



OTOSHI Entradas

Shiro Gohan/ white natural rice

Arroz californiano branco
3€

Miso Shiro/ soy soup

Sopa de soja com alga wakame, tofu e cebolinho 3€

Tori no Teriyaki/chicken wings

Frango do Campo marinado em miso com molho teriyaki 6€

Ika no Kari Kari Age/fried cuttlefish with herbs and wasabi mayonnaise

Choco frito fatiado aromatizado em ervas aromáticas e maionese de wasabi 12€

Spice Ebi Nassu/fried eggplant stuffed with spicy shrimp spread & special chef sauce

Beringela frita recheada com pasta de camarão picante e molho especial do Chef 15€

Suzuki e Crab/ stripped bass carpaccio with king crab hot vinaloo sauce and wakame salad

Carpaccio de robalo com caranguejo real, molho vinaloo (picante) salada wakame 22€

Gunka Olivier/wagyu meat sushi with braised foie gras and confité onion

Enrolado de carne de wagyu, arroz, foie gras braseado e cebola confitada 6€/uni

Gyoza/japanese ravioli stuffed with cod fish and vegetables

Raviolis recheados com bacalhau e legumes
12€/6 uni

Ceviche Yakuza/Special Yakuza sauce marinated red snapper

peixe branco marinado em molho Yakuza especial 25€

Salada Yakuza/lettuce, cabbage, carrot, zucchini, tomato, braised salmon with sesame with Chef sauce

Alface, couve, cenoura, courgette, tomate, salmão braseado com sésamo ao molho do Chef 6€

SUSHI & SASHIMI

Sashimi - 5 fatias

Nigiri - 2 unidades

Gunka - 2 unidades

Magurô (atum)/tuna 9€/ 8€/ 11€

Shiromi (peixe branco da época)/red snapper 9€/7€
(sashimi/nigiri)

Shakê(salmão)/salmon 8€/ 7€/ 9€

Ebi (camarão)/shrimp 7€ (nigiri)

Takô (polvo)/octopus 8€ (nigiri)

Ika (choco)/cuttlefish 7€/ 7€/12€
Aji (carapau)/mackerel 7€/7€ (sashimi/niguiiri)

Unagi (enguia)/eel 10€ (niguiiri)

Sushi Rolls Especiais 4 unidades

Uramaki California/roll with rice, mango, salmon, shrimp, cucumber, roes or sesame seeds

Enrolado de arroz, alga, manga, salmão, camarão, pepino, ovas ou sésamo

6€

Uramaki Soft Shell Crab/soft shell crab, salmon, leek and roes

Enrolado de arroz, caranguejo de casca mole, salmão, alho francês e ovas

7€

Yakuza Crunch/seaweed roll with panfried shrimp, asparagus, mayonnese and black tobiko yuzu

Enrolado de arroz, alga, maionese, espargos, camarão panado e black tobico yuzu

7€

Eggmakoi/ herbs omelette roll with king crab, salmon, tuna, rice, cream cheese and roes

Omeleta fina aromatizada com ervas, caranguejo-real, salmão, atum, arroz, queijo creme e ovas

8€/6uni

Hakussai Spice/chard sushi roll, spicytuna, roes and chives

Couve chinesa enrolada em arroz, atum picante, ovas e cebolinho

12€/6uni

Hot Yakuza/panko fried roll with salmon, cream cheese, avocado and roes, tops with sweet&sour sauce

Enrolado panado com arroz, salmao, queijo creme, abacate, camarao, ovas e molho agridoce

10€/6uni

Uramaki Al Capone/seaweed roll with rice, marinated salmon, buffalo mozzarella, sun-dried tomato and pesto

Enrolado de arroz, algas, salmão marinado, mozzarella de bufala, tomate seco e molho pesto

10€/6uni

Temaki (cones)– 1 unidade

Yakuza/omelette cone stuffed with rice, pan fried shrimp and roes

Cone de folha de ovo recheado com arroz, salmão, camarão panado e ovas

10€

Salmão/salmon: Alga, arroz, salmão e cebolinho

7€

Atum/tuna: Alga, arroz, atum e cebolinho

8€

Spicy/spicytuna : alga,arroz,atum,maionese japonesa,ovas alho francês e piri- piri

10€

California/seaweed cone stuffed with rice, shrimp, avocado, lettuce and roes

alga,arroz.camarao,abacate,alface e ovas

9€

Sushi to Sashimi Yakuza

Sushi to Sashimi Sozay

18€

9 fatias de sashimi atum, salmão, camarão

2 niguiiri, 4 shake maki 1 gunka salmão

Sushi to Sashimi Yakuza

30€

15 fatias de sashimi de atum, salmão, peixe branco,

4 niguiiri, 4 tekkamaki, 2 gunkan

Sushi Moriwase

Sozay

15€

3 niguiiri, 3 tekkamaki, 3 shakemaki, 1 gunka

Yakuza

17€

5 niguiiri, 2 shake maki, 2 gunka,

4 uramaki, 2 rolls especiais

PRATOS PRINCIPAIS

Tártaro de atum/<i>tuna tartare</i> Com molho ponzu sobre gelo moido, gema de ovo de codorniz, kizami wasabi e caviar	18€
Choco Udom/<i>cuttlefish spaghetti (spicy)</i> Esparguete de choco salteado com udom e molho de soja levemente picante	14€
Toro Tataki/<i>tuna tataki with onion sauce, asparagus, katsuobushi and salt flower</i> Lombo de atum toro semi-braseado com molho de cebola e aspargos, katsuobushi e flor de sal	25€
Aburi shake/<i>braised salmon with garlic sauce and tobiko roes</i> Lombo de salmão semi-braseado com molho de alho e ovas tobiko	19€
Hotate Olivier/<i>grilled scallops with guacamole and caviar</i> 2 unidades Vieiras frescas grelhadas com guacamole e caviar	14€
Tempura Yassay/<i>vegetable tempura</i> 12 unidades Legumes da época	11€
King Prawn /<i>grilled with yakuza sauce and flambé with sake</i> Camarão gigante grelhado ao molho yakuza e flamejado com sake	22€
Black Cod no Saikyo Yaki/<i>fresh black cod marinated in three sauces sided with wasabi purée</i> Bacalhau fresco marinado numa trilogia de molhos e servido com puré de wasabi	18€
Kobe Beef no Teriyaki Carne de Kobe laminada com 2 molhos: agri- doce e ponzu	35€

MENU DEGUSTAÇÃO

Tomodashi
35€ por pessoa

Omakassê
60€ por pessoa

DESATO
Sobremesas

Petit gâteau
7€

Gunka de ananás com gelado de côco e espuma de amora 8€

Sushi de chocolate com gelado de framboesa e amêndoa 11€

Bolo de banana com gelado de sésamo

7€