

# MENU



# SUSHI

## ENTRADAS JAPONESAS | JAPANESE STARTERS

<b>MISSOSHIRO</b> Sopa japonesa   Japanese soup	4.29€	<b>MIX CEVICHE</b> Peixe cru marinado   Raw fish marinated	11.95€	<b>TIRADITO</b> Trilogia de peixe laminados temperados com molho especial do chef. Rolled fish trilogy seasoned with chef's special sauce.	8.99€
<b>GYOSA   3 unidades   3 unities</b> (escolha o recheio   choose the filling) Legumes   Vegetable Frango   Chicken Camarão   Prawn	5.45€	<b>SUNOMONO</b> Pepino, cenoura, sementes de sésamo e vinagrete japonês. Cucumber, carrot, sesame seeds and Japanese vinaigrette.	2.39€	<b>TATAKI DE ATUM</b> Atum fatiado com sésamo   Sliced tuna with sesame seeds	8.99€
<b>WAKAME</b> Salada de algas, tofu e sementes de sésamo. Seaweed salad, sesame seeds and tofu.	5.97€	<b>CHEF'S SUNOMONO</b> Camarão e polvo, pepino, cenoura, sementes de sésamo e vinagrete japonês. Prawns and octopus, cucumber, carrot, sesame seeds and Japanese vinaigrette.	8.90€	<b>USUZUKURI</b> Finas lâminas de peixe branco temperadas com molho ponzu. Thin slices of white fish seasoned with ponzu sauce.	6.50€

## TEMAKI

1 unidade | 1 unities



### TROPICAL

Salmão, manga, sementes de sésamo e queijo creme.  
Salmon, mango, sesame seeds and cream cheese.

### PELE DE SALMÃO | Salmon skin

Pele de salmão e sementes de sésamo.  
Salmon skin and sesame seeds.

### PEIXE BRANCO | White fish

### SALMÃO & ABACATE | Salmon & avocado

### CALIFORNIA

Camarão, manga e pepino.  
Prawn, mango and cucumber.

### ATUM | Tuna

Atum e abacate.  
Tuna and avocado.

### ESPECIAL DO CHEF | Chef's special

Salmão flambeado, cebolinho, queijo creme, sementes de sésamo e massa crocante.  
Torched salmon, chives, cream cheese, sesame seeds and crunchy dough.

## GUNKANMAKI

2 unidades | 2 unities



### GUNKAN JÔ (Flambeado | Flambé)

Sem alga nori | Without nori seaweed  
Salmão, camarão, queijo creme e arroz.  
Salmon, prawns, cream cheese and rice.

### GUNKAN RAN'Ô

Salmão, sementes de sésamo, ovo de codorniz, cebolinho e arroz.  
Salmon, rice, quail egg, sesame seeds and chives.

### TOBIKO ( Ovas de Peixe | Fish eggs rolls)

### IKURA ( Ovas de salmão | Salmon egg rolls)

## HOT SUSHI

6 unidades | 6 unities



### SALMÃO | Salmon

Salmão panado em Panko.  
Fried salmon breaded in Panko.

### MARINA

Salmão com molho maionese e agridoce em massa crocante.  
Salmon, mayo, sweet chilly sauce in a crunchy roll.

### PRIMAVERA (Frito em tempura | fried in tempura)

Salmão, camarão, manga e pepino.  
Salmon, prawns, mango and cucumber.

### THAI ( Frito em tempura | fried in tempura)

Salmão e camarão.  
Salmon and prawns.

### ESPECIAL DO CHEFE | Chef's special

Salmão, camarão, legumes em tempura, queijo creme, cebolinho panado em Panko.  
Salmon, prawn, vegetables in tempura, cream cheese, chives and breaded in panko.

## SASHIMI

8.40€

### SALMÃO | Salmon

10 fatias | 10 slices

### POLVO | Octopus

10 fatias | 10 slices

### PEIXE BRANCO | White fish

10 fatias | 10 slices

### Atum | Tuna

10 fatias | 10 slices

### HIBACHI

Braseado com molho Ponzu.  
Braised with Ponzu sauce.  
20 fatias | 20 slices

9.49€

### THAI MARINA especial mix | Special mix

25 fatias | 25 slices

## URAMAKI

2 unidades | 2 unities



### CALIFORNIA

Camarão, manga e pepino.  
Prawns, mango and cucumber.

### TROPICAL

Salmão, manga e queijo creme.  
Salmon, mango and cream cheese.

### PELE DE SALMÃO | Salmon skin

Pele de Salmão frita.  
Fried salmon skin.

