
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 manjericão – 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 38
wagyu A5 – carabineiro – gunkan toro e caviar

NIKU / 肉 / *carne*

NIKU-TAKE NABE
wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos

_____ *ou* _____

WAGYU JAPONÊS A5 NA BRASA 27
vazia

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 / *entradas*

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 / *corte de peixe*

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 / *corte fino de peixe*

BULHÃO PATO — 28
peixe branco – amêijoas – molho à bulhão pato

PONZU — 34
peixe branco – ponzu

AKAMI CAVIAR — 65
lombo de atum – flor de manjericão – 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 salmão picante – ovo estrelado – batatas fritas	34
MAGURO ESTRELADO atum picante – ovo estrelado – batatas fritas – cebolinho	38
ABACATE ESTRELADO abacate picante – ovo estrelado – batatas fritas	26
MAGURO PICANTE atum – soja – togarashi	36
TORO barriga de atum – gema de ovo – wasabi – soja	52

KABUKI NIGIRI / にぎり

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

NIGIRIS EDOMAE
Se deseja nigiris clássicos, consulte a nossa equipa

GUNKAN / 軍艦 / *barcos de sushi*

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

MAKI / 太巻き / *rolos*

NEGI TORO HOSOMAKI
barriga de atum – cebolinho | 6 pç — 14

UNAGI FUTOMAKI
enguia – abacate – pepino | 5 pç — 18

TEMPURA EBI FUTOMAKI
camarão – abacate | 5 pç — 23

TEMAKI / 手巻き / *cones*

SAKE
salmão picante – ovo estrelado — 14

UNAGI
enguia – pepino — 14

MAGURO PICANTE
atum picante – ovo estrelado — 14

TEMPURA / 天ぷら

YASAI
legumes — 28

MORIAWASE
camarão – legumes – peixe branco — 32

EBI
camarão do Algarve — 36

NA BRASA / 炭火焼き

TORI NO SHOGA
frango – teriyaki – lima – gengibre – arroz — 30

YAKIZAKANA
peixe grelhado – grelos – arroz shari — 34

BLACK COD NO MISO
bacalhau negro – miso — 42

NIKU / 肉 / *carne*

COSTELA WAGYU TERIYAKI
cogumelos salteados – arroz — 55

NIKU-TAKE NABE
wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos — 52
Recomendado para duas pessoas

VAZIA DE RUBIA GALLEGA NA BRASA
300 g – cogumelos – salada japonesa — 70
Recomendado para duas pessoas

WAGYU JAPONÊS A5 NA BRASA
150 g – vazia — 100

