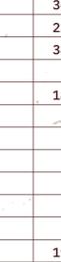




# JAPANESE CUISINE MENU



<b>COUVERT</b>	3.50€
----------------	-------

<b>CAVIAR OSCIETRA</b>	
30G	90.00€
100G	160.00€
OGORU - CHAMPAGNE E CAVIAR PAIRING	240.00€

## ENTRADAS FRIAS

<b>TÁRTAROS C/ CAVIAR OSCIETRA</b>	
SALMÃO E ATUM	36.00€
SALMÃO	22.00€
ATUM (AKAMI E ÔTORO)	38.00€

<b>CEVICHE TÔBU</b>	18.00€
CUBOS DE SALMÃO E ROBALO, LEITE DE TIGRE, TOMATE CHERRY, COENTROS, CEBOLA ROXA, PURÉ DE BATATA-DOCE, ABACATE, MILHO E CEBOLINHA.	

<b>TÔBU STYLE SASHIMI</b>	
SALMÃO, ROBALO, ATUM E VIEIRA	19.00€
LÍRIO HAMACHI COM TRUFA FRESCA	38.00€
ATUM, COENTROS E MALAGUETA	20.00€

<b>SALMÃO NO MISO</b>	15.00€
SALMÃO FLAMEJADO COM MOLHO MISO	

<b>TATAKI DE ATUM</b>	22.00€
FATIAS DE ATUM BRASEADO	

<b>SALADA TÔBU</b>	22.00€
SALMÃO, SALADA, ABACATE E MOLHO DE SÉSAMO	

## ENTRADAS QUENTES

<b>OKONOMIYAKI</b>	15.00€
COUVE CORAÇÃO, CAMARÃO, POLVO, MAIONESE, TONKATSU, KATSUOBUSHI E OVO A BAIXA TEMPERATURA	

<b>TEMPURA DE CAMARÃO</b>	14.00€
CAMARÃO ENROLADO EM MASSA KATAIFI COM MAIONESE PICANTE	

<b>TEMPURA DE LULA</b>	18.00€
TEMPURA DE LULA FRESCA DOS AÇORES COM MAIONESE CÍTRICA	

<b>VIEIRA COM MOLHO DE SÉSAMO</b>	10.00€
VIEIRA SELADA COM MOLHO DE SÉSAMO	

<b>GYOZA → 4 UNI.</b>	
GYOZA DE PORCO	12.00€
GYOZA DE CAMARÃO	14.00€

<b>TACOS → 2 UNI.</b>	
WAGYU	12.00€
FRANGO	9.00€
ATUM	10.00€
SALMÃO	9.00€
CARANGUEJO DE CASCA MOLE	12.00€

## ROBATA

<b>YAKITORI 2UNI.</b>	14.00€
ESPETADA DE FRANGO COM MOLHO TERIYAKI	

<b>GYUNKU 2UNI.</b>	16.00€
ESPETADA DE VACA COM PIMENTO PADRÃO	

<b>KINOKO 2UNI.</b>	12.00€
ESPETADA DE COGUMELOS	

<b>IKA VS EBI 2UNI.</b>	14.00€
ESPETADA DE CAMARÃO E LULA	

<b>EBI TORA 1UNI.</b>	18.00€
ESPETADA DE CAMARÃO TIGRE	

<b>WAGYU</b>	50.00€
80G DE WAGYU	
ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS	

<b>WAGYU</b>	130.00€
200G DE WAGYU	
ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS	