### MARINA

Salmão, abacate, maionese e cebolinho.  
Salmon, avocado, mayo and chives.

### VEGETARIANO | Vegetarian

Legumes em tempura e queijo creme.  
Vegetables in tempura and cream cheese.

### SALMAO | Salmon

Salmão, sementes de sésamo e queijo creme.  
Salmon, sesame seeds and cream cheese.

### EBITEM | CAMARÃO TEMPURA | Tempura prawns

Camarão tempura com sementes de sésamo.  
Prawns tempura and sesame seeds.

### DRAGON THAI

Salmão flambeado, manga e queijo creme.  
Torched salmon, mango and cream cheese.

### DRAGON ATUM PICANTE | Spicy tuna

Atum picado com sementes de sésamo.  
Chopped tuna and sesame seeds.

## FUTOMAKI

5 unidades | 5 unities



### CALIFORNIA

Camarão, manga e pepino.  
Prawns, mango and cucumber.

### MAGURO

Atum e abacate.  
Tuna and avocado.

## NIGIRI

2 unidades | 2 unities



### Salmão | Salmon

### Atum | Tuna

### Pele de Salmão | Salmon skin

### Peixe Branco | White fish

### Polvo | Octopus

### Camarão | Prawns

### SUSHI JÔ

Salmão e cebolinho | Salmon and chives

## HOSSOMAKI

8 unidades | 8 unities



### KAPPAMAKI

Rolo de pepino | Cucumber roll

### ABOKADOMAKI

Rolo de abacate | Avocado roll

### SAKEMAKI

Rolo salmão | Salmon roll

### TEKAMAKI

Rolo de atum | Tuna roll

## ESPECIAIS DO CHEF

4 unidades | 4 unities

### NORIKURA

Salmão, camarão, manga, queijo creme e alga.  
Salmon, prawn, mango, cream cheese and nori seaweed.

### FUJI

Atum, camarão, abacate, sementes de sésamo e alga.  
Tuna, prawn, avocado, sesame seeds and nori seaweed.

### URAMAKI SOFT SHELL

Camarão panado, salmão, maionese, cebolinho e ovas.  
Fried prawns, salmon, mayo, chives and roe.

### COMBINADO GUNKAN | Gunkan combo

18 unidades | 18 unities

## COMBINADOS | COMBOS

### MORIWASE

18 unidades ( sushi misto ) | 18 unities ( mixed sushi )

### DEBA - 1PAX

25 unidades | 25 unities  
9 sashimi | 16 sushi

### YANAGIBA - 2 PAX

50 unidades | 50 unities  
18 sashimi | 32 sushi

### MASSAMOTO - 3 PAX

75 unidades | 75 unities  
27 sashimi | 48 sushi



# MENU



# THAI

## ENTRADAS | STARTERS

- 1. Pho Phea Tod** 5.95€  
Crepes de legumes e massinha de soja envolvidos em massa crocante.  
Crispy spring rolls with sliced vegetables and clear noodles.
- 2. Gai Satay** 6.95€  
Espetadas de frango marinado em caril amarelo e leite de coco.  
Marinated chicken skewers in yellow curry and coconut milk.
- 3. Tod Man Goong** 8.95€  
Pasteis de camarão picado, confeccionados com especiarias e caril vermelho.  
Prawn cakes, made with spices and red curry.
- 4. Chap Lark** 8.95€  
Espetadas de frango e camarão com erva limão.  
Chicken and prawns on lemongrass skewers.
- 5. Kung Hom Pha** 8.95€  
Camarão frito envolto em massa crocante.  
Deep fried prawns in crunchy egg roll wrap.
- 6. Hóstias de camarão | Prawn Crackers** 3.95€

## SOPAS | SOUPS

- 7. Tom Yum Goong** 9.95€  
Sopa de camarão picante com leite de coco, cogumelos, erva príncipe, coentros e especiarias da Tailândia.  
(Também disponível sem leite de coco)  
Hot & spicy soup with prawns, coconut milk, mushrooms, lemon grass, coriander and Thai herbs.  
(Also available without coconut milk)
- 8. Tom Kha Gai** 8.50€  
Sopa de Frango, leite de coco, cogumelos, cebolinho, folhas de lima kaffir, raiz de galanga e cebola roxa.  
Chicken soup with coconut milk, mushrooms, spring onion, kaffir lime leaves with galangal roots and red Onions.
- 9. Tom Klong** 7.50€  
Sopa de Peixe com molho de tamarindo, cebola, manjeriço, lemongrass, cogumelos e malagueta.  
Fish soup with tamarind sauce, onion, basil, lemongrass, mushrooms and fresh chilli.

