

富士 fuji

Guia

COMIDAS & BEBIDAS

FOOD & BEVERAGES

お品書き

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

Tel. +351 211 393 073



fuji.cascais



PLEASE LEAVE A REVIEW
Tripadvisor, TheFork, Google

www.fuji-cascais.com

 — 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. V230302

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 — 7

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 — 9

BIG MISO SOUP

Camarão, salmão, atum e cebolinho

Shrimp, salmon, tuna and chives

EDAMAME — 7

Feijão de soja verde salgado

Salted soybean shoots

GYOZA — 8

Gyoza de frango

Chicken flavored dumpling

TEMPURA CAMARÃO — 13

SHRIMP TEMPURA

Camarão panado

Breaded shrimp

TEMPURA CAMARÃO AMÊNDOA — 17

ALMOND SHRIMP TEMPURA

Nossa recomendação que não irá decepcionar

Our recommendation that will not disappoint

TEMPURA DE LEGUMES — 12

VEGGIE TEMPURA

SONOMONO — 6

Pepino, cenoura, sementes de sésamo, molho de vinagre

Cucumber, carrot, sesame seeds with vinegar flavoured sauce

FUJI GUIA CEVICHE — 17

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	19	35	65
ESCOLHA DO CHEFE CHEF CHOICES Misto de sushi com sashimi Sushi mix with sashimi	21	38	72
SUSHI TRADITIONAL TRADITIONAL SUSHI Misto de sushi / escolha do chefe Sushi mix / chef choice	21	38	72
COMBINADO TROPICAL (V) TROPICAL VARIATION À base de fruta Fruit based sushi mix	17	31	58
FATIAS SLICES		15	
SASHIMI VARIAÇÃO DE PEIXES OUR FISH SASHIMI VARIATION		36	

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	16	
SAKE Salmão Salmon	12	
EBI Camarão Shrimp	12	
SUZUKI Peixe branco - Lírio White fish - greater amberjack	15	
ANAGO Enguia Eel	19	
MORIAWASE Misto de nigiris Mix of nigiris		22

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	
MAGURO	19	
Atum		
Tuna		
SAKE	13	
Salmão		
Salmon		
EBI	12	
Camarão		
Shrimp		
SUZUKI	19	
Peixe branco - Lírio		
White fish - greater amberjack		
ANAGO	22	
Enguia		
Eel		
FUJI GUIA	15	
Salmão, camarão, ovos de peixe		
Salmon, shrimp, fish roe		
MORIAWASE	29	
Misto de gunkans		
Mix of gunkans		

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		
SALMÃO MAKI SALMON MAKI	6	11	
ATUM MAKI TUNA MAKI	9	16	
PEPINO MAKI ✓ CUCUMBER MAKI	5	8	
MANGA MAKI ✓ MANGO MAKI	6	9	
ABACATE MAKI ✓ AVOCADO MAKI	6	11	
EBI MAKI Camarão Shrimp	6	11	

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		
MOUNT EVEREST Camarão panado, manga, queijo creme, ovos de peixe, cebolinho com molho de sweet chilli Breaded shrimp, mango, cream cheese, fish roe, chives with sweet chilli sauce	9	17	
FUTO MAKIMONO Salmão, manga e pepino Salmon, mango & cucumber	8	15	

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 came from America and is 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	8	13
URAMAKI EBI Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo Salmon, shrimp, mango & sesame seeds	9	15
ICHIGO MAKI Salmão, morango, queijo brie, amêndoa com topping de morango Salmon, strawberry, brie cheese, almond with strawberry topping	8	14
SPICY TUNA Atum, abacate com molho kimuchi Tuna, avocado with kimuchi sauce	10	17
EMPIRE ROLLS Camarão e espargo panado enrolado em salmão braseado e molho especial Breaded shrimp & asparagus rolled with braised salmon & special sauce	9	16
BLACK MAKI Arroz preto, salmão, queijo crème, masago arare Black rice, salmon, cream cheese, masago arare	9	16
ABACATE Salmão, abacate, queijo creme enrolado e molho Salmon, avocado, cream cheese rolled & sauce	9	16
SPECIAL FUJI GUIA Camarão panado, queijo creme enrolado em salmão braseado e molho Breaded shrimp, cream cheese, rolled with braised salmon & homemade sauce	9	16

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	15
SALMÃO SALMON	12	
ATUM TUNA	18	
PEIXE BRANCO (LÍRIO) WHITE FISH (GREATER AMBERJACK)	18	
FATIAS SLICES		15
VARIAÇÃO DE PEIXES OUR FISH VARIATION		39

