



紅葉狩り

MOMIJIGARI

KABUKI

LISBOA

MENU MOMIJIGARI	130
MOMIJIGARI HARMONIZAÇÃO DE BEBIDAS	90

USUZUKURI / 薄造り / *corte fino de peixe*
AKAMI CAVIAR
lombo de atum – flor de manjerição – caviar Oscietra

“BULHÃO PATO”
peixe branco – amêijoas – sake

MAGURO / 鮪 / *atum*
MAGURO ESTRELADO
gema de ovo – batatas fritas – atum

KŌKAKURUI / 甲殻類 / *marisco*
CARABINEIRO
coral de carabineiro – arroz shari

SUSHI / 寿司
SELEÇÃO DO ITAMAE | 5 pç

EXTENSÃO EDOMAE | 3 pç
wagyu A5 – carabineiro – gunkan toro e caviar

38

NIKU / 肉 / *carne*
NIKU-TAKE NABE
wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos

_____ *OU* _____

WAGYU JAPONÊS A5 NA BRASA
vazia

27

KANMI / 甘味 / *sobremesas*
MOCHI PASTEL DE NATA
sobremesa imperdível

Os menus de degustação são servidos exclusivamente à mesa completa.

À LA CARTE

SAKIZUKE / 先附 / <i>entradas</i>		
OSTRA DO ALGARVE	7 / un	
natural – ponzu – yuzu e mel		
MISO SHIRU	12	
sopa de miso – tofu – alga wakame		
WAKAME KYURI SU	10	
alga wakame – pepino – sunomono		
GYOZA KABUKI 4 pç	16	
GYOZA CARABINEIRO E CAVIAR OSCIETRA 4 pç	36	

SASHIMI / 刺身 / <i>corte de peixe</i>		
SHIROMI	18	
peixe branco 4 pç		
SAKE	16	
salmão 4 pç		
AKAMI	20	
lombo de atum 4 pç		
DESCOBRIR O ATUM SASHIMI DE TRÊS CORTES	24	
akami – chutoro – toro 6 pç		
SELEÇÃO DO ITAMAE	65	
peixe branco – salmão – atum – mariscos 16 pç		

USUZUKURI / 薄造り / <i>corte fino de peixe</i>		
BULHÃO PATO	28	
peixe branco – amêijoas – molho à bulhão pato		
PONZU	34	
peixe branco – ponzu		
AKAMI CAVIAR	65	
lombo de atum – flor de manjerição – caviar Oscietra (6 g)		
PAN CON TOMATE	28	
barriga de atum – pão tostado – tomate		
HOTATE	38	
vieira de Hokkaido – miso – citrinos		
CARABINEIRO	44	
coral de carabineiro – arroz shari		

TARTARE / タルタル

SAKE ESTRELADO	34
salmão picante – ovo estrelado – batatas fritas	
MAGURO ESTRELADO	38
atum picante – ovo estrelado – batatas fritas – cebolinho	
ABACATE ESTRELADO	26
abacate picante – ovo estrelado – batatas fritas	
MAGURO PICANTE	36
atum – soja – togarashi	
TORO	52
barriga de atum – gema de ovo – wasabi – soja	

KABUKI NIGIRI / にぎり

UNAGI KABAYAKI	8
enguia braseada	
CHUTORO MOSTARDA JAPONESA	8
atum meio gordo – mostarda caseira	
TORO BINCHOTAN	12
barriga de atum na brasa – mel	
HOTATE E <i>FOIE</i>	12
vieira de Hokkaido – <i>foie gras</i>	
SAKE KIMUCHI	8
salmão – kimuchi – lima	
HAMBÚRGUER	8
wagyu – cebola – tomate	
<i>STEAK TARTARE</i>	8
arroz crocante – jalapenho	
GYU TATAKI <i>CHIMICHURRI</i>	8
vazia galega – <i>chimichurri</i>	
OVO E CAVIAR	16
ovo estrelado – caviar Oscietra (2 g)	
WAGYU JAPONÊS A5	18
gema curada – carvão binchotan	
CARABINEIRO	18
servido com a sua cabeça na brasa	
<i>NIGIRIS EDOMAE</i>	
<i>Se deseja nigiris clássicos, consulte a nossa equipa</i>	

GUNKAN / 軍艦 / *barcos de sushi*

GUNKAN IKURA	10
ovas de salmão	
GUNKAN TORO CAVIAR	18
barriga de atum – caviar Oscietra (3 g)	

MAKI / 太巻き / <i>rolos</i>		
NEGI TORO HOSOMAKI	14	
barriga de atum – cebolinho 6 pç		
UNAGI FUTOMAKI	18	
enguia – abacate – pepino 5 pç		
TEMPURA EBI FUTOMAKI	23	
camarão – abacate 5 pç		
TEMAKI / 手巻き / <i>cones</i>		
SAKE	14	
salmão picante – ovo estrelado		
UNAGI	14	
enguia – pepino		
MAGURO PICANTE	14	
atum picante – ovo estrelado		
TEMPURA / 天ぷら		
YASAI	28	
legumes		
MORIAWASE	32	
camarão – legumes – peixe branco		
EBI	36	
camarão do Algarve		
NA BRASA / 炭火焼き		
TORI NO SHOGA	30	
frango – teriyaki – lima – gengibre – arroz		
YAKIZAKANA	34	
peixe grelhado – grelos – arroz shari		
<i>BLACK COD</i> NO MISO	42	
bacalhau negro – miso		
NIKU / 肉 / <i>carne</i>		
COSTELA WAGYU TERIYAKI	55	
cogumelos salteados – arroz		
NIKU-TAKE NABE	52	
wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos		
<i>Recomendado para duas pessoas</i>		
VAZIA DE RUBIA GALLEGA NA BRASA	70	
300 g – cogumelos – salada japonesa		
<i>Recomendado para duas pessoas</i>		
WAGYU JAPONÊS A5 NA BRASA	100	
150 g – vazia		

