

## ENTRADAS & ACOMPANHAMENTOS

**COUVERT** 2.00€

### SOPA

**MISO-SHIRU** 3.50€  
*Sopa de "miso"*

**TONJIRU** 4.50€  
*Sopa de "miso" com carne de porco e legumes*

### SALADAS

**NAMA HARUMAKI** 9.00€  
*Peixe e vegetais envoltos em massa de arroz*

**SALADA DE FRANGO C/ SÉSAMO** 7.00€  
*Frango e vegetais com molho de sésamo*

**WAKAME SALADA** 6.00€  
*Salada japonesa com alga "wakame", "tosaka" e pepino*

### ENTRADAS FRIAS

**TÁRTARO DE PEIXE** 9.00€  
*Tártaro de peixes variados*

**SALMÃO YUKKE** 7.00€  
*Salmão cru, cortado às tiras e servido com molho "yukke" (picante)*

**CARNE DE VACA YUKKE** 8.00€  
*Carne crua, cortado às tiras e servido com molho "yukke" (picante)*

**NANBAN - ZUKE** 7.00€  
*Escabeche de peixe à maneira japonesa*

**HORENSO NO GOMA-AE** 5.00€  
*Espinafres cozidos com molho de sésamo*

### ENTRADAS QUENTES

**EBI HARUMAKI** 6.50€  
*Crepes de camarão*

**GYOZA** 6.00€  
*Rissóis japoneses*

**EDAMAME** 5.00€  
*Feijão verde e macio de soja, fervido com sal*

**TAKO YAKI** 5.00€  
*Bolinhos fritos de polvo*

**NASU DENGAKU** 6.00€  
*Beringela grelhada coberta com molho de "miso"*

**COGUMELOS SALTEADOS** 6.00€

## **NATTO**

**NATTO** 3.00€  
*Soja fermentada servida com cebolinho e uma gema de ovo.*

**IKA-NATTO** 7.50€  
*Choco cru com soja fermentada, cebolinho e “nori”*

**MAGURO-NATTOU** 8.50€  
*Atum com soja fermentada, cebolinho e “nori”*

## **TOFU**

**AGEDASHI-DOFU** 7.00€  
*Tofu frito em cubos, servido num caldo de “tentsuyu”, à base de soja, “dashi” e “mirin”, coberto com cebolinho, rábano ralado e “katsuobushi” (aparas de atum seco)*

**HIYA - YAKKO** 5.00€  
*Tofu frio servido c/ molho de soja, coberto com cebolinho, mostarda japonesa, gengibre e “katsuobushi” (aparas de atum seco)*

## **PRATOS FRITOS**

**TENPURA ICHIBAN** 14.50€  
*Camarão e lulas c/ teriyaki*

**TENPURA MORIAWASE** 14,00€  
*Vários ingrediente de selecção do chefe*

**TENPURA YASAI** 8.50€  
*Tempura de vegetais*

**KUSHI AGE MORIAWASE** 10.00€  
*Espetadas fritas com ingredientes variados*

**TORI NANBAN** 9.00€  
*Frango frito com molho agridoce*

**TORI KARA-AGE** 7.50€  
*Frango, previamente marinado, frito em pedaços pequenos*

**SABA TATSUTA-AGE** 8.00€  
*Cavala frita ao estilo japonês*

## **MASSAS**

**SEAFOOD YAKISOBA** 13,00€  
*Massa salteada com mistura de vegetais e marisco*

**YAKISOBA DE CARNE** 11,00€  
*Massa salteada com mistura de vegetais e carne*

**YASAI YAKISOBA** 9,00€  
*Massa salteada com mistura de legumes*

## PRATOS GRELHADOS

### GINDARA YUAN YAKI

Bacalhau negro marinado em “Yuzu” e grelhado  
Sujeito a disponibilidade do mercado (ver sugestões)