## SALADAS | SALADS

- 10. Nuea Nam Tok** 13.50€  
Salada de novilho grelhado fatiado, servido com cebola roxa, coentros, cebolinho e molho de lima picante.  
Sliced grilled beef salad mixed with red onions, coriander, spring onion and spicy lime juice.
- 11. Som Tam** 14,95€  
Salada de papaia verde laminada com cenoura, camarão, tomate cherry e feijão verde, finalizado com molho de lima picante.  
Sliced green papaya and carrot salad, mixed together in spicy lime sauce, prawns, cherry tomatoes and green beans.

## ARROZ E MASSAS THAI THAI NOODLES AND RICE

- 12. Pad Thai**  
Massa de arroz salteado no wok com ovo e rebentos de soja em molho pad thai, finalizado com amendoim e um gomo de lima.  
Stir fried rice noodles with egg and bean sprouts, in pad Thai sauce, topped with Peanuts and a lime wedge.  
Recomendamos com camarão / We recommend with prawns
- 13. Pad Si-ew**  
Massa de arroz no wok em molho doce de soja, ovo e brócolos.  
Stir fried rice noodles in sweet soy sauce, egg and broccoli.  
Recomendamos com porco / We recommend with pork

**Complete o seu prato com / Complete your dish with:**

Novilho   Beef	23.95€
Camarão   Prawns	21.00€
Pato   Duck	21.00€
Frango   Chicken	16.75€
Porco   Pork	16.75€
Tofu & Legumes   Tofu & Vegetables	15.95€

- 14. Khao Pad Saparod** 19.95€  
Arroz salteado com frango e camarão, servido no ananás natural com caju, caril em pó, ervilhas, cebolinho, ananás, ovo, cenoura e tomate.  
Fried rice with chicken breast and prawns served on natural pineapple with cashew nuts, curry powder, peas, spring onion, egg, carrot and tomato.

## CARNE | MEAT

- 15. Nuea Nam Man Hoi** 23.95€  
Lombo de novilho salteado no wok com molho de ostras, cogumelos, pimentos e cenoura.  
Stir fried beef fillet in oyster sauce, onion, mushrooms, bell peppers and carrots.
- 16. Gai Pad Krapow** 16.75€  
Peito de frango salteado no wok com manjeriço, feijão verde, cebola e malagueta.  
Stir fried chicken breast with basil, green beans, onions and fresh chilli.
- 17. Ped Pad Med Mamoung Hin Ma Phan** 21.00€  
Peito de pato com caju em molho thai especial, cebola, cogumelos, pimentos e cebolinho.  
Duck breast with cashew nuts in special Thai sauce, onions, mushrooms, bell peppers and spring onion.
- 18. Gai Prio Wan** 16.75€  
Peito de frango com molho agridoce, cebola, pepino, tomate e ananás.  
Chicken in sweet and sour sauce, onions, cucumber, tomatoes and pineapple.
- 19. Krapow Moo Krob** 17.95€  
Barriga crocante de leitão com manjeriço, cebola, malagueta e molho de alho.  
Stir fried crispy belly of suckling pig with basil, onions, fresh chilli and garlic sauce.
- 20. Gai pad khing** 16.75€  
Peito de frango salteado no wok com molho de ostras, gengibre, cogumelos, cebola, pimentos, milho bebe e ananás.  
Stir fried chicken breast with oyster sauce, ginger, mushrooms, onion, bell peppers, baby corn and pineapple.

## PEIXE E MARISCO | FISH AND SEAFOOD

- 21. Goong Pad Chah** 21.90€  
Camarão salteado no wok em ervas sazonais tailandesas e malagueta.  
Stir fried prawns with season thai herbs and fresh chilli.
- 22. Pla Pad Phed** 21.50€  
Robalo salteado no wok em molho picante, manjeriço, pimentos e malagueta vermelha.  
Stir fried seabass in spicy sauce with basil, bell peppers and sweet chilli peppers.
- 23. Talay Thai** 22.50€  
Marisco cozido ao vapor com legumes salteados, servido com molho de marisco picante.  
Steamed seafood and vegetables served with seafood spicy sauce.
- 24. Khi Mao Talay** 22.50€  
Marisco salteado em molho picante, cebola, cogumelos, aipo, manjeriço, e leite de coco.  
Stir fried mixed seafood in spicy sauce, onion, mushrooms, celery, basil and coconut milk.
- 25. Goong Choo Chee** 34.00€  
Camarão Tigre em caril cremoso "choo chee" e malagueta.  
Tiger prawns in creamy "choo chee" curry and fresh chilli.
- 26. Goong Takrai** 21.00€  
Camarões salteados com erva limão, cebola, brócolos e um molho especial do Chef.  
Stir fried prawns with lemongrass, onion, broccolis and a special Chef sauce.
- 27. Pla Muenk Yad Sai** 17.50€  
Lulas recheadas com frango e camarão picado em tempura com molho de alho fresco.  
Squids stuffed with minced chicken and prawns in tempura with fresh garlic sauce.
- 28. Pla nueng Manow** 22.50€  
Filete de bacalhau cozido ao vapor com molho de lima picante, alho picado, coentros e malagueta.  
Steamed codfish fillet in spicy lime sauce, chopped garlic, coriander and fresh chilli.