## ESPECIAIS

<b>ESPECIAL TÔBU</b>	34.00€
10 PEÇAS DE SUSHI SELEÇÃO TÔBU	

<b>TRADICIONAL TÔBU</b>	22.00€
10 PEÇAS DE SUSHI TRADICIONAL	

<b>VEGAN TÔBU</b>	22.00€
10 PEÇAS DE SUSHI VEGETARIANO	

<b>NIGIRI MORIAWASE</b>	38.00€
10 PEÇAS ESPECIAIS	

<b>GUNKAN MORIAWASE</b>	42.00€
10 PEÇAS ESPECIAIS	

## SUSHI

<b>ROLOS → 4 UNI.</b>	
-----------------------	--

<b>CALIFORNIA</b>	10.00€
URAMAKI DE CAMARÃO, PEPINO E ABACATE	

<b>KANI</b>	16.00€
URAMAKI DE CARANGUEJO DAS NEVES, ABACATE, FLOCOS DE TEMPURA E MAIONESE	

<b>SHAKE</b>	12.00€
URAMAKI DE SALMÃO, ABACATE E MAIONESE	

<b>TEKKA</b>	12.00€
URAMAKI DE ATUM, MAIONESE PICANTE E TOBIKO DE YUZU	

<b>FUTO KANI</b>	14.00€
URAMAKI FUTO DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE, SALMÃO, ALHO FRANCÊS, PEPINO, SHISÔ E MAIONESE PICANTE	

<b>HOSO SHAKE</b>	8.00€
HOSOMAKI DE SALMÃO	

<b>HOSO MAGURO</b>	9.00€
HOSOMAKI DE ATUM	

<b>EBI TUNA FURAI</b>	12.00€
URAMAKI DE TEMPURA DE CAMARÃO, ATUM, ABACATE, ALHO FRITO, PÉROLAS DE ARROZ E MAIONESE PICANTE	

<b>TRADICIONAL</b>	12.00€
FUTOMAKI DE SALMÃO, ATUM, ESPARGO, KAMPYÔ, TAKUAN E TOBIKO YUZU	

<b>KATSURAMUKI</b>	12.00€
ROLO DE SALMÃO, ATUM, ALFACE E TEMPURA DE CAMARÃO ENROLADO EM RABANO	

<b>HOT TÔBU</b>	10.00€
ROLO FRITO	

<b>NIGIRI → 2UNI.</b>	
SALMÃO	6.00€
AKAMI	10.00€
ÔTORO	14.00€
ROBALO	10.00€
LÍRIO HAMACHI	13.00€
VIEIRA	12.00€
WAGYU	18.00€

<b>GUNKAN → 2UNI.</b>	
SALMÃO E KANI	12.00€
SALMÃO E IKURA	12.00€
ÔTORO E CAVIAR	22.00€
WAGYU	22.00€
OVO TRUFADO	12.00€

## SASHIMI

<b>MORIAWASE</b>	
10 PEÇAS	24.00€
20 PEÇAS	44.00€

## F\*CKING SEXY

<b>GAIJIN SAKANA</b>	24.00€
ATUM SELADO COM PURÉ DE EDAMAME	

<b>GAIJIN NIKU</b>	24.00€
PICANHA BLACK ANGUS 200G	
ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS	

