

CARVOEIRO

SKY

BAR

CHEF'S MENU 90€

A five moments menu with wine pairing

MISOSHIRO

Miso, dashi, tofu, chives
Sake Hakushika Junmai Ginjo

NAMA KAKI

Oyster, finger lime, salmon roe, ito togarashi
Herdade Grande Rosé

SAKANA TERIYAKI

Pan fried scallop, salmon, tuna, tuna belly, teriyaki,
capers, red onion and chives
Barranco Longo Grande Escolha White

NIGIRI

Salmon, tuna, White fish, tuna belly
Marquês de Marialva Rosé Brut Sparkling

DESSERT

Dorayaki - pancake with anko and wasabi ice cream
Niepoort Miau Dócil Moscatel Galego

SAKES

	50cl	6cl
Atelier du Saké Daiginjo Medium to full body, slightly dry, floral aromas, light fruitness	58€	8€
Hakushika Junmai Ginjo Dry with a fresh, fruity flavor and full body	48€	
Sho Chiku Bai Medium body, with dried fruits and bakery aromas, medium dry	16€	
Manahime Doce Smooth and sweet flavour with floral aromas	34€	

STARTERS

MISOSHIRO Miso, dashi, tofu, chives	5€
TSUKEMONO ✓ Preserved vegetables	5€
CHICKEN GUYOSA (5 pieces) Steamed patties of chicken and vegetables	10€
VEGETABLES GUIOZAS (5 pieces) ✓ Steamed dumplings toasted in sesame oil	10€
EDAMAME ✓ Sautéed soy beans with sesame and fleur de sel	7€
SHRIMP TEMPURA (3 pieces) Tempura battered prawns served with spicy mayo	12€
VEGETARIAN TEMPURA (5 pieces) ✓ Tempura battered asparagus, shiso, and sweet potato	10€
TIRADITO White fish carpaccio with leche de tigre, puréed peppers and sweet potato crisp	12€
NAMA KAKI (2 pieces) Fresh oyster. Finger lime, salmon roe, ito togarashi	10€
MAGURO TARTARE Tuna dices, Japanese mayo, mustard, coriander, shallots, wasabi mousse	14€

CHEFS SPECIALS

SAKANA TERIYAKI (5 un) Pan fried scallop, salmon, tuna, tuna belly, teriyaki sauce, capers, red onion and chives	25€
TOFU (5 un) ✓ Tofu fried in coconut oil, wasabi mousse, teriyaki and chives	8€
WAGYU TEPPANYAKI Seared Wagyu beef fillet with sautéed vegetables	40€
SALMON HOT ROLL (7 pieces) Panko breaded sushi roll with cream cheese, chives and teriyaki	15€

SASHIMI 5 PIECES

Slices of fresh fish

SHIROMI (white fish)	12€
OTORO (tuna belly)	20€
MAGURO (tuna)	18€
SAKE (salmon)	12€
HOTATEGAI (scallop)	14€
WAGYU (braised wagyu beef fillet)	30€

NIGIRI 2 PIECES

Hand pressed rice with a fish slice on top

SHIROMI (white fish)	8€
OTORO (Tuna belly)	15€
MAGURO (Tuna)	12€
SAKE (Salmon)	8€
HOTATEGAI (Scallop)	12€
KAKI (Oyster)	8€
WAGYU (braised Wagyu beef fillet)	18€
EBI (shrimp)	9€

HOSSOMAKI 6 PIECES

Rolled sushi with nori on the outside

SAKE (salmon)	12€
MAGURO (tuna)	15€
KAPPA (cucumber) ✓	9€

URAMAKI 6 PIECES

Rolled sushi with rice on the outside

CALIFORNIA Salmon, soft shell crab, avocado and sesame	15€
RAINBOW Shrimp tempura, avocado, salmon, tuna, teriyaki, Japanese mayonnaise and chives	16€

SALMON Cream cheese and tobiko roe	14€
--	-----

VEGETARIAN ✓ Mushrooms and takuan (pickled daikon) and spicy pineapple cream	12€
---	-----

GUNKAN FREE STYLE 5 PIECES

Hand pressed rice covered in fish	20€
-----------------------------------	-----

Hand pressed rice covered in vegetables ✓	15€
---	-----

SUSHI TO SASHIMI

26 pieces	45€
-----------	-----

6 Nigiris | 6 Uramakis | 6 Hossomakis | 8 Sashimi

DESSERTS

MATCHA WAFFLE With salted caramel ice cream and peanut butter	10€
DORAYAKI With wasabi ice cream	10€
YUZU CURD Dark chocolate truffles filled with yuzu curd	8€

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us. No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused (Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January). This establishment has a complaint book. VAT included at the legal rate.