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 — 17

SALMON TARTAR

Salmão, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi
Salmon, Onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

TÁRTARO DE ATUM — 25

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 — 10

SALMON

SALMÃO & QUEIJO — 11

SALMON & CHEESE

Salmão com queijo creme e cebolinho
Salmon with cream cheese & chives

ATUM — 17

TUNA

CALIFORNIA — 11

Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo
Salmon, shrimp, mango & sesame seeds

TEMAKI FRITO — 13

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	9	16
HOT ROLL Salmão, camarão, queijo fresco Salmon, shrimp, cream cheese	10	17
PRIMAVERA Salmão, queijo fresco, morango, enrolado em massa rolo de primavera Salmon, cream cheese, strawberry, rolled in spring role pastry	9	17
BUDDHA ROLL Salmão, ovos de peixe, camarão, cebolinho e queijo fresco Salmon, fish roe, shrimp, chives, cream cheese	9	17
HOT TUNA Atum, cebolinho com tabasco e shiracha Tuna, chives with tabasco and shiracha sauce	11	19
TEMPURA FUJI GUIA Salmão, camarão, queijo creme, molho de teriyaki, cebolinho Salmon, Shrimp, cream cheese, teriyaki sauce, chives	11	19

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 18

SALMON

Arroz sushi com salmao, cebolinho e sementes de sésamo

Sushi rice with salmon, chives, sesame seeds

ATUM 27

TUNA

Arroz sushi com atum, cebolinho e sementes de sesame

Sushi rice with tuna, chives, sesame seeds

CHIRASHI MISTO 26

CHIRASHI MIX

Arroz sushi com uma variação de peixe, cebolinho e sementes sésamo

Sushi rice with a variation of different fishes, chives, sesame seeds

GOHAN  — 4

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 — 20

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 — 28

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 — 28

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 — 24

GRILLED SEA BREAM

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and sautéed vegetables

ROBALO GRELHADO — 24

GRILLED SEA BASS

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and sautéed vegetables

SHAKE TERIYAKI — 24

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

BERINGELA TERIYAKI — 17

TERIYAKI EGGPLANT

Com arroz de sushi, abacate e salada romana

Accompanied with sushi rice, avocado and roman salad

CORTES NOBRES PRIME CUTS

RIBEYE 200g — 38

RIBEYE FROM THE GRILL

Com batata fritas e salada

Accompanied with french fries and salad

PICANHA DE AMÉRICA DO SUL NA PEDRA 220g — 32

SOUTH AMERICAN RUMP CAP STEAK FROM THE GRILL

Com batata fritas, arroz e salada

Accompanied with french fries, rice and salad

BIFE DA VAZIA 180g — 32

SIRLOIN STEAK

Com batata fritas e salada

Accompanied with french fries and salad

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	6	11
MOUSSE DE MANGA — 6 HOMEMADE MANGO MOUSSE		
MOUSSE DE CHOCOLATE — 6 HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE		
PUDIM DE PÃO — 6 BREAD-AND-BUTTER PUDDING		
FRUTAS DA ESTAÇÃO SEASONAL FRUITS		
- LARANJA — 5 LARANJA		
- ABACAXI — 8 ABACAXI		

GELADO DA CASA — 7
HOMEMADE ICE CREAM
Com Pistácios e água de rosas
With pistachios and rose water

BEBIDAS DRINKS

AGUA & SODAS WATER & SODAS

LUSO AGUA 50cl	3
LUSO AGUA 100cl	4
CASTELLO C/G 25cl	2,5
CASTELLO C/G 75cl	5
COCA COLA 23cl	4
COCA COLA ZERO 23cl	4
SPRITE 23cl	4
FANTA 23cl	4
GINGER ALE 25cl	4

SUMOS JUICES

NATURAL LARANJA	5
LEMONADE	4
HOMEMADE ICETEA LEMON	4

CHOPE DRAFT BEER

CL	20	30	50
SAGRES	3	4	6
BOHEMIA	3	4	6
HEINEKEN	3	4	6

CERVEJA | CIDRA BOTTLED BEER | CIDER

CL	33
KIRI ICHIBAN (JAP.)	5
HEINEKEN 0,0%	4

CAFÉ & CHÁ COFFEE & TEA

ESPRESSO	1,5
AMERICANO	2
CAFÉ COM LEITE	3
CAPPUCCINO	3
CHÁ TEA	3

UÍSQUE, SAKE & ESPÍRITOS

WHISKY, SAKE & SPIRITS

SINGLE MALT/ BLENDED UÍSQUE 5cl	
SINGLE MALT/ BLENDED WHISKY 5cl	
JOHNNIE WALKER	
- RED LABEL	10
- BLACK LABEL	14
FAMOUS GROUSE	9
J&B	8
J&B RESERVE 15	10
CARDHU GOLD RESERVE	16
BUSHMILLS	12
JACK DANIEL'S	13
BALVENIE	17
NIKKA	15

