



茶 CHÁS

A NOSSA SELECÇÃO DE CHÁS FOI CUIDADOSAMENTE ESCOLHIDA PELO TEA SOMMELIER SEBASTIAN FILGUEIRAS, SOB A CHANCELA DA COMPANHIA PORTUGUEZA DO CHÁ. CADA UM DESTES CHÁS FOI ESCOLHIDO TENDO EM CONTA AS SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, ACOMPANHANDO DE FORMA SUBLIME A SUA REFEIÇÃO.

JAPAN SENCHA GREEN TEA ORIGEM: ENCOSTAS DAS MONTANHAS DE FUJIYAMA (JAPÃO) INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: SUSHI & SASHIMI)	5,00€
"RECORDAÇÕES DE SIAM"- THAI ORIGEM: BLEND CHÁ VERDE CHINA/JAPÃO INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: CARIS)	5,00€
HOJICHA STYLE - SEM TEÍNA ORIGEM: JAPÃO INGREDIENTES: CHÁ VERDE TORRIFICADO (SUGESTÃO: CARNES & ROBATA)	5,00€
MAO FENG IMPERIAL ORIGEM: MONTANHA DOS NOVE DRAGÕES (CHINA) INGREDIENTES: CHÁ VERDE (SUGESTÃO: CALDOS & SOPAS)	5,00€
PU-ERH ORIGEM: CHINA INGREDIENTE: CHÁ PU-ERH FERMENTADO (SUGESTÃO: DIM SUMS)	5,00€
MASSALA BRANCO TCHAI ORIGEM: MONTANHAS DE FUJIAN (CHINA) INGREDIENTES: CHÁ BRANCO, CANELA, GENGIBRE, PIMENTA PRETA, CRAVINHO, CARDAMOMO. (SUGESTÃO: QUALQUER MOMENTO)	5,00€

水和清凉饮料 ÁGUAS & REFRIGERANTES

ÁGUA VITALIS 37,5CL	2,50€
ÁGUA VITALIS 75CL	4,00€
ÁGUA FIJI 50CL	6,00€
ÁGUA PEDRAS SALGADAS 25CL	2,50€
ÁGUA PEDRAS SALGADAS 75CL	5,00€
PEPSI MAX 30CL	3,00€
7UP 30CL	3,00€
SUMOL LARANJA 30CL	3,00€

茶道

CERIMÓNIA DO CHÁ

É POSSÍVEL ENCONTRAR NA CHINA HARMONIZAÇÕES DE CHÁ E WHISKY. DESAFIÁMOS O SEBASTIAN A SELECIONAR OS CHÁS E OS WHISKYS QUE MELHOR “CASAM”, ELEVANDO AS SUAS PRINCIPAIS NOTAS AROMÁTICAS. O RESULTADO É SURPREENDENTE. O WHISKY DEVE SER BEBIDO SEM ADIÇÃO DE GELO E/OU ÁGUA E O CHÁ SERVIDO NUMA CHÁVENA GAIWAN.

NIKKA FROM THE BARREL (JAPÃO) & LAPSANG AÇORES (PORTUGAL)

NOTAS DE PROVA: NIKKA É UM “BLENDED WHISKY” E POR ISSO SELECIONÁMOS UM BLEND EXCLUSIVO DOS AÇORES. TRATA-SE DE UM CHÁ FUMADO, COM UMA SECAGEM A FOGO DE LENHA, INCRIVELMENTE MISTERIOSO E PROFUNDO, COM NOTAS DE TABACO, FLORESTA MOLHADA PELA CHUVA E PINHO. ESTE CHÁ DOS AÇORES HARMONIZA DE FORMA EXCEPCIONAL APORTANDO A SUA FRESCURA OCEÂNICA, LIBERTANDO AROMAS FORTES E INTENSOS, ASSOCIANDO-SE À MADEIRA DO NIKKA. UM “PAIRING” INESPERADO QUE CONSEGUE FAZER A VIAGEM DO ORIENTE A PARTIR DE PORTUGAL.

