

ENTRADAS QUENTES

Missoshiro 3,50 €
soja de soja com tofu, algas wakame e cebolinho

Edamame Trufado 7,50 €
grão de soja verde vaporizado em molho trufado, salpicado com flor de sal

Gyoza 5 un 7,50 €
pastel de massa fina com molho asiático
Frango ou Vegetais

Niwatori 7,50 €
cubos de peito de frango panado e frito com molho oriental e leve picante

Camarão Black Tiger do Chef 6 un 17,50 €
camarão black tiger 16/20 frito em azeite, aromatizado com kimuchi, alho, coentros e arrefecido com moscatel

Tempura de Gambas 10 un 16,50 €
camarão em tempura acompanhado com três molhos

Tempura Vegan Yasai 10 un 15,00 €
legumes em tempura acompanhados com três molhos

SUSHIBAR ENTRADAS

Sunomono 3,50 €
salada de pepino em molho desidratado conservado em molho su e finalizado com sésamo

Taco Arashi 8,00 €
tortilha crocante com salmão, abacate, shallot e teriyaki

Ceviche Oriental 14,50 €
cubos de corvina ou salmão marinados em lima, tomate cherry e azeite com shallot levemente picada

Kimuchi 13,50 €
cubos de salmão marinados em molho kimuchi, finalizado com óleo e sementes de sésamo

Tiradito Salmão 16,50 €
lâminas de salmão em molho cítrico finalizado com molho pesto e ovas tobiko red

Tiradito Arashi 19,50 €
lâminas de vieiras, atum, corvina, salmão e ovas regado por ponzu trufado

Ebi Nakami 6 un 15,50 €
camarão em tempura envolvido em fina fatia de salmão, com maionese japonesa, ovas e molho doce cítrico

Shake Hara 6 un 14,50 €
barriga de salmão com azeite trufado e flor de sal

Tártaro Arashi 17,50 €
tártaro de salmão, abacate, camarão, cebola roxa e ovas

Futomaki 6 un 14,50 €
corvina, camarão black tiger, nori, arroz, cebolinho, lima e ovas, em cama de molho asiático e salpicado por flor de sal

Maguro Tataki 6 un 18,50 €
fatias de atum selado com sementes de sésamo, em cama de molho misso, finalizado com maionese japonesa e ovas tobiko red

TEMAKIS

Salmão 8,00 €
cone de alga nori, arroz e salmão

Califórnia 9,50 €
cone de alga nori, arroz, salmão, camarão e abacate

Ebi Furai 9,50 €
cone de alga nori, arroz, tempura de camarão, abacate, maionese e teriyaki

Spice 9,50 €
cone de alga nori, arroz, atum e molho picante

Yasai Vegan 7,00 €
cone de alga nori, arroz, abacate e pepino

HOSOMAKIS 6 un

Shake Maki 9,00 €
rolo de alga, arroz e salmão

Tekka Maki 10,00 €
rolo de alga, arroz e atum

Kappa Maki Vegan 8,00 €
rolo de alga, arroz, pepino e sementes de sésamo

URAMAKIS 6 un

Rainbow Maki 14,50 €
rolo de arroz, alga, coberto por salmão, atum e corvina com camarão em tempura, abacate, maionese e ovas

Califórnia Maki 12,50 €
rolo de arroz, alga, salmão, camarão black tiger 16/20 cozido, pepino, abacate e ovas tobiko red

Spice Tuna Maki 12,50 €
rolo de arroz, alga, atum, maionese picante, cebolinho, ovas tobiko black e sésamo

Dragon Arashi 12,50 €
rolo de arroz, alga, camarão em tempura envolto em abacate com queijo philadelphia e molho agridoce

Arashi Maki 14,50 €
rolo em folha de soja, salmão, manga, camarão e ovas acompanhado de molho teriyaki

Yasai Maki 11,50 €
rolo de arroz, alga, manga, pepino e sementes de sésamo

Gunkans 2 un

Gunkan Sake 9,00 €
salmão, camarão, arroz, maionese japonesa e ovas

Gunkan Maguro 11,00 €
atum, arroz, gema de ovo de codorniz e ovas

Gunkan Shiromi 9,00 €
corvina, arroz, azeite trufado, flor de sal e raspas de limão

Gunkan Hotate 11,00 €
vieira, salmão, arroz e ovas ikura

Gunkan Mini Tamago 9,00 €
salmão, arroz, ovo de codorniz, azeite trufado e flor de sal

Gunkan Foie Gras no Fogo 12,00 €
salmão braseado, arroz, foie gras e molho teriyaki