SAKE 5cl	
JAPANESE RICE WINE	
SAKE OTORA JUNMAI 15%	6
SAKE JUNMAI POT (15cl)	15

RUM 5cl.	
RUM 5cl.	
BACARDI	8
CAPTAIN MORGAN WHITE	8
CAPTAIN MORGAN DARK	8
DIPLOMATICO RESERVS	16
HAVANA CLUB	8

AGUARDIENTE 5cl.	
SCHNAPPS 5cl	
ADEGA VELHA 13Y	16
CRF	10
ANTIQUISSIMA	15
REMY MARTIN	15

VODKA 5cl.	
VODKA 5cl	
GREY GOOSE	16
ABSOLUTE	8
NIKKA COFFEY	8

TEQUILA 5cl.	
TEQUILA 5cl	
DON JULIO	12
OLMECA	10

GARRAFEIRA SELECIONAR

EXQUISITE RED WINES

QUINTA DO VESUVIO DOURO, TINTO

Quinta do Vesuvio é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos tintos. A vinícola foi fundada em 1827 e agora é de propriedade da família Symington. As uvas para o vinho são cultivadas exclusivamente em seus próprios vinhedos e colhidas à mão. O vinho é vermelho profundo, encorpado e com um rico aroma de frutas escuras e especiarias. Verdadeiramente um vinho requintado que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Vesuvio is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent red wines. The winery was founded in 1827 and is now owned by the Symington family. The grapes for the wine are grown exclusively on their own vineyards and hand-picked. The wine is deep red, full-bodied, and with a rich aroma of dark fruits and spices. Truly an exquisite wine that is perfect for special occasions.

CHRYSEIA	2014	349
CHRYSEIA	2020	149
QUINTA DO VESUVIO	2019	160
QUINTA DO VESUVIO	2020	154
QUINTA DO VESUVIO	2017	165
POST SCRIPTUM	2021	52
POMBAL DO VESUVIO	2019	48
PROZO DE RORIZ	2019	31

QUINTA DO CRASTO DOURO, TINTO

Quinta do Crasto é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos. A vinícola foi fundada em 1615 e tem sido de propriedade da família Roquette desde então. Os vinhedos cobrem 130 hectares e incluem uma variedade de uvas, incluindo Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. O vinho é encorpado, vermelho profundo e apresenta notas de frutas escuras, especiarias e chocolate. Um vinho excepcional que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Crasto is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent wines. The winery was founded in 1615 and has been owned by the Roquette family ever since. The vineyards cover 130 hectares and include a variety of grape varieties, including Touriga Nacional, Tinta Roriz, and Touriga Franca. The wine is full-bodied, deep red, and exhibits notes of dark fruits, spices, and chocolate. An outstanding wine that is perfect for special occasions.

QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2017	145
QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2016	148
QUINTA DO CRASTO Touriga Franca	2018	187
QUINTA DO CRASTO Reserva Vinha Vehlas	2019	82
QUINTA DO CRASTO Superior Grande	2020	72
QUINTA DO CRASTO Superior Douro D.O.C.	2019	48
QUINTA DO CRASTO Superior Touriga Franca Azul	2019	48
ROQUETTE & CAZES	2019	64

VINHO WINE

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

ENCOSTA DO GUADIANA SUPERIOR D.O.C. Alentejo	
COPO GLASS	6
GARRAFA BOTTLE	28

MARUFA Região Tejo	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	24

PAGINA PINOT NOIR D.O.C. Obidos	37
---	----

VINHO TINTO RED WINE

CUDEL MOR CLASSICO D.O.C. Cartaxo	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	24

CUDEL MOR RESERVA D.O.C. Cartaxo	
COPO GLASS	7
GARRAFA BOTTLE	28

QUINTA DA ESCUSA(Syrah) Região Tejo	37
---	----

QUINTA DA ESCUSA(Castelão) Região Tejo	58
--	----

QUINTA NOGUEIRA RESERVA IG Lisboa	60
---	----

VINHO VERDE GREEN WINE

CYPRIANO VERDE D.O.C LOUREIRO	
COPO GLASS	5
GARRAFA BOTTLE	24

PALÁCIO DA BREJOEIRA	52
-----------------------------	----

ESPUMANTE SPARKLING WINE

COPO DE PROSECCO GLASS OF PROSECCO	6
PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. Prosecco	28