KAVALAN KING CAR CONDUCTOR (TAIWAN) & CHÁ JIN XUAN OOLONG THAI (TAILÂNDIA)

NOTAS DE PROVA: ESTE OOLONG “JADE” É PRODUZIDO HÁ MAIS DE 40 ANOS NO NORTE DA TAILÂNDIA NUMA ANTIGA PLANTAÇÃO DE ÓPIO RECONVERTIDA NOS ANOS 80 NUMA PLANTAÇÃO DE CAMÉLIAS DE TAIWAN. AS NOTAS FLORAIS SÃO DE UMA QUALIDADE EXCEPCIONAL. AVELUDADO E PERSISTENTE, O CHÁ PREPARA O PALATO PARA UMA “EXPLOSÃO” DE SABORES E NOTAS A DESCOBRIR NESTE SINGLE MALT, COMO PAPAYA, BAUNILHA, FLORES DE FLORESTAS DENSAS E HÚMIDAS. O “BOUQUET” É SALIENTADO PELA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL DE JUNTAR UM KAVALAN PREMIUM.

ICHIRO’S MALT DOUBLE DISTILLERIES (JAPÃO) & MILKY OOLONG (CHINA)

NOTAS DE PROVA: ASSOCIAR UM WHISKY EXCEPCIONAL DO JAPÃO E UM CHÁ SUBLIME DA CHINA É UM DESAFIO. UM DOS MAIS RAROS CHÁS DO MUNDO PRODUZIDO INTEIRAMENTE À MÃO NA PROVÍNCIA DE FUJIAN, COM UMA SECAGEM MUITO CUIDADA POR CIMA DE VAPOR DE SORO DE LEITE, QUE LHE CONFERE NOTAS DE MANTEIGA “BUTTERSCTOCH”, HARMONIZA INCRIVELMENTE COM AS NOTAS DE BISCOITO E FRUTA VERDE QUE COMPÕEM O “FLAVOUR” DO ICHIRO’S. UM FINAL DE BOCA AVELUDADO, SEDOSO E COM NOTAS ESPECIADAS.

COCKTAILS 定制鸡尾酒

DESFRUTE DE UMA VIAGEM RELAXADA PELO MUNDO DOS COCKTAILS, PROTAGONIZADA PELO NOSSO HEAD BARTENDER VASCO MARTINS. O VENTO DO ORIENTE TRAZ-NOS A TRADIÇÃO, MAS TAMBÉM A SENSUALIDADE, O MISTÉRIO E A SOFISTICAÇÃO. NESTA ESCOLHA, O VASCO COMBINA ESPECIARIAS E INGREDIENTES QUE NOS LEVAM PARA O IMAGINÁRIO DOS PAÍSES QUE NOS INSPIRAM DIARIAMENTE.

BOMBAIM I ÍNDIA

RUM AMRUT, MANGA, CANELA EM RAMA, XAROPE DE AMÊNDOA E ROSAS E SEMENTES DE AIPO

13,50€

PATONG I TAILÂNDIA

RUM CHALONG BAY, LEITE DE CÔCO, SUMO DE LIMA, XAROPE DE CARAMBOLA, SCHRUBB DE MANGA E AROMÁTICOS

14,00€

YOICHI I JAPÃO

WHISKY NIKKA DAYS, SUMO DE LIMA, BITTER DE LARANJA, XAROPE DE LIMA KAFFIR E CLARA DE OVO

14,00€

GAEGYEONG I COREIA

SOJU, GIN OPIHR, PÉRA ASIÁTICA, LIMA, XAROPE DE CARAMBOLA E LUXARDO

14,00€

QINGDAO I CHINA

GIN ROKU, CAMPARI, BAIJIU DE ROSAS MEI KUEI LU, UM TOQUE DE SABOR A MAR E ZEST DE LARANJA

14,00€

IPOH I ÍNDIA

SOJU, LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT, XAROPE DE SOTONG E XAROPE SIMPLES

14,00€

CA MAU I VIETNAME

WHISKY AMRUT FUSION, RUM CHALONG BAY, CHOCOLATE NEGRO, CAFÉ, GELADO DE CARAMELO SALGADO, XAROPE DE CARAMBOLA E LIMA

14,00€

HUAY XAI I LAOS

SOJU, BAIJIU DE ROSAS MEI KUEI LU, LEITE DE CÔCO, LIMÃO E XAROPE DE MAÇÃ CARMELIZADA

14,00€

VINHOS LICOROSOS

BACALHÔA MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 5 ANOS

REGIÃO: P. DE SETÚBAL | CASTAS: 100% MOSCATEL ROXO | GRAU ALCOÓLICO: 19,2% VOL. ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

6,00€/22,00€

SANDEMAN PORTO TAWNY 10 YEARS OLD

REGIÃO: DOC PORTO | CASTAS: TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA AMARELA, TINTA BARROCA, TINTO CÃO | GRAU ALCOÓLICO: 20% VOL. ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