<b>GYU KATSU SANDO</b>	22.00€
PREGO JAPONÊS	

<b>SELEÇÃO DE 4 PEÇAS DE AUTOR</b>	44.00€
------------------------------------	--------

<b>MIL FOLHAS DE SÉSAMO</b>	
MOUSSE DE FOIE GRAS, ÔTORO E TRUFA NEGRA FRESCA	

<b>TARTELETE DE SHISÔ</b>	
TÁRTARO DE ÔTORO, VIEIRA, OVO DE CODORNIZ E CAVIAR OSCIETRA	

<b>CORNUCÓPIA DE CARANGUEJO DAS NEVES</b>	
COM MAIONESE DE YUZU	

<b>BITOQUE JAPONÊS</b>	
ARROZE FRITO, WAGYU, TRUFA NEGRA FRESCA E CHIP DE BATATA	

## SOBREMESAS

<b>MIL FOLHAS DE CREME YUZU</b>	9.00€
---------------------------------	-------

<b>FONDANT DE CHOCOLATE NEGRO COM PARFAIT DE BANANA E GELADO DE HIBIKI</b>	12.00€
--	--------

<b>TEXTURA DE YUZU</b>	10.00€
------------------------	--------

## JAPANESE CUISINE BEBIDAS



## COCKTAILS

<b>SHISÔ LEAF</b>	12.00€
JAPANESE GIN, YUZU E LIMA, WASABI KIMONO E PIMENTA PRETA, SHISÔ	

<b>ASIAN SPRITZ</b>	12.00€
JAPANESE GIN, APEROL, TORANJA, ESPUMANTE	

<b>NOT A MOJITO</b>	12.00€
GIN ROKU, HORTELÂ, YUZU E XAROPE DE MENTA, CERVEJA ASAHI	

<b>BLOSSOM GARDEN</b>	12.00€
GIN UKIYO BLOSSOM, LÍCHIAS E MARACUJÁ, LIMA E AGAVE	

## MOCKTAILS

<b>ASIAN PASSION FRUIT</b>	6.00€
YUZU, AGAVE, MARACUJA	

<b>FOREST GREEN</b>	6.00€
PEPINO E MANJERICÃO, LIMÃO E AGAVE	

## SANGRIAS

<b>FUJISAWA</b>	55.00€
MAÇA VERDE, PEPINO, SHISÔ, YUZU, AÇUCAR, GIN, GINGER ALE, ÁGUA TÓNICA E ESPUMANTE	

<b>HOKKAIDO</b>	55.00€
PITAYA, KAKI, SHISÔ, LIMA, VODKA, GIN, SPRITE, TONICA E ESPUMANTE	

## SAKE

<b>SHIRAKABEGURA KIMOTO JUNMAI 180ML</b>	13.00€
--	--------

<b>FUKUMITSUYA GINJO 300ML</b>	18.00€
--------------------------------	--------

<b>MANAHIME (DOCE) 300ML</b>	16.00€
------------------------------	--------

<b>FUKUMITSUYA KIOKA DRY GINJO 370ML</b>	50.00€
--	--------

<b>ATELIERDUSAKE DAINGINGO 500ML</b>	25.00€
--------------------------------------	--------

<b>TAKARA SHIRAKABEGURA 640ML</b>	55.00€
-----------------------------------	--------

<b>KYOTO FUSHIMIZU 1,8L</b>	35.00€
-----------------------------	--------

<b>SAKE QUENTE 300CL</b>	13.00€
--------------------------	--------

## CERVEJAS

<b>ASAHI SUPER DRY 33CL</b>	4.00€
-----------------------------	-------

<b>KIRIN 33CL</b>	4.00€
-------------------	-------

## GIN

<b>ROKU</b>	10.00€
LIMÃO / TORANJA	

<b>GIN JINZU</b>	12.00€
CARPACIO DE MORANGOS E ZEST DE LIMA	

<b>KINOBİ</b>	12.00€
FLOR DE HIBISCO	

<b>UKIYO YUZU</b>	12.00€
LIMA / LIMÃO	

<b>UKIYO JAPONESE BLOSSOM</b>	12.00€
PÉTALAS DE ROSA	

<b>NIKKA COFFEY GIN</b>	12.00€
BAGAS DE ZIMBRO E ZEST DE LARANJA	

<b>WEST 135 HYOGO GIN</b>	12.00€
LIMÃO / LARANJA	

## WHISKY

<b>NIKKA FROM THE BARREL</b>	10.00€
------------------------------	--------

<b>NIKKA DAYS</b>	9.00€
-------------------	-------

<b>NIKKA COFFEY</b>	9.00€
---------------------	-------

<b>NIKKA COFFEY MALT</b>	13.00€
--------------------------	--------

<b>NIKKA COFFEY GRAIN</b>	12.00€
---------------------------	--------

<b>SUPER NIKKA</b>	10.00€
--------------------	--------

<b>NIKKA TAKETSURU PURE MALT</b>	13.00€
----------------------------------	--------

<b>THE NIKKA TAILORED</b>	20.00€
---------------------------	--------

<b>YOICHI SINGLE MALT</b>	18.00€
---------------------------	--------

<b>HATOZAKI BLENDED</b>	10.00€
-------------------------	--------

