

ENTRADAS QUENTES

MISO SHIRO Caldo de miso, tofu, wakame, cebolinho e sésamo EXTRA LASCAS DE PEIXE + 1€	3,50€	HOT ROLL 8 peças de salmão fritas envolvidas em panko e sour cream	11,00€
EBI DELIGHT 4/8 peças de arroz envolvidas numa mistura de ervas e algas com tempura de camarão	7,50€ / 14,00€	HOT TUNA 8 peças atum, maionese japonesa e kimushi	14,50€
GYOZAS DE FRANGO E VEGETAIS / CAMARÃO 4 pastéis asiáticos recheados com vegetais / frango e vegetais / camarão	8,00€	TEMPURA DE CARANGUEJO 2 unidades fritas em massa polme	16,00€
CROCANTE DE CAMARÃO COM MANJERICÃO 4 camarões, massa crocante, manjeriçao fresco e maionese de beringela	14,20€	CROCANTE DE ATUM Lombo de atum marinado em soja, massa kataifi e ponzu trufado	19,00€

ENTRADAS FRIAS

OSTRAS FRESCAS NATURE Com lima	3,50€	TÁRTARO DO CHEF 3 peixes do dia, molho especial do chef	15,00€
OSTRAS FRESCAS COMPOSTAS Coentros, kimushi e pérolas de limão/pimenta	4,00€	USUZUKURI DE 2 PEIXES Peixes brancos do dia, molho cítrico	19,00€
OSTRAS FRESCAS ESPECIAL Uni, camarão listado e caviar	8,00€	CARPACCIO DE ATUM COM VIEIRAS Ponzu, azeite trufado, pimenta Sichuan e coentros	24,50€

ESPECIALIDADES DO CHEF

TACOS DE SALMÃO Tataki salmão, cebola confitada, guacamole e coentros	8,00€	BAKUHATSU Crocante de nori, tártaro de otoro, vieira, ovo codorniz e trufa	16,00€
TACOS MIOLO DE CARANGUEJO Miolo de caranguejo, maionese japonesa, rúcula, guacamole	8,50€	CARPACCIO DE LÍRIO DOS AÇORES Delicadamente braseado com azeite de alho e molho cítrico trufado	17,60€
TACOS DE ATUM Tataki atum, cebola confitada, guacamole e coentros	9,50€	CARPACCIO TORO Barriga de atum, ponzu	23,50€
POKE FUSION Arroz, tártaro do dia, tempura de camarão, gyozas e tataki de salmão	14,50€	CHIRASHI SUSHI Seleção dos melhores peixes do dia em sashimi sobre arroz	27,50€
TATAKI DE SALMÃO BY MEIYO Lombo de salmão, legumes salteados, cebola confitada e crocante	12,80€	CEVICHE DE PEIXE BRANCO E CAMARÃO VIOLETA Peixe especial do dia, camarão violeta e leite de tigre	22,00€
TATAKI DE ATUM BY MEIYO Lombo de atum, legumes salteados, cebola confitada e crocante	17,00€	TÁRTARO DE TORO COM CAMARÃO VIOLETA E CAVIAR Barriga de atum e camarão violeta com ponzu	29,00€



URAMAKIS

CALIFÓRNIA 4 peças com salmão, camarão cozido, pepino, abacate, shiso, maionese japonesa e sésamo	6,50€	MEIYO MAKI 4 peças com folha de soja, camarão cozido e recheado com cebola frita, envolvido em salmão braseado, maçã verde, maionese japonesa e tártaro de vieira	9,00€
EBI MAD 4 peças com tempura de camarão, salmão e maionese japonesa	7,50€	UMI MAKI 4 peças com miolo caranguejo, lírio, vieira marinada, atum, cebolinho coberto com toro e caviar	12,00€
CRAB MAKI 4 peças com salmão, tempura de caranguejo, unagui, ikura e abacate coberto com crocante de arroz e tártaro de atum	8,00€	MAKI ESPECIAL DO CHEF 8 peças exclusivas, criadas no momento pelo Chef	19,80€
TUNA MEXICAN ROLL 4 peças com tataki de atum, abacate marinado em soja, crocante de milho, kimuchi e rebentos de coentros	9,00€		

