. Obidos	
CARTUXA COLHEITA	52
D.O.C. Alentejo	
QUINTA DE BACALHÔA	48
P. Setubal	
ESPORÃO RESERVA	54
D.O.C. Alentejo	
ESPORÃO COLHEITA	35
D.O.C. Alentejo	
GROUS RESERVA	44
D.O.C. Douro	
QUINTA DOS CARVALHAIS	35
C.V.R. Dão	