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

- 29. Tao Hoo Gratiem** 13,50€  
Tofu salteado no wok com alho, coentros e brócolos.  
Stir fried tofu with garlic sauce, coriander and broccolis.

## CARIL TAILANDÊS | THAI CURRY

- 30. Geang Deang | Caril vermelho | Red curry** 11  
Bamboo fatiado, abóbora, cenoura, manjeriço, folhas de lima kaffir e leite de coco.  
Sliced bamboo, pumpkin, carrot, basil, kaffir lime leaves and coconut milk.  
Recomendamos com pato / We recommend with duck
- 31. Geang Khiew Wanh | Caril verde | Green curry** 11  
Leite de coco, bamboo fatiado, feijão verde, beringela, curgete, manjeriço e folhas de lima kaffir.  
Coconut milk, sliced bamboo, green beans, eggplant, courgette, basil and kaffir lime leaves.  
Recomendamos com frango / We recommend with chicken
- 32. Geang Luang | Caril amarelo | Yellow curry** 11  
Batata doce, cebola, coentros e leite de coco.  
Sweet potatoes, onion, coriander and coconut milk.  
Recomendamos com camarão / We recommend with prawns
- 33. Geang Massaman | Caril massaman | Massaman curry** 11  
Batata doce, cebola, amendoim e leite de coco.  
Sweet potatoes, onion, peanuts and coconut milk.  
Recomendamos com lombo de novilho / We recommend with beef
- 34. Geang Panaeng | Caril panaeng | Panaeng curry** 11  
Malagueta, folhas de lima kaffir e leite de coco.  
Fresh chilli, kaffir lime leaves and coconut milk.  
Recomendamos com lombo de novilho / We recommend with beef

**Complete o seu caril com / Complete your curry with:**

Novilho   Beef	23.95€
Camarão   Prawns	21.00€
Pato   Duck	21.00€
Frango   Chicken	16.75€
Porco   Pork	16.75€
Tofu & Legumes   Tofu & Vegetables	15.95€

## ACOMPANHAMENTOS SIDE ORDERS

- Arroz de jasmim cozido ao vapor** 4.50€  
Jasmim steamed rice
- Arroz de coco | Coconut rice** 4.95€
- Arroz preto tailandês | Steamed Thai black rice** 4.75€
- Arroz ao vapor em caril amarelo** 4.95€  
Steamed rice in yellow curry powder
- Arroz frito | Fried rice** 4.75€
- Arroz glutinoso | Sticky rice** 4.75€
- Massa de soja salteada | Stir fried clear noodles** 5.95€
- Legumes salteados no wok | Stir fried vegetables** 5.95€

**Nota:** A todos os pratos podemos adicionar ou reduzir o nível de picante. Pedimos, por favor, que informe o colaborador caso tenha alergias alimentares.

**Note:** We can add or reduce the level of spicy for all the dishes. Please inform the staff if you have any food allergy.

**Pouco Picante | Mild spicy**  
**Médio Picante | Medium spicy**  
**Muito Picante | Very spicy**

**Vegetariano | Vegetarian**  
Todos os pratos estão disponíveis em vegetariano. Informe-se junto de um dos colaboradores.  
All dishes are available in vegetarian.  
Please ask a member of staff for more information.

"[...] os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções."  
"[...] unpackaged food products, once chosen and delivered, are considered purchased, with no exchanges or returns allowed."

\*Decreto - lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 134º

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado"  
"No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested by the customer or it is unusable"

\*Decreto - lei n.º 10/2015 16 de janeiro, art 135º

Neste estabelecimento existe livro de reclamações. In this establishment we have complaints book.  
IVA incluído à taxa legal em vigor. VAT included at legal rate.