

**ry  
os  
hi**

JAPANESE CUISINE

Ryoshi é a nossa imensa paixão pela cozinha japonesa de mesa diária. A cozinha de conforto, de alta qualidade, mas preço acessível, que encontramos nas casas e nos pequenos restaurantes de província.

No Ryoshi vamos por no prato a cozinha japonesa de conforto, que tanto admiramos. Feita de produtos sazonais. De simplicidade. Sabores únicos. E tradição. Cozinha que vamos interpretar à nossa maneira, sempre com verdade, às vezes com uma pitada de humor.

---

MENU VINHOS

## CHAMPAGNE & ESPUMANTE PORTUGUÊS

---

<b>QUINTA DAS BÁGEIRAS BRUTO NATURAL</b> Bairrada. 2022. Maria Gomes, Bical, Cerceal	27€
<b>MARC HEBRART BLANC DE BLANCS 1er CRU</b> Champagne. NV. Vinho de lote. Chardonnay	70€
<b>JACQUESSON "CUVEE746" EXTRA BRUT</b> Champagne. NV. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	108€

## BRANCOS

---

<b>VILA NOVA, MARQUÊS DE LARA AVESSO</b> V.Verde. Portugal. 2022. Avesso	25€
<b>MIGUEL LOURO WINES, APELIDO</b> Alentejo. Portugal. 2021. Arinto, Alvarinho, Gouveio e Roupeiro	29€
<b>MÃOS E IRMÃOS, MÃOS RABIGATO</b> Douro. Portugal. 2022. Rabigato	35€
<b>WILLEMS WILLEMS TROCKEN</b> Saar. Alemanha. 2021. Riesling	42€
<b>LUÍS SEABRA, XISTO ILIMITADO</b> Douro. Portugal. 2022. Gouveio, Rabigato, Códega, Viosinho	40€
<b>APHROS DAPHNE LOUREIRO <i>Biodinâmico</i></b> V.Verde. Portugal. 2022. Loureiro	46€
<b>DOMÍNIO DO AÇOR</b> Dão. Portugal. 2021. Cerceal-Branco, Malvasia	49€
<b>ADEGAMÃE, VINHAS VELHAS VITAL</b> Lisboa. Portugal. 2020. Vital	50€
<b>MIGUEL LOURO WINES, PRIMEIRO NOME</b> Alentejo. Portugal. 2020. Arinto, Alvarinho, Gouveio e Roupeiro	51€
<b>QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA <i>Biológico</i></b> Lisboa. Portugal. 2021. Viognier	57€
<b>LA MAISON ROMANE Hautes Côtes de Nuits Blanc <i>Biodinâmico</i></b> Borgonha. França. 2018. Chardonnay	68€
<b>WINE TRANSMISSION</b> Bairrada. Portugal. 2020. Cercial, Bical, Maria Gomes, Arinto e Rabo de Ovelha	107€

## ROSÉS

---

<b>MIGUEL LOURO WINES, APELIDO</b> Alentejo. Portugal. 2022. Aragonez	25€
<b>QUINTA DO MONTE D'OIRO <i>Biológico – Vegan</i></b> Lisboa. Portugal. 2022. Syrah	30€
<b>SUSANA ESTEBAN PROCURA</b> Alentejo. Portugal. 2019. Aragonez, Moscatel Roxo	34€

## TINTOS

---

<b>MIGUEL LOURO WINES, SONHAR</b> Alentejo. Portugal. 2022. Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet	26€
<b>MORGADO DO QUINTÃO, CLARETE</b> Algarve. Portugal. 2022. Negra Mole	34€
<b>ZAGALOS RESERVA</b> Alentejo. Portugal. 2018. Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon	39€
<b>ADEGAMÃE TINTO ATLÂNTICO</b> Lisboa. Portugal. 2020. Pinot Noir	50€
<b>LA MAISON ROMANE, Bourgogne rouge, <i>Biodinâmico</i></b> Borgonha. França. 2018. Pinot Noir	68€