MENU DE ALMOÇO EXECUTIVO

sopa miso, escolha de uma entrada e de um prato principal, água e café

35€

SOPA MISO G, S, VG
wakame, tofu

ENTRADAS

EDAMAME COM SAL OU PICANTE S, V, VG
sal marinho maldon ou chili com alho, lima

SALADA DE TOMATE HEIRLOOM S,V,VG
tomate heirloom, beringela grelhada, cebola em pickle, shiso

TACO DE MILHO DOCE E, G, V
abacate, gel de yuzu, cebola roxa

TOFU CROCANTE G, V, VG
yuzu kosho, chili

TACO DE SALMÃO PICANTE E, F, G, S
tártaro de salmão, mix de acabate, molho aji yuzu

CALAMARES CROCANTES G, E, SE, SF
maionese de yuzu, jalapeño

PRINCIPAIS

TOFU KATSUDON G, S, V
tofu crocante, tentsuyu, ovo, arroz

SALMÃO TERIYAKI COM VEGETAIS SAZONAIS F, G, S, SE
vegetais grelhados

CHIRASHI BOWL F, S, SE
salmão, atum, peixe branco, abacate, pepino, edamame, gengibre, ikura

FRANGUINHO YUZU KOSHO COM BROCCOLINI D, G, N, S
miso, molho yuzu kosho, batata crocante, manteiga ponzu, pinhões tostados

PRESA DE PORCO IBÉRICO COM BROCCOLINI G, SE
soja, cebolinho, sésamo, manteiga ponzu, pinhões tostados

CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME-NOS.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.
OS PREÇOS SÃO APRESENTADOS EM EUR E INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.
NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.

MENU DE ALMOÇO

ENTRADAS

SOPA MISO [G, S, VG] 5
wakame, tofu

EDAMAME COM SAL OU PICANTE [G, S, V, VG] 8
sal marinho maldon ou chili com alho, lima

TACO DE MILHO DOCE [E, G, V] 9
abacate, gel de yuzu, cebola roxa (2 pcs)

TACO DE SALMÃO PICANTE [E, F, G, S] 10
tártaro de salmão, mix de acabate, molho aji yuzu (2 pcs)

ARROZ CROCANTE & TÁRTARO SALMÃO [F, G] 12
cebolinho, yuzu

BERINGELA MISO YAKI [G, S, VG] 10
beringela com glacê de miso, sementes de sésamo

GYOZAS DE COGUMELOS [D, G, V] 11
couve-flor, molho teriyaki de soja doce (4 pcs)

GYOZAS DE WAGYU [D, G] 20
cogumelos, molho de soja doce, puré de abóbora (4 pcs)

CAMARÃO CROCANTE [E, G, SF] 15
maionese picante de chili, shichimi

TOFU CROCANTE [G, V, VG] 11
yuzu kosho, chili

CALAMARES CROCANTES [G, E, SE, SF] 12
maionese de yuzu, jalapeño

SALADAS

MISTURA ASIÁTICA DE FOLHAS [G, S, SE, V, VG] 14
pepino, abacate, cenoura

SALADA DE TOMATE HEIRLOOM [S, V, VG] 16
tomate heirloom, beringela grelhada, cebola em pickle, shiso

PRINCIPAIS

BACALHAU NEGRO [E, F, S, SE] 40
miso com yuzu e gengibre, sésamo, soja doce, cebolinho

PRESA DE PORCO 200G [G, SE] 29
porco ibérico, soja, cebolinho, sésamo

FRANGUINHO YUZU KOSHO [G, S] 29
frango coquelet, miso, molho yuzu kosho, batata crocante

CHIRASHI BOWL [F, S, SE] 25
salmão, atum, peixe branco, abacate, pepino, edamame, gengibre, ikura

TOFU KATSUDON [G, S, V] 19
tofu crocante, tentsuyu, ovo, arroz

SALMÃO TERIYAKI [F, G, S, SE] 32
vegetais sazonais

VAZIA 200G [G,S] 38
angus australiano, yakiniku, wasabi

WAGYU A5 JAPONÊS 200G [G,S,SE] 120
wagyu A5 de Kagoshima, malagueta vermelha, sésamo, soja doce, cebolinho

ACOMPANHAMENTOS

BROCCOLINI [D, N, V] 9
manteiga ponzu, pinhões tostados

ARROZ AO VAPOR [SE, V, VG] 8
arroz da região de Tohoku, sementes de sésamo tostadas

VEGETAIS SAZONAIS [D, V] 9
vegetais grelhados

SOBREMESAS

SELEÇÃO DE GELADO MOCHI (2 PCS) [S] 8.5
chá verde uji matcha [N, VG]
pistáchio torrado com mel [D, N]
yuzu & limão [D]
sorbet very berry [D]
manga & maracujá [VG]
ananás & mandarina [VG]

BURNT CHEESECAKE [D, E, G, S, V] 12
gelado de miso salgado

SELEÇÃO DE FRUTAS SAZONAIS [VG] 6.5

(D) LATICÍNIOS (E) OVOS (F) PEIXE (G) GLUTEN (N) FRUTOS SECOS (S) SOJA (SE) SÉSAMO (SF) MARISCO
(V) VEGETARIANO (VG) VEGAN