



COUVERT . APPETIZER



Edamames salteados com soja e shichimi togarashi  
Edamames stir fry with soy souce and shichimi togarashi

4.5


Especial do Chef
Chef's selection

4



ENTRADAS . STARTERS

Ceviche de Peixe dos Açores e tempura de lulas  
Azorean fish Ceviche and squid tempura


14

Gyosas de frango e vegetais e sweet chilli 
Chicken or vegetable gyosas with sweet chilli


8

Gyosas de vegetais ao vapor e molho Ponzu  
Steamed vegetable gyosas and Ponzu sauce


8

Tempura Moriawase (peixe, marisco e vegetais) 
Moriawase Tempura (fish, seafood and vegetables)

14

Camarão Crocante e sweet chilli 
Crunchy Shrimp and sweet chilli

10




Hot sushi de salmão, cebolinho e teriyaki 
Hot sushi salmon with chives and teriyaki

12

ENTRADAS . STARTERS

Tártaro de salmão e abacate <i>Salmon and avocado tartar</i>	14
Tártaro de atum e manga <i>Tuna tartar with mango</i>	13
Sashimi Moriawase (10 peças) <i>Sashimi Moriawase (10 pcs)</i>	15
Seleção de Gunkans (4 peças) <i>Gunkans's selection (4 peças)</i>	12
Hot roll tartar (6 peças) <i>Hot roll tartar (6 pcs)</i>	14
Seleção de Niguiris (5 peças) <i>Niguiris's selection (5 pcs)</i>	13

MAKIS

Hosomaki (6 peças) - escolha entre atum, salmão ou camarão <i>Hosomaki (6 pcs) - select tuna, salmon or prawns</i>	10
Hosomaki (6 peças) - escolha entre abacate, manga, pepino ou ananás <i>Hosomaki (6 pcs) - choose from avocado, mango, cucumber or pineapple</i>	10
Futomaki (6 peças) - camarão crocante, abacate e teriyaki  <i>Futomaki (6 pcs) - crispy shrimp, avocado and teriyaki</i>	12
Futomaki (6 peças) - tempura de feijão verde e cogumelos  <i>Futomaki (6 pcs) - green beans tempura and mushrooms</i>	10
Uramaki Rock & Roll (8 peças) com camarão crocante, tempura de lula e salmão  <i>Uramaki Rock & Roll (8 pcs) with crispy shrimp, squid tempura and salmon</i>	16
Uramaki Califórnia (8 peças) - camarão grelhado, ananás e pepino <i>Uramaki Califórnia (8 pcs) - grilled shrimps, pineapple and cucumber</i>	13
Uramaki de Salmão braseado (8 peças) com abacate, cebolinho e teriyaki <i>Uramaki de Salmão braseado (8 pcs) with avocado, chives and teriyaki</i>	13
Uramaki de Atum picante (8 peças) com wasabi, manga e pepino <i>Uramaki de Atum picante (8 pcs) with wasabi, mango and cucumber</i>	13

TEMAKIS

Atum, manga e wasabi <i>Tuna, mango and wasabi</i>	6.5
Salmão, queijo creme e teriyaki <i>Salmon, cream cheese and teriyaki</i>	6.5
Peixe Branco, pepino, malagueta e ananás <i>White fish, cucumber, chilli pepper and pineapple</i>	6

SUSHI E SASHIMI



18 peças <i>18 pieces</i>	28
36 peças <i>36 pieces</i>	48
44 peças seleção do Chef <i>44 pieces Chef's selection</i>	60

