


MANIFESTO

1. Cozinhamos com amor, apuro técnico e paixão pela COZINHA JAPONESA.
2. Comemos as ESTAÇÕES do ano: privilegiamos os produtos de proximidade e de temporada.
3. Defendemos a SUSTENTABILIDADE ambiental, procurando servir menus onde os vegetais se destacam e o consumo animal e de peixes é equilibrado.
4. Na carne, somos pelos cortes menos “nobres”. No peixe, pelas variedades menos expostas aos desequilíbrios da PESCA INTENSIVA. Nos dois casos, privilegiamos o sabor, em vez das modas.
5. Em particular, somos pela não BANALIZAÇÃO do atum dito selvagem, que hoje é consumido em excesso e ocupa nos restaurantes o papel que antes pertenceu ao salmão.
6. Nos nossos menus, procuramos o EQUILÍBRIO NUTRICIONAL e o bem-estar dos nossos clientes.
7. Ir a um restaurante deve ser um momento de PRAZER. Somos pelo hedonismo, pela música e pelo humor. Queremos que se divirtam.
8. Somos por uma cozinha SEM RÓTULOS, sem banalizações e sem vacas sagradas. Queremos aproximar as pessoas da cozinha japonesa, queremos que voltem regularmente aos nossos restaurantes.
9. A boa cozinha não tem de estar ao alcance apenas de uma elite, mas sim acessível a uma maioria de pessoas com bom gosto. Procuramos que os nossos PREÇOS sejam JUSTOS, garantindo que as nossas margens sejam também justas. A restauração é um negócio: não há criatividade e qualidade, sem rentabilidade.

MENU

CAMARÃO ORIGAMI (COUVERT)  **6,5€**


Shrimp game is on! Imagina um origami de lula, fino como papel, com o tempero da nossa maionese *kimchi* caseira. Curioso?

OSTRAS, vinagre dashi (2un)  **8€**


Ostras nacionais, sabor a mar e umami, com duas hipóteses à escolha: gelatina de *tosazu* e cebolinho ou - arrisca um pouco de picante!, com *harissa* de Marrocos e *yuzukoshi*.

SASHIMI SHIROMI  **18€**


O peixe branco mais fresco do dia. Molho de água de pepino, umesu, umeshu e pickles de beterraba – finalizado com *mizuna*. Delicado? Sim. Inocente? Nem por isso.

NOT YOUR TYPICAL GYOZAS (3 un)  **9€**

Três gyozas de vaca, cozidas a vapor. Fricassé com sotaque japonês, óleo de nira, *layu* – e zero vontade de serem normais.

SARRAJÃO, sashimi  **16€**

Um dos nossos vícios da costa portuguesa. Com corte minimalista e preciso, o sarração vem com *tosazu* para um toque de acidez e *shiso* a perfumar.

MILHO, manteiga de miso  **10€**

Um clássico Japonês que o Chef David Chang tornou mundialmente famoso. Milho com manteiga de miso é um daqueles pratos de lambar os dedos, que é obrigatório provar. Ingrediente da estação, simplicidade e muito sabor!

BERINGELA, miso  **8€**


Levamos a beringela muito a sério. A beringela é uma fruta (sabiam?) versátil e um ingrediente perfeito para atingirmos sabores incrívelise novas texturas.

CORAÇÃO DE ALFACE, pirikara  **8€**


Inspiração: um popular aperitivo japonês. Envolvermos as nossas deliciosas alfaces num saboroso molho *pirikara*. Resultado: uma combinação de doce suave com um belo kick picante!

BOWL DE ARROZ, carapau  **14€**

Está na hora de te mimares com o clássico NAMERODON japonês: uma tigela do nosso saboroso arroz japonês e carapau da nossa costa. Para ficar ainda mais hedonista e untuoso, juntamos no topo uma gema de ovo curada.

TEMAKI, carapau (2un)  **14€**

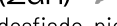
Temaki aberto de Carapau: homenageamos o clássico, mas fugimos da banalidade. Carapau curado, sake miso e gengibre num rolo que se abre para surpreender.

TEMAKI, sarração (2un)  **14€**

Sarração em versão temaki aberto. Textura firme, sabor limpo, arroz e o *karashi* a dar aquele empurrão que não se esquece.

TEMAKI, caranguejo (2un)  **17€**


Temaki aberto com caranguejo desfiado, pickles de daikon, maionese e arare. Tudo o que um temaki precisa para não ser esquecido.

OSHIZUSHI, peixe do dia  **22€**


Originário de Osaka, o "sushi prensado" ou *oshizushi* é uma das maneiras mais antigas e elegantes de fazer sushi clássico. Como sempre, é servido com o nosso melhor arroz e o peixe da nossa costa atlântica.

FUTOMAKI, O Rolo do Chefe  **22€**

Classic *futomaki*, *Ryōshi*-style. Atlantic bonito, *shiso*, *takuan* and *bottarga* – because the chef also likes to go over the top, with purpose.

ENGUIA, arroz branco, gema de ovo  **24€**


Uma bomba de *umami*, untuosa e ultra-saborosa, chamada *unaju*. Nós adoramos!

FRANGO KARAAGE  **14€**


Atira-te sem medo ao nosso incrível frango frito ao estilo clássico japonês. Pedacos crocantes e suculentos, servidos com o nosso molho *layu/ponzu* caseiro. Saboreia sem medo de lambar os dedos!

LUCAS-SAN K-SANDWICH, gyutan  **14€**

A receita – e ingrediente – secretos do nosso Chef. A Katsu sando de vaca que já se tornou um clássico de Lisboa!


KAKUNI, popcorn  **18€**

Buta Kakuni é conforto no seu melhor: um prato feito com barriga de porco estufada lentamente, que em japonês significa literalmente "quadrado cozido". Para manter as coisas sustentáveis, também usamos outras partes do animal, preparando um topping de "pipocas" de porco, tão deliciosas, como fora da caixa. Não percas!

ROASTBEEF  **18€**

Descrição: Cozinhado devagar, como deve ser. Vaca a baixa temperatura, molho de *shoyu*, *sake*, *mirin* e manteiga. Gema, chips de alho e cogumelos para fechar o ciclo do conforto.

SOBREMESAS

PUDIM DA MIO  **7€**

Um clássico, que todos já ouviram falar, mas poucos (ainda) provaram. Pudim Japonês de caramelo, para acabar a refeição em grande. Depois conta-nos o que achaste!

RABANADA  **10€**

Rabanada, french toast, *pain perdu*... os portugueses levaram-na para o Japão – e agora ela volta a casa. Rabanada com borra de sake e sabor subtil a queijo, servida com gelado de iogurte e azeite.

APETECE-TE ALGO DIFERENTE?

PERGUNTA PELOS NOSSOS ESPECIAIS DO DIA!



GLUTEN



SEM GLUTEN



TRIGO



OVOS



CARNE



PEIXE



GALINHA



MOLUSCOS



MARISCO



VEGAN



VEGETARIANO



ALCÓOL



LACTOSE



MUSTARDA



PICANTE



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO

Todos os preços são apresentados em euros. IVA incluído à taxa legal em vigor.

Intolerâncias e alergias alimentares: antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, por favor comunique-nos se pretende esclarecimentos sobre ingredientes e alergénios.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o 'couvert', pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.