✓ Vegetarian

CARVOEIRO

SKY

BAR

MENU DO CHEF 90€

Menu de 5 momentos com pairing de vinhos

MISOSHIRO

Miso, dashi, tofu, cebolinho
Atelier du Saké Daiginjo

NAMA KAKI

Ostra fresca, finger lime, ovas de salmão, ito togarashi
Herdade Grande Rosé

SAKANA TERIYAKI

Vieira selada em manteiga, salmão, atum, barriga de atum, teriyaki, alcaparras, cebola roxa, cebolinho
Barranco Longo Grande Escolha Branco

NIGIRI

Salmão, atum, lírio, barriga de atum
Espumante Marquês de Marialva Rosé Brut

SOBREMESA

Dorayaki - Panqueca, anko, gelado de wasabi, sésamo
Niepoort Miau Dócil Moscatel Galego

SAKES

	50cl	6cl
Atelier du Saké Daiginjo	58€	8€
Corpo médio, levemente frutado e seco com aromas florais		
	50cl	
Hakushika Junmai Ginjo	48€	
Seco com sabor frutado e encorpado		
	18cl	
Sho Chiku Bai	16€	
Corpo médio com aromas a frutos secose padaria, meio seco		
	30cl	
Manahime Doce	34€	
Sabor suave e doce com aromas florais		

ENTRADAS

MISOSHIRO	5€
Miso, dashi, tofu, cebolinho	
TSUKEMONO [✓]	5€
Conserva de vegetais	
GYOSA DE FRANGO (5 un)	10€
Pasteis de frango e legumes ao vapor	
GUIOZAS DE VEGETAIS (5 un) [✓]	10€
Pasteis de massa fina ao vapor	
EDAMAME [✓]	7€
Soja verde salteada com sésamo e flor de sal	
TEMPURA DE CAMARÃO (3 un)	12€
Camarão em polme tempura	
TEMPURA VEGETARIANA (5 un) [✓]	10€
Espargos, shiso e batata doce panados em polme tempura	
TIRADITO	12€
Carpaccio de peixe branco, leite de tigre, creme de pimentos, crocante de batata doce	
NAMA KAKI (2 un)	10€
Ostra, finger lime, ovas de salmão, ito togarashi (pimento)	
TÁRTARO DE MAGURO	14€
Cubos de atum com maionese Japonesa, mostarda, coentros, chalota, mousse de wasabi	

ESPECIAIS DO CHEF

SAKANA TERIYAKI (5 un) 25€
Vieira selada em manteiga, salmão, atum, barriga de atum, molho teriyaki, alcaparras, cebola roxa e cebolinho

TOFU (5 un) [✓] 8€
Tofu frito em óleo de coco, mousse de wasabi, teriyaki e cebolinho

WAGYU TEPPANYAKI 40€
Lombo de novilho Wagyu selado servido com legumes salteados

HOT ROLL de SALMÃO (7 un) 15€
Sushi panado em farinha panko, com queijo-creme, cebolinho e molho teriyaki

SASHIMI 5 PEÇAS

Suculentas fatias de peixe fresco

SHIROMI (peixe branco)	12€
OTORO (barriga de atum)	20€
MAGURO (atum)	18€
SAKE (salmão)	12€
HOTATEGAI (vieira)	14€
WAGYU (lombo de novilho Wagyu braseado)	30€

NIGIRI 2 PEÇAS

Arroz moldado à mão coberto de peixe

SHIROMI (peixe branco)	8€
OTORO (barriga de atum)	15€
MAGURO (atum)	12€
SAKE (salmão)	8€
HOTATEGAI (vieira)	12€
KAKI (ostra)	8€
WAGYU (lombo de novilho Wagyu braseado)	18€
EBI (camarão)	9€

HOSSOMAKI 6 PEÇAS

Rolos de sushi com alga por fora

SAKE (salmão)	12€
MAGURO (atum)	15€
KAPPA (pepino) [✓]	9€

URAMAKI 6 PEÇAS

Rolos de sushi com arroz por fora

CALIFORNIA DO CHEF 15€
Salmão, Caranguejo de casca mole, abacate e sésamo

RAINBOW ROLL 16€
Tempura de camarão, abacate, salmão, atum, teriyaki, maionese japonesa e cebolinho

SALMÃO 14€
Queijo-creme e ovas tobiko

VEGETARIANO [✓] 12€
Mix de cogumelos com takuan e creme de abacaxi picante

GUNKAN 5 PEÇAS FREE STYLE

Arroz moldado à mão envolto em finas fatias de peixe 20€

Arroz moldado à mão envolto em legumes [✓] 15€

COMBINADO DE SUSHI E SASHIMI

26 peças 45€

6 Nigiris | 6 Uramakis | 6 Hossomakis | 8 Sashimi

SOBREMESAS

WAFFLE DE MATCHA 10€
Com gelado de caramelo salgado e pasta de amendoim

DORAYAKI 10€
Panqueca japonesa recheio de anko (pasta doce de feijão azuki) com gelado de wasabi e telha de sesamo

CREME DE YUZU 8€
Trufas de chocolate negro recheadas com creme de yuzu

Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro) Neste estabelecimento existe livro de reclamações. I.V.A. incluído à taxa em vigor.

[✓] Vegetariano