GUABAOS

Bao de camarão crocante, kimchi e maionese picante  


Crispy shrimp bao, kimchi and spicy mayonnaise

10

Bao de cupim (vaca) assado, molho hoisin e kimchi  

Roasted (beef) termite bao, hoisin sauce and kimchi

10

Bao de beringela e tomate  

Aubergine and tomato bao

8

HIBACHI GRILL

Polvo com teriyaki, grão de bico e kimchi de tomate

Octopus with teriyaki, chickpeas and tomato kimchi

17

Frango Thai e Nasi Goreng de camarão

Thai chicken with shrimp Nasi Goreng

18



MENU DE DEGUSTAÇÃO . TASTING MENU

Menu Seleção do Chef + Harmonização de vinhos - por pessoa

Tasting Menu with Chef's selection + Wine Pairing - per person

60

PRINCIPAIS . MAIN COURSE

Vaca ao molho sobá, arroz de cogumelos e miso com tempura de enoki  


Beef in soba sauce, mushroom and miso rice with enoki tempura

19

Ramen kimchi miso com dumplings e trigo sarraceno 

Ramen kimchi miso with dumplings and buckwheat

16

Peixe agridoce com arroz de tomate fermentado e manjeriço Thai  

Sweet and sour fish with fermented tomato rice and Thai basil


17

SOBREMESAS . DESSERTS

Quindim, ananás e yuzo



Quindim, pineapple and yuzo

5

A nossa "panacota" de côco, laranja e gengibre 

Coconut, orange and ginger "panna cotta"

5

Brownie de chocolate com gelado de nata e crocante de amêndoas  

Chocolate brownie with ice cream and almond crumble

6

 Vegan

 Picante *Spicy*

 Frutos Secos *Nuts*

 Glúten *Gluten*

 Marisco *Seafood*

 Lactose *Dairy*

SUMOS E REFRIGERANTES . JUICES & SOFT DRINKS

Sumos Naturais . <i>natural juices</i>		3.5
Iced Tea Caseiro maracujá, limão ou pêssego <i>homemade iced tea passionfruit, lemon or peach </i>		3.
Coca Cola		2.5
Coca Cola Zero		2.5
Kima . <i>local passionfruit soft drink</i>		2.5
Laranjada . <i>local orange soft drink</i>		2.5
Sprite		2.5
Ginger Beer		4.
Ginger Ale		4.

CERVEJAS, CIDRAS E SAKÈ . BEERS, CIDER AND SAKÈ

Especial 33cl . <i>local beer</i>		2.5
Sagres pressão 20cl . <i>draft portuguese beer</i>		2.
Sagres pressão 50cl . <i>draft portuguese beer</i>		4.
Bandida do Pomar 33cl . <i>portuguese cider</i>		3.5
Sake Yamada Nishiki Tokubetsu Junmai	Japão	16.
Sake Honjozo Akaski- Tai	Japão	12.
Kirin Ichiban	Japão	7.
Sapporo	Japão	8.

ÁGUAS . WATER

Eau 75cl		3.5
Água das Pedras 25cl . <i>sparkling water</i>		1.5
Água das Pedras 75cl . <i>sparkling water</i>		4.

WHISKEYS 5CL

Jameson		10.
Jim Beam		7.
Whisky Single Malt The Matsui Sakura Cask	Japão	18.

GINS 5CL

Bombay Dry		8.
Baleia		15.
Gin Roku	Japão	15.

APERITIVOS 5CL

Martini Bianco		5.
Martini Rosso		5.
Martini Extra Dry		5.

CAFÉS E CHÁS . COFFEES & TEAS

Café . <i>coffee</i>		1.5
Descafeinado . <i>decaf</i>		1.5
Chá . <i>tea</i>		3.



VINHOS ESPUMANTES . SPARKLING WINES

M&M Silver Edition	Bairrada	6.	25.
Soito Espumante Super Reserva Bruto Natural	Dão		55.

VINHOS BRANCOS . WHITE WINES

Flor de Trois	Setúbal	5.	25.
Quinta do Carneiro	DOC AlenquerSetúbal		20.
Serra Mãe Sauvignon Blanc	Douro	8.	32.
Dandy de Cidrô Colheita Branco	Douro		27.
Quinta do Soito Encruzado (Encruzado e Malvazia Fina)	Dão		36.
Beyra Riesling Beira	Beira Interior		58.

VINHOS TINTOS . RED WINES

Flor de Trois	Setúbal	5.	25.
Dandy de Cidrô Colheita Tinto	Douro	8.	32.
Quinta do Soito Touriga Nacional	Dão		80.
Vila Nogueira Harvest	Óbidos		37.

VINHOS ROSÉ . ROSÉ WINES

Flor de Trois	Setúbal	5.	25.
Serra Mãe	Setúbal		25.
Página Touriga Nacional	Óbidos		42.

VINHOS FORTIFICADOS . FORTIFIED WINES

Pico 10 Anos Verdelho	Açores	10.	
Lagido do Pico	Açores	6.	
Choya Umesu Original	Japão	5.	



Mirante

ROOFTOP BAR

SUNSHINE BAR

BEERIDAS : DRINKS