



SUSHI SASHIMI

鱈のたかき

AJI NO TATAKI 鱈のたかき
CLÁSSICO CARAPAU PICADO
COM CEBOLINHO | 9,00€

USUZUKURI 薄造り
"CARPACCIO" DE RODOVALHO SERVIDO
COM MOLHO CÍTRICO E SHICHIMI TOGARASHI | 19,50€

MAGURO NO TATAKI ABURI
鮪のたかき炙り
SASHIMI DE ATUM GORDO, MEIO GORDO OU
MAGRO BRASEADO E SERVIDO COM MOLHO
DE SOJA, GENGIBRE E CEBOLO | 23,50€

ARAI 洗い
SASHIMI DE PEIXE BRANCO SOBRE GELO
SERVIDO COM MOLHO DE MISO E YUZU | 23,00€

SASHIMI NO MORIAWASE 刺身の盛り合わせ
VARIIDADE DE SASHIMI DO DIA | 25,00€

SUSHI OMAKASE 寿司お任せ
SELECÇÃO DE NIGURIS À ESCOLHA DO CHEF
PINCELADOS COM MOLHO ESPECIAL | 22,00€

SUSHI ABURI 寿司炙り
SELECÇÃO DE NIGURIS DO DIA BRASEADOS
E COBERTOS COM CEBOLO, FURIKAKE
E MOLHO NIKIRI | 19,00€

CHIRASHI 散らし
TAÇA DE ARROZ, COBERTO COM SASHIMI
VARIADO | 28,00€

GYAKUMAKI 逆巻き
ROLO DE SALMÃO, ABACATE
E CAMARÃO | 8,50€

鱈のたかき

SUSHI SASHIMI

鱈のたかき

SPICY TUNA スパイシー鮪
ROLO DE ATUM MARINADO PICANTE,
ESPARGOS E KIZAMI WASABI | 9,50€

NEGUTOROMAKI ネグトロ巻き
ROLO DE BARRIGA DE ATUM, CEBOLO,
SHISO E PICKLE DE RÁBANO | 11,00€

EBI MAKI 海老巻き
ROLO DE CAMARÃO TIGRE, YUZU
E MICRO LEGUMES | 22,00€

SALMON SKIN 鮭の皮巻き
ROLO DE PELE DE SALMÃO CROCANTE
E MAIONESE JAPONESA, COBERTO
COM SALMÃO E OVAS | 9,50€

SOFT SHELL CRAB MAKI
ソフト殻蟹巻き
ROLO DE CARANGUEJO DE CASCA
MOLE, ABACATE, CEBOLO E OVAS
DE PEIXE VOADOR | 10,50€

SOÛO MAKI 東洋巻き
ROLO DE ENGUIÁ, COBERTO
COM BARRIGA DE ATUM, FLOR DE SAL
E YUKARI | 24,50€

GUNKANS 軍艦
SELECÇÃO DE GUNKANS
À ESCOLHA DO CHEF | 18,00€

ISE EBI NO SASHIMI
伊勢海老の刺身
SASHIMI DE LAGOSTA OU LAVAGANTE
VIVOS, SERVIDOS COM SOPA MISO
DE CABEÇA DOS MESMOS | 120,00€/KG