NIGIRIS 2 un

Nigiri Sake 6,50 €
salmão, arroz e ovas tobiko red

Nigiri Shiromi 7,00 €
corvina, arroz, maionese japonesa e raspas de limão

Nigiri Maguro 8,50 €
atum, arroz, kizami wasabi e óleo de sésamo

Nigiri Aji 7,00 €
carapau, arroz, azeite trufado e flor de sal

SASHIMIS 5 un

Sake 12,00 €
salmão

Maguro 14,00 €
atum

Shiromi 12,00 €
corvina

Aji 11,00 €
carapau

Moriwase 15 un 28,00 €
seleção de diferentes tipos de sashimis (por favor pergunte os peixes do dia)

MENUS BENTÔ

Nikko 20 un 29,90 €
6 uramakis, 6 hosomakis, 1 gunkan, 1 niguiiri e 6 sashimis

Subarashi 40 un 59,90 €
8 uramakis, 6 hosomakis, 4 futomakis, 4 gunkans, 4 niguiris e 14 sashimis

Takayama 40 un 59,90 €
8 hosomakis, 8 futomakis, 4 niguiris, 4 gunkans e 16 uramakis

Arashi Vegan 14 un 23,00 €
4 hosomakis, 6 uramakis, 2 gunkanse 2 niguiris

HOT ROLLS 8 un

Hot Roll Arashi 16,50 €
salmão, camarão em tempura, alga nori, queijo philadelphia, molho teriyaki e ovas

Hot Roll Especial 17,50 €
salmão, camarão em tempura, massa de harumaki, queijo philadelphia, molho agridoce e cebolinho

Hot Roll Ukiyo 15,00 €
salmão, arroz, queijo philadelphia, teriyaki e cebolinho

PRATOS QUENTES

Sake Yaki 18,50 €
salmão selado com legumes, teriyaki e flor de sal

Tonkatsu 15,00 €
lombo de porco panado e frito, arroz japonês e alga nori com molho tonkatsu

Yakisoba Tori 15,50 €
massa, frango salteado com legumes, sementes de sésamo e molho do chef

Yakisoba Ebi 17,50 €
massa, camarões salteados com legumes, sementes de sésamo e molho do chef



Partilhe a sua experiência.



*Kit Take Away - 1€
Preços incluem a Taxa de IVA em vigor. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoço e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o Anexo II, do Regulamento (UE) nº 1169/2011). Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores ao serviço.



SOBREMESAS

Petit Gâteau Amai 6,50 €

Bolo recheado com calda quente, acompanhado de gelado Arashi

- bolo e calda de chocolate com gelado de nata ou baunilha
- bolo e calda de doce de leite com sorbet de lima
- bolo de chocolate com calda de caramelo salgado com gelado de nata e flor de sal

Brownie Koi No Yokan | para dois 12,00 €

- brownie com gelado Arashi em taça coberta por calda de chocolate forrada por amêndoas

Wabi Sabi 6,50 €

- mochi de cheesecake com casca de chocolate crocante regado por frutos vermelhos

Odorokasu 6,50 €

- sorbet de gengibre & lima ou sorbet de lima regado por sake

Furutsu 6,50 €

- fruta laminada com gelado Arashi

Gelado Oriental 3,50 €

- chá verde, gengibre & lima ou sésamo

Gelado Arashi 2,50 €

- lima, baunilha ou nata

CAFÉS & CHÁS

Café Expresso 1,50 €

Chá 3,00 €

jasmin, verde, gengibre & limão ou frutos vermelhos

Preços incluem a Taxa de IVA em vigor. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o Anexo II, do Regulamento (UE) nº 1169/2011). Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores ao serviço.

BEBIDAS

Água 70cl	2,50 €
Água das Pedras 25cl	2,50 €
Chá	3,00 €
<i>jasmim, verde, gengibre & limão ou frutos vermelhos</i>	
Sumo Natural	4,00 €
<i>maracujá, laranja, morango, limonada ou ananás c/ ou sem hortelã</i>	
Coca-Cola 33cl	2,50 €
Ice Tea 33cl	2,50 €

SAKE

Kikumasa mune Taru Tokkuri 72cl	75,00 €
Yamada - Nishiki The Imperial 72cl	70,00 €
Ozeki Karatamba 30cl 72cl	30,00 € 60,00 €
Nama - Chozo 30cl	30,00 €
Sake Arashi quente ou frio 10cl 30cl	6,00 € 14,00 €

CERVEJAS

Sapporo Japonesa 33cl	4,50 €
Kirin Japonesa 33cl	4,50 €
Imperial Super Bock 20cl	2,00 €
Caneca Super Bock 50cl	4,00 €
Super Bock Stout 33cl	3,00 €
Super Bock S/Álcool 33cl	2,50 €
Somersby 33cl	3,50 €

SANGRIA

Frutos Vermelhos 1L 2L	20,00 € 28,00 €
Maracujá 1L 2L	24,00 € 34,00 €
Ananás c/ Hortelã 1L 2L	24,00 € 34,00 €

