

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 nata/ 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 member

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

SAKIZUKE /先附

OSTRA – natural/ oyster - natural	5 €/ud
MISO SHIRU – sopa de soja fermentada – tofu – algas/ fermented soya soup – tofu - seaweed	8,00 €
WAKAME KYURI SU – alga wakame – pepino – sunomono/ wakame seaweed – cucumber – sunomono	8,00 €
NASU NO MISO – beringela – miso – chalotas – sésamo/ aubergine – miso – shallots – sesame	19,00 €
GYOZA KABUKI (4 uds) – do dia/ of the day	16,00 €
GYOZA CARABINEIRO (4 uds) – caviar/ scarlet prawn – caviar	36,00 €

SASHIMI / 刺身

Meias doses disponíveis/ half portions available

PEIXE BRANCO – do dia/ whitefish of the day	36,00 €
SAKE – salmão/ salmon	34,00 €
AKAMI – lombo de atum/ red tuna	44,00 €
DEGUSTAÇÃO DE ATUM – três cortes de atum/ three different cuts of tuna	52,00 €
MORIAWASE – peixe branco – salmão – atum/ whitefish – salmon – tuna	48,00 €
KABUKI (2pax) – peixe branco – salmão – atum – mariscos moluscos/ whitefish – salmon – tuna – seafood – shellfish	120,00 €

DONBURI/ 丼もの

KAISENDON – toro – negitoro – ikura/ toro – negitoro – ikura	42,00 €
UNADON – enguia – trufa – cogumelos selvagens – gema de ovo curado/ eel - truffle - wild mushrooms - cured egg yolk/	36,00 €

TARTARE / タルタル

Meias doses disponíveis/ half portions available

SAKE ESTRELADO – salmão picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy salmon – fried egg – potato – chives	34,00 €
MAGURO ESTRELADO – atum picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy tuna – fried egg – potato – chives	38,00 €
MAGURO PICANTE – atum picante/ spicy tuna	36,00 €
ABACATE ESTRELADO – abacate picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy avocado – fried egg – potato – chives	26,00 €
TORO – barriga de atum – ovo – cebolinha/ fatty tuna – egg – chives	52,00 €

OTSUKURI / 刺身

Meias doses disponíveis/ half portions available

“BULHÃO PATO” – peixe branco – ameijoas – molho “à bulhão pato”/ whitefish – clams – “à bulhão pato” sauce	28,00 €
PONZU – peixe branco – ponzu/ whitefish – ponzu	34,00 €
AKAMI CAVIAR – atum – flor de manjerição – caviar/ tuna - basil flower - caviar	36,00 €
"PA AMB TOMAQUET" – barriga de atum – pão tostado – tomate/ fatty tuna – bread crumbs - tomato	42,00 €
HOTATE – vieira – miso – citrinos/ scallop – miso – citrus	38,00 €
MAGURO TONNATO – atum – molho “tonnato”/ tuna – “tonnato” sauce	37,00 €
CARABINEIRO – molho da sua cabeça – arroz de sushi/ scarlet prawn – head sauce – sushi rice	44,00 €

SUSHI / 寿司

YASAI SUSHI – nigiris & uramaki vegetariano/ vegetarian nigiris & uramaki	41,00 €
EDOMAE SUSHI – nigiris & hosomaki clássico/ classic nigiris & hosomaki	72,00 €
KABUKI SUSHI – nigiris & futomaki KABUKI/ KABUKI nigiris & futomaki	80,00 €

KABUKI NIGIRI SUSHI / にぎり

NIGIRIS EDOMAE OU YASAI – se deseja nigiris clássicos ou nigiris vegetarianos, consulte com a nossa equipa de sala/ EDOMAE OR YASAI NIGIRIS – If you want classic nigiris or vegetarian nigiris, consult with our team