6,50€/25,00€

WHISKYS 威士忌

SINGLE MALT WHISKY

KAVALAN KING CAR CONDUCTOR

15,00€

KAVALAN SOLIST PORT CASK

15,00€

KAVALAN SINGLE MALT

15,00€

NIKKA YOICHI

16,00€

NIKKA MIYAGIKYO

16,50€

PURE MALT WHISKY

NIKKA TAKETSURU

13,50€

ICHIRO’S MALT DOUBLE DISTILLERIES

22,00€

BLENDED WHISKY

NIKKA DAYS

12,50€

NIKKA FROM THE BARREL

13,50€

NIKKA COFFEY GRAIN

14,00€

AMRUT INDIAN MALT

14,00€

AMRUT FUSION

15,00€

SUNTORY THE CHITA SINGLE GRAIN

16,50€

GINs, RUNS & VODKAS

GIN

OPIHR

11,00€

TANQUERAY RANGPUR

11,00€

ROKU

11,00€

JINZU

12,00€

NIKKA COFFEY

13,00€

KI NO BI

15,00€

RUM

AMRUT

9,50€

CHALONG BAY

10,00€

RYOMA 7 ANOS

12,00€

NAGA

12,00€

BATAVIA ARRACK

12,00€

VODKA

NIKKA COFFEY

11,00€

CERVEJAS 啤酒

CARLSBERG 25CL

2,50€

CARLSBERG 40CL

3,50€

SINGHA

4,00€

KIRIN ICHIBAN

4,50€

SAPPORO

5,00€

TIGER

5,00€

CHANG THAILAND'S

7,75€

BAIJU 白酒

MEI KUEI LU CHIEW

ELABORADO COM UMA MISTURA DE ROSA FRESCA DESTILADA E AÇÚCAR GRANULADO. TEM UM SABOR PERFUMADO E UM FINAL PERMANENTE E DOCE. | ÁLCOOL: 40%

5,00€/25,00€

KAO LIANG CHIEW

ELABORADO A PARTIR DE SORGO, FERMENTO DE CEVADA E ERVILHAS. SUAVE E SABOROSO. ÁLCOOL: 40%

5,00€/25,00€

HAIZHILAN "YANG SPIRIT CLASSIC SERIES"

JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA | ÁLCOOL: 52%

89,50€

THIANZILAN "YANG SPIRIT CLASSIC SERIES"

JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA. | ÁLCOOL: 52%

125,00€

M3 "MENGZHILAN SERIES"

JIANG SU YANGHE DISTELLERY

INGREDIENTES: ÁGUA, SORGO, ARROZ, ARROZ GLUTINOSO, TRIGO, MILHO, CEVADA, ERVILHA. | ÁLCOOL: 52%

135,00€

VINHOS 葡萄酒

(TAXA DE ROLHA A 19,00€)

CHAMPANHE

LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: CHARDONNAY, PINOT NOIR E PINOT MAUNIER
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIER

9,50€/59,00€

LAURENT PERRIER ULTRA BRUT NATURE (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: CHARDONNAY, PINOT NOIR (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIER

69,00€

LAURENT PERRIER CUVÉE ROSÉ BRUT

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: PINOT NOIR
ENÓLOGO / PRODUTOR: MAISON LAURENT PERRIER

12,00€/79,00€

LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE

REGIÃO: CHAMPAGNE | CASTAS: PINOT NOIR E CHARDONNAY
ENÓLOGO / PRODUTOR: MICHEL FAUCONNET / MAISON LAURENT PERRIER

175,00€

VINHOS ROSÉS

VINHA GRANDE

REGIÃO: DOURO
CASTAS: 100% TOURIGA NACIONAL
GRAU ALCOÓLICO: 11,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

6,50€/23,50€

QUINTA NOVA RESERVA

REGIÃO: DOURO
CASTAS: TINTA RORIZ, TINTA FRANCISCA
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

37,50€

VINHOS VERDES

QUINTA DE AZEVEDO RESERVA

REGIÃO: VINHOS VERDES
CASTAS: 70% LOUREIRO, 30% ALVARINHO
GRAU ALCOÓLICO: 12% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: ANTÓNIO BRAGA / SOGRAPE VINHOS

7,50€/21,50€

SOALHEIRO GRANIT

REGIÃO: VINHOS VERDES
CASTAS: 100% ALVARINHO | GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUÍS CERDEIRA / QUINTA DE SOALHEIRO

