



COREIA  
DO SUL

JAPÃO

PACIFIC  
OCEAN

VIETNAME



**SOÃO**  
TABERNA ASIÁTICA





DIA DA FUNDAÇÃO NACIONAL DO JAPÃO

# 建国記念日

11 DE FEVEREIRO

A DATA É REPLETA DE MITOS E TRADIÇÕES, MAS ACIMA DE TUDO RECORDA O ESTABELECIMENTO DA DEMOCRACIA E O PATRIOTISMO.

APÓS O FIM DA II GUERRA MUNDIAL, O 11 DE FEVEREIRO PASSOU A SER COMEMORADO A PARTIR DE 1967, RECEBENDO O NOME DE KENKOKU KINENBI OU O DIA NACIONAL DA FUNDAÇÃO DO JAPÃO, QUE REPRESENTA TAMBÉM A ASCENSÃO DO SEU PRIMEIRO IMPERADOR.

O CHEF JOÃO FRANCISCO DUARTE APRESENTA UM CONJUNTO DE PRATOS, ALGUNS CLÁSSICOS, OUTROS DE INSPIRAÇÃO OCIDENTAL QUE HOMENAGEIAM ESTE PAÍS E QUE DESDE 2018 SE ENCONTRA REPRESENTADO NO SOÃO – TABERNA ASIÁTICA.





**ZENSAI**  
APPETIZER  
禁止

**HORENSO NO OHITASHI** 的大立  
SALADA DE ESPINAFRES COM NORI,  
KATSOBUSHI E MOLHO MISO 6,50€

**EDAMAMES SALTEADOS** 炒毛豆 5,50€

**NASO DENGAKO** 那須田樂  
BERINGELA GRELHADA COM MISO 8,50€

**GYOZA COGUMELoS** 餃子蘑菇 8,50€

**GYOZA RABO DE BOI** 肉餃子 9,50€

**SUIMONO**  
SOPA  
汤

**MISO** 味噌 6,00€

**MISO À BOLHÃO PATO** 鳥蛤味噌 9,50€



**SUNOMONO**  
**AVINAGRADO**  
炉端

**KUSHIYAKI**  
**ROBATA**  
炉端

**NABEMONO**  
**COZINHADO**  
熟的

**USUZUKURI PREGADO** 白栗大菱鲷

SASHIMI FINO DE PREGADO COM PONZU,  
TRUFA E CAJU

16,00€

**SUNOMONO DE PEPINO** 日式黄瓜沙拉

SALADA DE PEPINO COM SESÂMO

4,50€

**FRANGO E CEBOLO** 雞肉和洋葱

8,50€

**ESPÂRGOS** 蘆筍

7,50€

**WAGYU E SHITAKE** 和牛和香菇

14,00€

**OVO DE CODORNIZ** 鵝鶉蛋

7,00€

**NASO DENGAKO** 那須田樂

MASSA UDON COM TEMPURA DE VEGETAIS

11,00€

**SUKIYAKI** 壽喜燒

HOT POT DE VEGETAIS E CARNE DE VACA

25,00€

**YAKISOBA DE CAMARÃO/FRANGO**

炒麵 蝦/雞

22,00€/21,00€

**ROBATA WAGYU** 和牛炉端

46,00€



**SUSHI**  
**SASHIMI**  
寿司生鱼片

**SUSHI & SASHIMI 20 PEÇAS** 44.00€/54.00€

**SUSHI & SASHIMI 34 PEÇAS** 69.00€/79.00€

**GYAKUMAKI** (8 PEÇAS) 逆巻き  
ROLO DE SALMÃO, ABACATE E CAMARÃO 14,00€

**SPICY TUNA** (6 PEÇAS) スパイシー鮪  
ROLO DE ATUM, ESPARGO, TOGARASHI E KIMCHI 14,50€

**NEGUITORO MAKI** (6 PEÇAS) ネギトロ巻き  
ROLO DE BARRIGA DE ATUM COM CEBOLINHO  
E SÊSAMO 17,50€

**SALMON SKIN** (8 PEÇAS) 鮭の皮巻き  
ROLO DE PELE DE SALMÃO CROCANTE E MAIONESE,  
JAPONESA, COBERTO COM SALMÃO E OVAS 17,50€

**SOFT SHELL CRAB MAKI** (8 PEÇAS) ソフト殻蟹巻き  
ROLO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE,  
ABACATE, CEBOLO E OVAS DE PEIXE VOADOR 19,00€

**EBI MAKI** (10 PEÇAS) 海老巻き  
ROLO DE CAMARÃO TIGRE COM ESPARGOS,  
TOBIKO RED E MAIONESE DE KIMCHI 25,00€

**SOÕO MAKI** (8 PEÇAS) 東洋巻き  
ROLO DE ENGUIA, COBERTO COM BARRIGA  
DE ATUM, FLOR DE SAL E YUKARI 29,50€

**AJI NO TATAKI** 鰯のたかき  
CLÁSSICO CARAPAU PICADO COM CEBOLINHO  
E GENGIBRE 17,00€



## SOBREMESAS

甜點

### MAGURO NO TATAKI ABURI 鮪のたかき炙り

SASHIMI DE ATUM BRASEADO E SERVIDO  
COM MOLHO MISO, GENGIBRE E CEBOLO

25,00€

### SASHIMI DE SALMONETE BRASEADO 红烧鲷鱼刺身

COM MAIONESE DE FÍGADO DO MESMO  
GRElhADO E CROCANTE DE ESCAMA.