APERITIVOS

Pacheca Moscatel do Douro Reserva	7,00 €
Moscatel de Setúbal	4,50 €
Pacheca Lbv	6,50 €
Porto Tawny Pacheca 10 anos	7,00 €
Dalva Dry White 10 Anos Porto	6,50 €
Porto Croft Fine Tawny White	4,50 €
Drambuie	9,00 €
Baileys	6,00 €
Licor Beirão	5,00 €
Amêndoa Amarga	4,50 €

GIN

Hendrick's	13,00 €
Monkey 47	15,00 €
Bulldog	11,00 €
Gin Mare	12,00 €
Tanqueray London Dry Gin Sevilla	10,00 €
Gordon's Pink Sicilian Lemon	9,00 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,00 €
<i>aperol, espumante, água c/gás e laranja</i>	
Per Se & Água Tônica	7,50 €
<i>per se, água tônica e zest de laranja</i>	
Margarita	8,00 €
<i>tequila, lima, triplo sec e sal</i>	
Dry Martini	7,00 €
<i>martine, gin, vermute, azeitona ou casca de limão</i>	
Mojito	8,00 €
<i>rum, sumo de lima ou maracujá, hortelã e água c/gás</i>	
Caipirinha	8,00 €
<i>Limão Maracujá Morango</i>	
Sakerinha	8,00 €
<i>Limão Maracujá Morango</i>	
Caipiroska	8,00 €
<i>Limão Maracujá Morango</i>	

WHISKY

Nikka From The Barrel	16,00 €
Cardhu	12,00 €
Johnnie Walker Green	13,00 €
Johnnie Walker Black Label	10,00 €
Jack Daniels	9,00 €
Johnnie Walker Red Label	6,50 €
Logan	7,50 €
J&B 15 anos Reserva	7,50 €

TEQUILAS

Patron Silver	7,00 €
Olmecca Blanco	6,00 €
José Cuervo Silver Reposado	4,50 €

VODKA

Cîroc Coconut	7,00 €
Grey Goose	8,00 €

AGUARDENTE

Adega Velha	12,50 €
Leblon	8,00 €
CRF	5,50 €

VINHO TINTO

Alentejo

Primeiro Nome	44,00 €
Herdade dos Grous	28,00 €
Esporão Reserva	38,00 €

Algarve

Morgado do Quintão Clarete	24,00 €
----------------------------	---------

Dão

Caminhos Cruzados Colheita	18,00 €
Caminhos Cruzados Reserva	34,00 €

Douro

Mãos Reserva	38,00 €
Barão da Várzea do Douro	17,00 €
Barão da Várzea do Douro Reserva	34,00 €
Carm Colheita	19,00 €
Carm Reserva	29,00 €
Pacheca Colheita	18,00 €
Pacheca Reserva	28,00 €

Lisboa

Adega Mãe Atlântico 2020	34,00 €
Dory Adega Mãe	16,00 €

VINHO BRANCO

Alentejo

Primeiro Nome	44,00 €
Esporão Reserva	38,00 €
Herdade dos Grous	28,00 €

Dão

Caminhos Cruzados Colheita	18,00 €
Caminhos Cruzados Reserva	34,00 €

Douro

Barão da Várzea do Douro	17,00 €
Mãos Rebicato	28,00 €
Carm Colheita	19,00 €
Carm Reserva	29,00 €
Pacheca Colheita	18,00 €
Pacheca Reserva	28,00 €

Lisboa

Dory Adega Mãe	16,00 €
----------------	---------

Minho

Marquês de Lara Reserva	44,00 €
Marquês de Lara Sauvignon Blanc	17,00 €
Marquês de Lara Chardonnay	17,00 €
Marquês de Lara Alvarinho	18,00 €

VINHO VERDE

Bico Amarelo Esporão	17,00 €
Cazas Novas	17,00 €

VINHO ROSÉ

Minho

Marquês de Lara	17,00 €
-----------------	---------

Alentejo

Herdade do Sobroso Cellar Selection	34,00 €
-------------------------------------	---------

Douro

Barão da Várzea do Douro	17,00 €
Mãos Touriga Nacional	18,00 €
Carm Colheita	19,00 €
Pacheca Colheita	18,00 €

Lisboa

Dory Adega Mãe	16,00 €
----------------	---------

Provence, França

Whispering Angel 2020	44,00 €
-----------------------	---------

Copo de Vinho

4,50 €

CHAMPANHE | ESPUMANTE

Santero Moscato Italiano de Morango	18,00 €
Murganheira Super Reserva Bruto	28,00 €
Moët & Chandon Brut	100,00 €
Perrier-Jouët Grand Brut	120,00 €
Perrier-Jouët Blasson Rosé	160,00 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs	180,00 €

Preços incluem a Taxa de IVA em vigor. Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e/ou comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: Cereais que contêm glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, leite (incluindo lactose), frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfites, tremço e moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o Anexo II, do Regulamento (UE) nº 1169/2011).
Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores ao serviço.