24,00€

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS

REGIÃO: VINHOS VERDES
CASTAS: 100% ALVARINHO
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS CERDEIRA / QUINTA DE SOALHEIRO

31,00€

SOALHEIRO RESERVA

REGIÃO: VINHOS VERDES
CASTAS: 100% ALVARINHO
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS CERDEIRA / QUINTA DE SOALHEIRO

49,00€

VINHOS BRANCOS

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA

REGIÃO: DÃO
CASTAS: ENCRUZADO, VERDELHO
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

5,50€/19,00€

FP BY FILIPA PATO

REGIÃO: BAIRRADA
CASTAS: BICAL, ARINTO | GRAU ALCOÓLICO: 12,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA PATO / FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS

19,00€

QUINTA DA BACALHÔA VERDELHO

REGIÃO: P. DE SETÚBAL
CASTAS: 100% VERDELHO | GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

22,00€

MORGADO DE STA. CATHERINA

REGIÃO: LISBOA
CASTAS: ARINTO | GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: MANUEL PIRES DA SILVA, MANUEL VIEIRA E MARIA GODINHO

23,50€

QUINTA DO PINTO SAUVIGNON BLANC

REGIÃO: LISBOA
CASTAS: 100% SAUVIGNON BLANC | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: ANTÓNIO CARDOSO PINTO / QUINTA DO PINTO

25,00€

QUINTA NOVA GRAINHA RESERVA

REGIÃO: DOURO
CASTAS: GOUVEIO, VIOSINHO,
RABIGATO, FERNÃO PIRES | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

28,00€

ESPORÃO RESERVA BRANCO

REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: ANTÃO VAZ, ARINTO E ROUPEIRO | GRAU ALCOÓLICO: 14,50% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES / HERDADE DO ESPORÃO

35,00€

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO

REGIÃO: DÃO
CASTAS: 100% ENCRUZADO
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

8,50€/39,00€

QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA

REGIÃO: DÃO
CASTAS: ENCRUZADO, VERDELHO | GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

39,00€

ANTÃO VAZ DA PECEGUINA

REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: ANTÃO VAZ
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: NUNO OLIVEIRA GARCIA / HERDADE DA MALHADINHA NOVA

39,50€

LUIS PATO VINHA FORMAL PARCELA CÂNDIDO

REGIÃO: BAIRRADA
CASTAS: 100% CERCIAL | GRAU ALCOÓLICO: 12,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUÍS DUARTE / HERDADE DA MALHADINHA NOVA

45,00€

ESPORÃO PRIVATE SELECTION

REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: SEMILLON | GRAU ALCOÓLICO: 13,50% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES / HERDADE DO ESPORÃO

49,00€

ANTÓNIA ADELAIDE FERREIRA

REGIÃO: DOURO
CASTAS: VIOSINHO, ARINTO
GRAU ALCOÓLICO: 13% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

71,00€

QUINTA NOVA MIRABILIS GRANDE RESERVA 79,00€
REGIÃO: DOURO
CASTAS: VIOSINHO, GOUVEIO, VINHAS VELHAS COM 80 ANOS
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

VINHOS TINTOS

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA 5,50€/19,00€
REGIÃO: DÃO
CASTAS: TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ
GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: BEATRIZ CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

BACALHÔA MERLOT 22,00€
REGIÃO: P. DE SETÚBAL
CASTAS: 100% MERLOT
GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: FILIPA TOMAZ DA COSTA / BACALHÔA VINHOS

QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA 35,00€
REGIÃO: DOURO
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO, TINTA RORIZ
GRAU ALCOÓLICO: 13,8% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: JORGE ALVES / QUINTA NOVA DE N. SENHORA DO CARMO

ESPORÃO RESERVA 39,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON
GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E LUÍS PATRÃO

ARQUIVO 45,00€
REGIÃO: DOURO
CASTAS: TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA
GRAU ALCOÓLICO: 14,75% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: JOÃO MATOS / FAP WINES

HOMENAGEM A CORTES DE CIMA 59,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: 100% SYRAH | GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: HAMILTON REIS / CORTES DE CIMA

HERDADE DO PESO ESSÊNCIA 62,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: 100% ALICANTE BOUSCHET
GRAU ALCOÓLICO: 15% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS CABRAL DE ALMEIDA / SOGRAPE VINHOS

