

K  
A  
B  
U  
K  
I

Sob as flores de um mundo efêmero,  
com o meu arroz inteiro e o meu  
sake branco.

Matsuo Basho.

Under the flowers of a fleeting world,  
with my whole white rice and my sake.

Matsuo Basho.

MENU DEGUSTAÇÃO KABUKI (125€/ pessoa)  
KABUKI TASTING MENU (125€/ person)

**WINE PAIRING** (90 €/ pax)

SAKIZUKE/ 先附

**APERITIVOS KABUKI** – bento box/ appetizers – bento box

NAMAMONO/ 生物

**SALMONETE E ALGAS** – salmonete – plancton – salicórnia/  
red mullet - plankton - glasswort

OTSUKURI/ お造り

**AKAMI CAVIAR** – atum – flor de manjeriço – caviar/  
tuna - basil flower - caviar

**“BULHÃO PATO”** – peixe branco – ameijoas – molho “à bulhão pato”/  
whitefish - clams – “à bulhão pato” sauce

**CARABINEIRO** – molho da sua cabeça – arroz de sushi/  
scarlet prawn – head sauce – sushi rice

SUSHI / 寿司

**KABUKI SUSHI** – seleção especial/ special selection

KANMI/ 甘味

**MOCHI** – pastel de natal/ custard tart

MENU KABUKI AMPLIADO (150€/ pessoa)  
KABUKI TASTING MENU (150€/ person)

**WINE PAIRING** (105 €/ pax)

NIKU/ 肉

**NIKU-TAKE NABE** – wagyu – porco preto alentejano - caldo sukiyaki – cogumelos/  
wagyu – Alentejo's black pork – mushrooms

KANMI/ 甘味

**MANGA E GENGIBRE** – frutas tropicais – gelado de coco/  
Mango – ginger – tropical fruits – coconut ice-cream

Os Menus Degustação são válidos apenas para todos os integrantes da mesa/  
The Tasting Menus are only valid for all table members

MENU DEGUSTAÇÃO VEGAN (100€/ pessoa)  
VEGAN TASTING MENU (100€/ person)

**WINE PAIRING** (90 €/ pax)

SAKIZUKE/ 先附

**APERITIVOS VEGAN KABUKI** – bento box/ appetizers – bento box

AGEMONO/ 揚げ物

**AGADASHI TOFU** – tofu panado/ breaded tofu

AEMONO/ 和え物

**ABACATE PICANTE** – shichimi/ spicy avocado – shichimi

**KAKIAGE** – tempura de legumes - tonkatsu/ vegetables tempura – tonkatsu

**COUVE CHINESA** – josper/ chinese cabbage – josper

SUSHI / 寿司

**KABUKI SUSHI** – seleção especial vegan/ vegan special selection

KANMI/ 甘味

**MOCHI** – doce tradicional japonês/ japanese traditional dessert

MENU VEGAN AMPLIADO (120€/ pessoa)  
VEGAN TASTING MENU (120€/ person)

**WINE PAIRING** (105 €/ pax)

NABEMONO/ 鍋料理

**YASAI NABE** – caldo sukiyaki – legumes – noodles/  
sukiyaki broth – vegetables – noodles

KANMI/ 甘味

**GELADO** – escolha do chef/ chef's choice

