

A carta Miss Jappa foi pensada para partilhar e experimentar diferentes sabores. Se preferir pode escolher umas das opções individuais. Fazer o pedido é simples: indique a quantidade no quadrado antes de cada prato.



風味を
訳して

TRANSLATING FLAVOURS

PARA COMEÇAR / STARTERS

Japanese Junk Food

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Quantos queres mix de snacks Japoneses <i>Japanese snacks mix</i> | 3,25 € |
| <input type="checkbox"/> | Tempura Basket camarão, choco, kakiage de legumes <i>shrimp, squid, vegetable kakiage</i> | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Bao de salmão teriyaki - 2 un. pão ao vapor com salmão teriyaki, rúcula e pickle de daikon <i>steamed bread with teriyaki salmon, arugula and pickled daikon</i> | 7,25 € |

Old Timers

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | Misoshiru com cogumelos shitakê <i>with shitakê mushrooms</i> | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Gyozá trio* frango; camarão; vegetariano <i>chicken; shrimp; veggy</i> | 4,75 € |
| <input type="checkbox"/> | Okonomiyaki* panqueca de couve na chapa com camarão, maionese de tonkatsu e lascas de atum seco <i>grilled cabbage pancake with mayotonkatsu and dried tuna</i> | 5,25 € |

PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Quentes *Hot dishes*

- | | | |
|--------------------------|---|---------|
| <input type="checkbox"/> | Ramen de espinafres salteados, abóbora, shitakê em pó e ovo <i>sauteed spinach, pumpkin, shitakê powder and egg ramen</i> | 10,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Ramen chasuni, com cachaço de porco, espinafres, kimchi, cebolo e ovo <i>pork collar, spinach, kimchi, scallion and egg</i> | 13,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Cachaço de porco com molho de soja, mirin e gengibre acompanha com bao (pão ao vapor) e cogumelos salteados <i>pork collar with soy, mirin and ginger sauce with steamed bread and sauteed mushroom</i> | 15,00 € |

Do Sushi Bar

- Temaki de caranguejo Casca Mole** 7,00 €
com maionese agri-doce, espinafres e pickles
with sweetchilli mayo, spinach and pikles
- Atsui** 7,25 €
rolo quente de salmão e peixe branco, com abacate, espargo e masago - 5 peças
hot roll with salmon and white fish, avocado, asparagus and masago - 5 pieces
- Tártaro in a box** 10,00 €
tártaro de atum e salmão com chips de camarão e sweet chilli
tuna and salmon tartar with shrimp chips and sweet chilli sauce
- Roleta russa de 6 gunkan** 10,50 €
a quem calhar a malagueta, tem de beber um shot de sakê. Arrisque!
6 special gunkan. Whoever gets the gunkan with the chilli pepper must drink the sakê shot. Take a chance!
- Gunkan extra** 2,00 €
- Nigiris Old vs New** 13,00 €
4 nigiris tradicionais; 4 nigiris reinterpretados
4 traditional nigiris; 4 modern nigiris
- Sushi Miss Jappa 12 peças** 14,50 €
sushi 12 pieces
- Sashimi Miss Jappa 15 peças** 19,75 €
sashimi 15 pieces
- Sushi to Sashimi 20 peças** 21,00 €
sushi to sashimi 20 pieces
- Combinado especial do Chef 22 peças** 26,50 €
Chef's special sushi mix 22 pieces

SOBREMESAS / DESSERTS

- Leite creme de sésamo preto** 3,75 €
black sesame "crème brûlée"
- Tarte de chocolate, toffee e gelado de gengibre** 5,00 €
chocolate pie with toffee and ginger ice cream

COCKTAILS

- Miss Jappa** 7,50 €
Puré de lichias, sakê, limoncello e Campari
Lychee purée, sakê, limoncello, Campari
- Tokyo Garden** 8,50 €
Lemongrass, lima, gengibre, gin Tanqueray, coentros, ginger ale e folha de hortelã
Lemongrass, lime, Tanqueray gin, coriander, ginger ale and mint
- 9,00 €
Mr. Murray
Gin Tanqueray, sakê, limão, sumo de yuzu e manjeriço
Tanqueray gin, sakê, lemon, yuzu juice and basil