

TRANSLATING FLAVOURS

Esta é a nossa casa. Inspirámo-nos na cultura japonesa que oscila entre o "manga" e o "milénar" para criar uma experiência gastronómica que vai para além do sushi.

Respeitamos a autenticidade e simplicidade das técnicas da cozinha Japonesa e criámos receitas que acreditamos serem surpreendentes na forma e nos sabores.

This is my home. Somewhere between the ancient and the future. Here you can taste much more than sushi. We respect the authenticity and simplicity of Japanese cuisine. Be surprised by the unknown flavours and find your own translation among the words.



風味を
訳して

PARA COMEÇAR / STARTERS

Japanese Junk Food

Quantos queres 3,00 €

mix de snacks Japoneses
Japanese snacks mix

Cones de tempura 4,00 €

1 de choco com amêndoa;
1 "patanisca" de legumes
1 squid and almond; 1 vegetable mix

Espadarte em crosta new 5,00 €

com salada de batata e maiowasabi
crusted sword fish w/ potato salad and mayowasabi

Bao de salmão teriyaki - 2 un. 6,75 €

pão ao vapor com salmão teriyaki, rúcula e pickle de daikon
steamed bread with teriyaki salmon, arugula and pickled daikon

Old Timers

Misoshiru 2,15 €

com cogumelos shitakê
with shitakê mushrooms

Gyozá trio 4,15 €

frango; camarão; vegetariano
chicken; shrimp; veggy

Okonomiyaki 4,75 €

panqueca de couve na chapa com camarão, maionese de tonkatsu e lascas de atum seco
grilled cabbage pancake with mayotonkatsu and dried tuna

PARA CONTINUAR / TO CONTINUE

Quentes *Hot dishes*

Ramen de espinafres salteados, abóbora, shitakê em pó e ovo 9,00 €

sauteed spinach, pumpkin, shitakê powder and egg ramen

Ramen chasuni, com cachaço de porco, espinafres, kimchi, cebolo e ovo 11,75 €

pork collar, spinach, kimchi, scallion and egg

Cachaço de porco com molho de soja, mirin e gengibre 13,75 €

acompanha com bao (pão ao vapor) e cogumelos salteados
pork collar with soy, mirin and ginger sauce with steamed bread and sauteed mushrooms

Yosenabe new 16,50 €

hot pot de peixe, marisco e vegetais, c/ arroz.
fish, seafood and vegetables hot pot w/ rice

Do Sushi Bar

Atsui 6,50 €

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

Fuyumaki 7,00 €

rolo de papel de arroz com camarão tempura, amêndoa, shisô e molho de figo - 8 peças
rice paper roll with tempura shrimp, almond, shisô and fig sauce - 8 pieces

Japanese Junk Food

Tataki negro 7,75 €

salmão com alga nori, molho de agrião, wasabi e pimenta rosa
salmon tataki with nori, watercress and wasabi sauce, pink pepper

Salada de kinuta new 8,50 €

salada de 3 peixes, molho de sésamo
3 fishes kinuta salad w/ sesame sauce

Tártaro in a box 9,00 €

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 9,50 €

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 1,50 €

Chirashi 9,50 €

sushi solto de 3 peixes, gema curada, manga, tobikko e omelete japonesa
scattered sushi with 3 fishes, cured yolk, mango, tobikko and japanese omelet

Nigiris Old vs New 11,00 €

4 nigiris tradicionais; 4 nigiris reinterpretados
4 traditional nigiris; 4 modern nigiris

Sushi Miss Jappa 12 peças 13,00 €

sushi 12 pieces

Sashimi Miss Jappa 15 peças 18,00 €

sashimi 15 pieces

Sushi to Sashimi 20 peças 19,00 €

sushi to sashimi 20 pieces

Combinado especial do Chef 22 peças new 25,00 €

Chef's special sushi mix 22 pieces

SOBREMESAS / DESSERTS

Pão de ló de matchá e nata fresca new 3,00 €

matcha sponge cake with fresh cream

Leite creme de sésamo preto 3,25 €

black sesame "crème brûlée"

Tarte de chocolate, toffee e gelado de gengibre 4,50 €

chocolate pie with toffee and ginger ice cream

COCKTAILS

Scarlett 6,50 €

Abacaxi macerado, sumo de limão, sakê e lemon zest
Pineapple, lemon juice, sakê with a lemon zest

Martini Rosato new 6,50 €

Laranja, água tônica e Martini Rosato
Orange, tonic water and Martini Rosato

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 leave

Mr. Murray 9,00 €

Gin Tanqueray, sakê, limão, sumo de yuzu e manjeriço
Tanqueray gin, sakê, lemon, yuzu juice and basil

Shisô Baby (s/ alcool) new 5,00 €

Abacaxi, sumo limão, shisô e água c/ gás
Pineapple, lemon juice, shisô and sparkling water

Sparkling Lemonade (s/ alcool) new 3,00 €

Sumo de limão, manjeriço, pepino e água c/ gás
Lemon juice, basil, cucumber and sparkling water

Informe-nos de eventuais intolerâncias alimentares
Please let us know about any food allergies you might have