### CAMARÃO TIGRE

Grelhado com soja, alho e manteiga

21,00€

### BUTA SHOGAYAKI

Cachaço de porco grelhado com gengibre

11.00€

### AJI SHIOYAKI

Carapau grelhado segundo o método tradicional japonês

9.00€

### SABA SHIOYAKI

Cavala grelhada segundo o método tradicional japonês

9.00€

### SAKE TERIYAKI

Salmão grelhado em molho “teriyaki”

12.00€

## PRATOS COZIDOS / ESTUFADOS

### ARA-DAKI

Cabeça de peixe cozida em caldo à base de molho de soja,  
“sake” e “mirin”

19.00€

### CHIRI MUSHI

Peixe estufado com legumes em caldo japonês

12.00€

### OROSHI NI

Peixe cozinhado em molho de soja com daikon ralado

12.00€

## OKONOMIYAKI

Consiste num género de “panqueca” em que os ingredientes, cortados em pequenos pedaços, são misturados com uma massa e cozinhados de ambos os lados, em chapa quente, tal como uma panqueca. É uma prato extremamente popular no Japão com origem nas cidades de Osaka e Hiroshima, embora em versões distintas.

### SEAFOOD-OKONOMIYAKI

Marisco (combinação de lula, camarão, vieira,  
legumes, ovo e “katsuo-bushi”)

13.00€

### OKONOMIYAKI DE CARNE

Seleção do Chefe (combinação de porco preto,  
frango, legumes, ovo e “katsuo-bushi”)

11.00€

## **DONBURI**

*Consiste numa tigela de arroz coberto por diversos ingredientes.  
O nome varia consoante o tipo de cobertura*

**CHIRASHI - SUSHI** 20.00€  
*Sashimi variado (selecção do chefe) sobre arroz de sushi.  
Vem com sopa de miso*

**SAKE & IKURA** 18.50€  
*Sashimi de salmão e ovas de salmão, sobre arroz de sushi.  
Vem com sopa de miso*

**GYUDON** 14.50€  
*Carne cortada fina cozinhada em molho à base de soja, dashi e mirin, sobre arroz.  
Vem com sopa de miso*

**KATSUDON** 14.00€  
*Porco preto panado com legumes e ovo, sobre arroz.  
Vem com sopa de miso*

**TENDON** 14.00€  
*Tempura (selecção do chefe), sobre arroz.  
Vem com sopa de miso*

**YUKKE-DON (Mini Donburi)** 10.00€  
*Peixe cru variado sobre arroz, cortado em pedaços pequenos,  
em molho condimentado.*

## **NABEMONO**

*É um tipo de prato preparado c/ peixe ou carne e vegetais num recipiente que vai à mesa*

**SUKIYAKI (2 pessoas)** 45.00€  
*Carne de vaca cortada fina e cozinhada num caldo à base de soja em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanha-se com um ovo cru como molho à parte.*

**SHABU-SHABU DE VACA (2 pessoas)** 45.00€  
*Carne de vaca em fatias finas cozinhada na mesa em água, em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanham dois molhos: "ponzu" e sésamo.*

**SHABU-SHABU DE PORCO PRETO (2 pessoas)** 45.00€  
*Carne de porco preto em fatias finas cozinhada na mesa em água, em conjunto com legumes e tofu.  
Acompanham dois molhos: "ponzu" e sésamo.*

**YOSE-NABE (2 pessoas)** 45.00€  
*Estufado preparado na mesa, em caldo "dashi", com vários ingredientes: carne, frango, peixe, legumes e tofu.*

**CHIGE-NABE (2 pessoas)** 45.00€  
*Estufado preparado na mesa, em caldo "chige" (picante), com vários ingredientes: carne, frango, peixe, legumes e tofu.*

## **ARROZ**

**SHARI** 3.00€  
*Tigela de arroz sushi*

**GOHAN** 1.50€  
*Tigela de arroz cozido*