<b>HATOZAKI PURE MALT</b>	12.00€
---------------------------	--------

<b>MARS MALTAGE COSMO</b>	12.00€
---------------------------	--------

<b>MARS KASEI BLENDED</b>	15.00€
---------------------------	--------

## VODKA

<b>NIKKA COFFEY VODKA</b>	9.00€
---------------------------	-------

## CHÁS

<b>HOUIJICHA BIO</b>	5.00€
----------------------	-------

O CHÁ LIGEIRAMENTE TOSTADO  
As folhas grandes da colheita de Verão e vários caules mais pequenos são suavemente fritos para este Houjicha. O Morimoto Houjicha combina notas elegantes de torra com o sabor fresco do chá verde. O processo de tostagem faz com que este chá não contenha cafeína e por causa dos aromas mais quentes é aconselhável nos dias frios. Notas de caramelo e aromas quentes, sem cafeína

<b>SENCHA BIO</b>	5.00€
-------------------	-------

O CHÁ JAPONÊS MAIS TÍPICO  
O chá japonês essencial já que é produzido durante toda a época de chá. É o chá mais equilibrado em cafeína, vitaminas e minerais. O Sencha Okumidori é um chá verde da variedade Okumidori e outras variedades da planta de chá. Aromas complexos com uma nota de algas, alguma cafeína

<b>GENMAICHA BIO</b>	5.00€
----------------------	-------

O CHÁ DA PIPOCA  
Desde o século XV, que se mistura chá verde com Genmai (grãos de arroz tostados), no Japão. Com a sua ligeira doçura o Genmai combina perfeitamente com os aromas frescos do chá verde japonês. Os aromas ricos e reconfortantes fazem com que este chá seja perfeito para os dias frios de inverno. Doçura natural com nota de torra, alguma cafeína

<b>KIRISHIMA SENCHA ZAIRIA BIO</b>	5.00€
------------------------------------	-------

O CHÁ JAPONÊS MAIS TÍPICO  
Sencha é o chá mais equilibrado em termos de cafeína, vitaminas e minerais. Para o Sencha Zairia Bio de Kirishima são utilizadas plantas de chá de sementes muito antigas, que resulta num chá complexo e com uma boa estrutura. Aromas verdes com uma nota de algas, alguma cafeína

<b>KAMAIRICHA BIO</b>	5.00€
-----------------------	-------

O CHÁ DA PÁNELA  
Kamaicha é um chá cujas folhas são aquecidas em seco, e não vaporizadas. O nome refere-se a "Kama", uma panela de ferro na qual é produzido. É um chá diferente, com uma boa complexidade e bastante raro, hoje em dia. Chá verde com uma estrutura complexa, com cafeína

<b>KUKICHA</b>	5.00€
----------------	-------

O CHÁ FINO BIO  
É composto por caules e algumas folhas selecionadas. Contém pouca cafeína e uma elevada concentração em ferro, zinco e outros minerais. Este Kukicha Premium da primeira colheita do ano resulta num chá com aromas suaves e delicados. Fino, refrescante com uma ligeira doçura, pouca cafeína

<b>MORIMOTO SENCHA FRIO &amp; QUENTE BIO</b>	5.00€
--	-------

O CHÁ VERDE FRIO  
Um chá muito comum no Japão, que é preparado em água fria. A mistura de uma Sencha de alta qualidade com o chá pulverizado - Matcha - torna-o numa perfeita bebida isotónica. Devido ao seu sabor fresco e suave é o chá perfeito para os dias mais quentes. Limpa o paladar e acompanha bem todas as comidas, tal como o vinho. Refrescante, com aromas delicados, sem cafeína

<b>KADOTA KOUCHA FRIO &amp; QUENTE BIO</b>	5.00€
--	-------

O CHÁ PRETO FRIO  
O produtor Kadota da prefeitura Miyazaki