ESPORÃO CANTO DO ZÉ CRUZ 69,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: ARAGONEZ | GRAU ALCOÓLICO: 14% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E LUIS PATRÃO / HERDADE DO ESPORÃO

QUINTA DA LEDA 75,00€
REGIÃO: DOURO
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTO CÃO E TINTA RORIZ
GRAU ALCOÓLICO: 13,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 115,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ E SYRAH | GRAU ALCOÓLICO: 14,50% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: DAVID BAVERSTOCK E SANDRA ALVES/ HERDADE DO ESPORÃO

CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL 339,00€
REGIÃO: DOURO
CASTAS: TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ E TINTO CÃO
GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: LUIS SOTTOMAYOR / SOGRAPE VINHOS

PÊRA MANCA 500,00€
REGIÃO: ALENTEJO
CASTAS: TRINCADEIRA E ARAGONEZ | GRAU ALCOÓLICO: 14,5% VOL.
ENÓLOGO / PRODUTOR: PEDRO BAPTISTA / FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

PAPUA I INDONÉSIA 14,00€
SOJU, SUMO DE YUZU E LIMA, XAROPE DE LIMA KAFFIR, MENTA, CLARA DE OVO E LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE

ANGKOR WAT I CIDADE PERDIDA DO CONTINENTE ASIÁTICO 14,00€
GINGER BEER, LIMA E INFUSÃO DE MENTA (COCKTAIL SEM ÁLCOOL)

NIKKO I JAPÃO 15,00€
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL, SUMO DE LIMA, XAROPE DE LIMA KAFFIR, CLARA DE OVO, BITTER DE CEREJA E SODA

SAKÊS 清酒

HONJOZO
LEVE, SUAVE. | SERVIÇO: QUENTE OU FRIO
KARATANBA 300 ML / 720ML 18,50€/39,50€
ORIGEM: HYOGO | ACIDEZ:1.4 | TIPO DE ARROZ: YAMADANISHIKI ALCOOL: 15.7%

JUNMAI
ENCORPADO, COM SABOR FORTE. | SERVIÇO: QUENTE
YAMADA NISHIKI 100ML/300ML/720ML 8,50€/21,00€/42,00€
ORIGEM: HYOGO | ACIDEZ:1.6 | TIPO DE ARROZ: GIN-OTOME ALCOOL:14.8%

JUNMAI
SECO, LEVE E CLARO. SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE
OTORA 100ML/300ML/720ML (SALVO RUPTURA DE STOCK) 9,50€/29,50€/59,00€
ORIGEM: YAMAGATA ACIDEZ: 1.5 ÁLCOOL: 15%

JUNMAI
SUAVE E REFRESCANTE. SERVIÇO: FRIO
AKISHIKA NIGORI 720ML 75,00€
ORIGEM: OSAKA ACIDEZ: 1.7 ÁLCOOL: 16%

JUNMAI
ENCORPADO, COM GOSTO FORTE. SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE
TAMAGAWA YAMAHAI 720ML 85,00€
ORIGEM: KYOTO ACIDEZ: 2.6 ÁLCOOL: 19%

JUNMAI GINJO
EQUILIBRADO, ELEGANTE COM AROMA LIGEIRO E DOÇURA DE ARROZ. SERVIÇO: TEMPERATURA AMBIENTE
NANBU BIJIN JYUNGIN 720ML 115,00€
ORIGEM: IWATE ACIDEZ: 1.5 ÁLCOOL: 15-16%

JUNMAI
FRUTADO E DOCE. SERVIÇO: QUENTE OU FRIO
INE MANKAI 720 ML 130,00€
ORIGEM: KYOTO ACIDEZ: 5.8 ÁLCOOL: 14%

JUNMAI DAIGINJO
GERALMENTE LEVE, FRUTADO E FRESCO. SERVIÇO: FRIO
DOKAN DAIGINJO 720ML 140,00€
ORIGEM: SHIGA ACIDEZ: 1.7 ÁLCOOL: 17%

SOJUS
SOJU É UMA BEBIDA DESTILADA DA COREIA DO SUL FEITA DE ARROZ. O SEU TEOR ALCOÓLICO VARIA DE 20% A APROXIMADAMENTE 45%.

CHUM CHURUM 36CL 30,50€
TEOR ALCOÓLICO: 17,5%

JINRO 100ML/300ML/70CL 7,00€/ 19,50€/ 40,50€
TEOR ALCOÓLICO: 24%