OVO TRUFA – ovo estrelado – patê de trufa branca/ fried egg – white truffle pate	8,00 €
OVO CAVIAR – ovo estrelado – caviar/ fried egg – caviar	16,00 €
BELOTA – peixe branco – toucinho ibérico/ whitefish – Iberian lard	8,00 €
UNAGI KABAYAKI – enguia braseada/ braised eel	8,00 €
CHUTORO DIJON – atum meio gordo – mostarda Dijon/ medium-fat tuna – Dijon mustard	8,00 €
TORO FLAMBÉ – barriga de atum flambeada – açúcar mascavado/ flamed fatty tuna – brown sugar	9,00 €
GUNKAN NEGITORO CAVIAR – barriga de atum – cebolinha – caviar/ fatty tuna – spring onion – caviar	18,00 €
HAMBÚRGER – wagyu – cebola – tomate/ wagyu burger– onion – tomato	8,00 €
BIFE TÁRTARO – arroz crocante – pimenta jalapenho/ steak tartare – crunchy rice – jalapeño pepper	8,00 €
GYUTATAKI CHIMICHURRI – vazia galega – molho “chimichurri”/ Galician beef – “chimichurri” sauce	8,00 €
KAGOSHIMA – wagyu japonês A5 – gema curada/ Japanese A5 wagyu – cured egg yolk	18,00 €
CARABINEIRO – carabineiro – cabeça no josper/ scarlet prawn – josper grilled head	32,00 €

MAKI / マキ

NEGITORO MAKI – barriga de atum – cebolinho/ fatty tuna – spring onion	14,00 €
UNAGI FUTOMAKI – enguia – abacate – pepino/ eel – avocado – cucumber	18,00 €
SOFT-SHELL CRAB – caranguejo – abacate – tobiko/ soft-shell crab – avocado – tobiko	23,00 €
TEMPURA EBI FUTOMAKI – camarão – abacate – farinha frita/ shrimp – avocado – fried flour	23,00 €

TEMAKI / 寿司

IKURA – ovas de salmão – ovo estrelado/ salmon roes – fried egg	14,00 €
BOCHECHA – vitela – tsukemono de maçã/ veal – apple tsukemono	14,00 €
UNAGI – enguia – pepino/ eel – cucumber	14,00 €
MAGURO PICANTE – atum picante – ovo estrelado/ spicy tuna – fried egg	14,00 €

TEMPURA / 天ぷら

YASAI – legumes/ vegetables	28,00 €
MORIAWASE – camarão – legumes – peixe branco/ shrimp – vegetables - whitefish	32,00 €
EBI – camarão/ shrimp	36,00 €

ROBATA / 炉端

TORI NO SHOGA – frango – teriyaki – lima – gengibre – arroz gohan/ chicken – teriyaki – lime – ginger – gohan rice	30,00 €
SAKANA YAKI – peixe do dia – shari – ohitsu – grelos/ fish of the day – shari – ohitsu – turnip greens	34,00 €
GINDARA NO MISO – bacalhau negro – miso/ black cod – miso	42,00 €

NIKU / 肉

MINHOTA VAZIA – raça autóctone portuguesa - cogumelos/ minhota's beef – mushrooms - min 150 gr	0.50 €/GR
COSTELA WAGYU – teriyaki/ wagyu ribs – teriyaki	42,00 €
NIKU-TAKE NABE – wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos/ wagyu – Alentejo's black pork – sukiyaki hot pot – mushrooms	52,00 €
KAGOSHIMA – wagyu japonês A5 – min 150 gr/ Japanese A5 wagyu – min 150 gr	1,10 €/GR

ACOMPANHAMENTOS/ SIDES/ おつまみ

GOHAN – arroz ao vapor/ steamed rice	6,00 €
SHARI – arroz de sushi/ sushi rice	6,00 €
EDAMAME – sal maldón/ maldón salt	8,00 €
KIMCHI – couve – kimchi caseiro/ cabbage – homemade kimchi	10,00 €
TAKENABE – cogumelos – sukiyaki/ mushrooms – sukiyaki	18,00 €