GUNKANS

FOIE GRAS COM ATUM 2 unidades atum com foie gras, doce de abóbora e flor de sal	13,90€	MEIYO 2 unidades vieiras marinadas em limão e coentros em massa polme, cobertas de lavagante	17,00€
MR 2 unidades salmão braseado, maionese japonesa, lasca de amêndoa torrada e vieiras flamejadas em moscatel de Setúbal	14,00€	ESPECIAL DO CHEF 2 unidades lírio, tártaro de toro, ovo de codorniz marinado em soja e lasca de trufa fresca	19,50€
SHAKE EBI 2 unidades salmão braseado, picadinho atum, tempura de camarão e vieiras	16,00€		

NIGIRIS

SALMÃO 2 unidades	5,50€	ATUM 2 unidades	9,00€
CAMARÃO 2 unidades	6,00€	LÍRIO 2 unidades	10,00€

SASHIMI

SALMÃO 6 unidades	8,50€	VIEIRAS 6 unidades	14,00€
CORVINA 6 unidades	9,50€	PEIXE ESPECIAL DO DIA 6 unidades	15,50€
LÍRIO 6 unidades	10,50€	TORO 6 unidades	19,00€
ATUM 6 unidades	12,00€		

OSSOMAKIS

EBI MAKI 8 peças alga nori, arroz e camarão cozido	8,50€	SHIROMI MAKI 8 peças alga nori, arroz e peixe branco	10,00€
SHAKE MAKI 8 peças alga nori, arroz e salmão	9,50€	TEKKA MAKI 8 peças alga nori, arroz e atum	12,00€



COMBINADOS DE SUSHI TO SASHIMI

COMBINADOS DE SUSHI 21 PEÇAS FUSÃO	32,00€
Combinado de 9 peças de sashimi e 12 peças de sushi variado	
COMBINADOS DE SUSHI 21 PEÇAS TRADICIONAL	32,50€
Combinado de 12 peças de sashimi e 9 peças de sushi variado	
COMBINADOS DE SUSHI 21 PEÇAS SEM SASHIMI	33,50€
Combinado de 21 peças de sushi variado	

SOBREMESAS

PUDIM DE GEMAS	6,00€	TARTE MERENGADA	7,00€
Pudim cozido em banho maria acompanhado de sorvete de yuzu		Suave creme combinando yuzu e gengibre sobre base de bolacha e coberto com merengue	
CHEESECAKE DE LIMA LIMÃO	6,50€	MIL FOLHAS DE CHOCOLATE	9,00€
Semi frio de queijo creme aromatizado com lima/limão com topping de yuzu		Diferentes tipos de chocolate em várias texturas, com gelado de noz macadâmia e caramelo salgado	
SOL DE MARACUJÁ	6,50€	BOLA DE GELADO	3,00€
Mousse de chocolate branco coberto com uma geleia maracujá sobre biscoito guarnecido com creme de maracujá		Baunilha, morango, chocolate, noz macadâmia, caramelo salgado	

MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO

DIAS ÚTEIS 12H00 ÀS 15H00

ENTRADA: 1 miso shiro ou 2 gyosas ou 4 peças de hot roll

OPÇÃO 1 - 17,00€

POKE FUSION

Arroz, tártaro do dia, tempura de camarão, gyoza e tataki de salmão

OPÇÃO 2 - 24,00€

COMBINADO DE 16 PEÇAS

(fusão ou tradicional / com ou sem sashimi)

OPÇÃO 3 - 27,00€

CHIRASHI SUSHI

A escolha dos melhores peixes do dia em sashimi sobre arroz

MINI SOBREMESA: Pudim de gemas ou cheesecake lima limão