19,50€

### CHIRASHI 散らし

TAÇA DE ARROZ COBERTO COM SASHIMI VARIADO

29,50€

### SASHIMI NO MORIAWASE 刺身の盛り合わせ

VARIEDADE DE SASHIMI DO DIA

39,50€

### TEMPURA DE MOCHI DE MORANGO

草莓年糕天婦羅

8,00€

### CHEESECAKE JAPONÊS

日本芝士蛋糕

8,00€

### GELADOS 冰淇淋

SÉSAMO, MATCHA E LEMONGRASS

8,00€





## CHÁS

茶

SELECIONADOS POR  
SEBASTIAN FILGUEIRAS,  
DA COMPANHIA  
PORTUGUEZA  
DO CHÁ

### JAPAN SENCHA GREEN TEA

ORIGEM: JAPÃO

NAS ENCOSTAS DAS MONTANHAS DE FUJYAMA COM UM SABOR REFRESCANTE QUE PODE SER DESCRITO COMO VEGETAL, VERDE E ALGAS.

APÓS A COLHEITA, O PROCESSAMENTO DO SENCHA COMEÇA COM UM VAPOR RÁPIDO DAS FOLHAS FRESCAS, EVITANDO A OXIDAÇÃO. AS FOLHAS SÃO ENROLADAS, MOLDADAS E SECAS.

É UM DOS CHÁS MAIS BEBIDOS DO JAPÃO, AO LONGO DO DIA. COM NÍVEIS MODERADOS DE CAFÉINA, TEM UMA COR VIBRANTE E PODE SER BEBIDO QUENTE OU FRIO. **4,50€**

### KUKICHA TOASTED RICE

ORIGEM: JAPÃO

DURANTE MUITO TEMPO FOI ESTIGMATIZADA COMO BEBIDA POBRE PORQUE, COMO O ARROZ INTEGRAL TRAZIA DE VOLTA MEMÓRIAS DOS DIAS DE PRIVAÇÃO DURANTE A SEGUNDA GUERRA MUNDIA.

CONTÉM MENOS CAFÉINA QUE O SENCHA E POR SER MAIS ALCANINO É CONSIDERADO MAUS EQUILIBRADO.

AS FOLHAS SÃO COZIDAS NO VAPOR, SECADAS E ARMAZENADAS EM SACOS DE PAPEL DURANTE 2 A 3 ANOS. SUGERIMOS COM OS NOSSOS PRATOS DE ROBATA DE CARNE. **4,50€**

### JAPAN GENMAITCHA

ORIGEM: KYOTO, JAPÃO

ELABORADO COM FOLHAS DE CHÁ EXCLUSIVAS QUE SÃO COZIDAS NO VAPOR PARA TRAZER UM CORPO PROFUNDO E UM TOM VERDE RICO, FERMENTADO E COMBINADO COM ARROZ TORRADO

VERSÁTIL E RECOMENDADO PARA SUSHI & SASHIMI **4,50€**





**COCKTAILS**  
DESENVOLVIDOS POR  
HENRIQUE FONSECA

**SAKÉS**

**SENDAI**

NIKKA VODKA, INFUSÃO DE SAKE,  
VINHO DO PORTO, GENGIBRE, PÊRA,  
SUMO DE LIMA, XAROPE SIMPLES

13,00€

**MUKO**

PEPINO MACERADO, XAROPE SIMPLES,  
SUMO DE LIMA E ÁGUA COM GÁS

12,00€

**KARATAMBA (HONJOZO)**

300 ML / 720 ML  
20,00€ / 49,00€

**YAMADA NISHIKI (JUNMAI)**

100 ML / 300 ML / 720 ML  
8,00€ / 24,00€ / 54,00€

**SHIRAKAWAGO AWANIGORI (NIGORI ESPUMOSO)**

500 ML  
47,00€

**SUZUNE WABI (JUNMAI GINGO ESPUMOSO)**

375 ML  
49,50€

**OTORA (JUNMAI)**

100 ML / 720 ML  
9,00€ / 64,00€

**AKISHIKA NIGORI (JUNMAI)**

720 ML  
70,00€

**TAMAGAWA YAMAHAI (JUNMAI)**

720 ML  
79,50€

**NANBU BIJIN JYUNGIN (JUNMAI GINJO)**

720 ML  
99,00€

**DOKAN DAIGINJO (JUNMAI DAIGINJO)**

720 ML  
120,00€



## VINHOS

### ROSÉ

CHAMPAGNE LAURENTE PERRIER BRUT LA CUVÉE 12,00€ | 75,00€

### BRANCO

MORGADO STA. CATHERINA ARINTO | LISBOA 8,50€ | 35,00€

ROSA RUIZ " ALBARINO" | RIAS BAIXAS 7,00€ | 29,00€

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO | DÃO 11,00€ | 45,00€

QUINTA DO MONTE D'ÓIRO RESERVA (BIO) | LISBOA 11,50€ | 49,00€

### TINTO

QUINTA DOS CARVALHAIS COLHEITA | DÃO 6,50€ | 21,00€

VALE DA CAPUCHA VINHA TEIMOSA (BIO) | LISBOA 8,50€ | 35,00€

HERDADE DO PESO REVELADO | ALENTEJO 7,00€ | 29,00€

## CERVEJAS

KIRIN ICHIBAN 4,50€

SAPPORO 5,50€

## WHISKYS

NIKKA YOICHI | SINGLE MALT WHISKY 17,00€

NIKKA MIYAGIKYO | SINGLE MALT WHISKY 17,50€

NIKKA TAKETSURU JOURE MALT WHISKY 15,00€

NIKKA DAYS | BLENDED WHISKY 14,00€

NIKKA FROM THE BARREL | BLENDED WHISKY 15,00€

NIKKA COFFEE GRAIN | BLENDED WHISKY 15,50€

SUNTORY THE CHITA SINGLE RAIN | BLENDED WHISKY 17,50€









CHINA

ÍNDIA

TAILÂNDIA

INDIAN  
OCEAN