VINHO BRANCO WHITE WINE

QUINTA DA ESCUSA Região Tejo	
COPO GLASS	6
GARRAFA BOTTLE	28

VILLA NOGUEIRA D.O.C. Obidos	
COPO GLASS	6
GARRAFA BOTTLE	28

PAGINA PINOT NOIR/ALVARINHO D.O.C. Obidos	37
---	----

HUMANITAS RESERVA Região Alentejo	49
---	----

QUINTA NOGUEIRA RESERVA IG Lisboa	55
---	----

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

VEUVE PELLETIER D.O.C. Champagne	75
--	----

VEUVE PELLETIER ROSÉ D.O.C. Champagne	120
---	-----

LAURENT PERRIER ROSÉ D.O.C. Champagne	225
---	-----

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

GIN & SANGRIA

GIN & SANGRIA

GIN SPECIALS

GIN SPECIALS

SHARISH & FEVER TREE Maçã verde e canela Green apple and cinnamon	12
BOMBAY SAPPHIRE & SCHWEPES Zest de lima e zimbro Lime zest and juniper berries	12
BEEFEATER & SCHWEPES Zest de lima e zimbro Lime zest and juniper berries	10
HENDRICKS & FEVER TREE Zest de pepino Cucumber zest	14
GIN MARE & 1724 TONIC Alecrim e framboesa Rosemary and raspberry	14
NIKKA GIN & FEVER TREE Zest de limão Lemon zest	11
MARTIN MIER'S & SCHWEPES Zest de lima, limão e laranja Lime, lemon and orange zest	12
TANQUERAY TEN & SCHWEPES Toranja Grapefruit	14
JINZU & FEVER TREE Maçã verde Green apple	14

SANGRIA DA CASA

HOMEMADE SANGRIA

DE TINTO OU BRANCO 100cl RED OR WHITE SANGRIA	27
DE ESPUMANTE 100cl SPARKLING WINE SANGRIA Vinho espumante e frutos silvestres Sparkling wine and wild fruits	28

COQUETÉIS COCKTAILS

COQUETÉIS COCKTAILS		COQUETÉIS COCKTAILS	
CAIPIRINHA	10	MOSCOW MULE	12
Cachaça, lima, xarope de açúcar Cachaça, lime, brown sugar		Vodka, ginger beer, sumo de limão Vodka, ginger beer, lime juice	
BLOODY MARY	10	WHISKY SOUR	12
Vodka, sumo de tomate, tabasco, sal & pimenta Vodka, tomato juice, tabasco, salt & pepper		Pisco, xarope de açúcar, sumo de limão, clara de ovo Pisco, sugar syrup, lime juice, egg white	
DAIQUIRI MORANHO	10	APEROL SPRITZ	12
Rum, xarope de açúcar, sumo de lima, morangos curtos Rum, syrup, lime juice, strawberries		Aperol, Prosecco & soda	
ESPRESSO MARTINI	12	COSMOPOLITAN	12
Vodka, licor de café, café, xarope de açúcar Vodka, coffee liquor, coffee, sugar syrup		Vodka, Triple Seco, sumo de limão, sumo de cranberry Vodka, Triple Dry, lime juice, cranberry juice, orange peel	
TOM COLLINS	10	PINACOLADA	12
Gin, xarope de açúcar, sumo limão Gin, sugar syrup, lime juice, soda		Rum branco, Malibu, Batida de coco, sumo de ananas White Rum, Malibu, coconut licor, pineapple juice	
MARGARITA	12	DRY MARTINI	12
Tequila, licor de laranja, sal e lima, sumo de limão, xarope de açúcar Tequila, orange liquor, lime juice, sugar syrup, salt and lime		Gin, vermute seco, azeitonas verde Gin, dry vermouth, green olives	
NEGRONI	12	CAIPIROSKA	12
Gin, Campari e vermute tinto Gin, Campari, vermouth rosso		Vodka, limão, açúcar Vodka, lime, brown sugar	
MIMOSA	10	COQUETÉIS SEM ÁLCOOL MOCKTAILS	
Prosecco e sumo de laranja Prosecco and orange juice		VIRGIN MOJITO	6
MOJITO	12	Ginger Ale, lima, açúcar branco e hortelã Ginger ale, lime, white sugar, mint	
Rum, sumo de limão, hortelã, xarope de açúcar, soda Rum, lime juice, mint leaves, sugar, soda			