

A carta Miss Jappa foi pensada para partilhar e experimentar diferentes sabores. 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> | 3,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Edamame vagem de soja com flôr de sal <i>soybeans in the pod with sea salt</i> | 4,75 € |
| <input type="checkbox"/> | Tempura basket * camarão e kakiage de legumes <i>shrimp and vegetable kakiage</i> | 5,75 € |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> 1 camarão tempura extra | 2,25 € |
| <input type="checkbox"/> | Bao de cachaço - 2 un. pão ao vapor com cachaço de porco, molho tonkatsu, pickle de nabo e cebolo <i>steamed bread with pork collar, tonkatsu sauce, turnip pickle and scallion</i> | 8,25 € |
| <input type="checkbox"/> | Bao korean fried chicken - 2 un. new pão ao vapor com frango crocante, molho coreano picante, sementes de sésamo, pepino e couve coração <i>steamed bread with crisy chicken, spicy korean sauce, sesame seeds, cucumber and cabbage</i> by Chef João Baião | 9,75 € |
| <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> | 11,75 € |
| <input type="checkbox"/> | Jappa taco - 2 un. ceviche de peixe branco e salmão com guacamole, tobikko, cebolo e kizami nori <i>white fish and salmon ceviche with guacamole, tobikko, scallion and kizami nori</i> | 15,50 € |

Old Timers

- | | | |
|--------------------------|---|--------|
| <input type="checkbox"/> | Misoshiru * com cogumelos shitakê <i>with shitakê mushrooms</i> | 2,50 € |
| <input type="checkbox"/> | Gyoza trio frango, camarão, vegetariano <i>chicken, shrimp, veggy</i> | 5,25 € |
| <input type="checkbox"/> | Okonomiyaki panqueca de couve na chapa com camarão, mayo sakê, tonkatsu e lascas de atum seco <i>grilled cabbage pancake with shrimp, sakê mayo, tonkatsu and dried tuna</i> | 6,25 € |

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</i> | 11,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Ramen chasuni, com cachaço de porco, espinafres, kimchi, cebolo, pak choi e ovo <i>pork collar, spinach, kimchi, scallion, pak choi and egg</i> | 13,75 € |
| <input type="checkbox"/> | Ramen tantanmen new caldo de frango com molho de sésamo, malagueta crocante, carne de porco picada, cebolo, amendoim e ovo <i>chicken broth with sesame sauce, crispy chilli, minced pork, scallion, peanuts and egg</i> by Chef Kidabril | 14,75 € |

* disponível vegetariano / ask for it veggie



