

MANIFESTO

- Cozinhamos com amor, apuro técnico e paixão pela COZINHA JAPONESA.
- Comemos as **ESTAÇÕES** do ano: privilegiamos os produtos de proximidade e de temporada.
- Defendemos a **SUSTENTABILIDADE** ambiental, procurando servir menus onde os vegetais se destacam e o consumo animal e de peixes é equilibrado.
- 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.
- 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.
- Nos nossos menus, procuramos o **EQUILÍBRIO NUTRICIONAL** e o bem-estar dos nossos clientes.
- Ir a um restaurante deve ser um momento de **PRAZER**. Somos pelo hedonismo, pela música e pelo humor. Queremos que se divirtam.
- 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.
- 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 camarão, 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)





13€
- 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 sarrajão vem com *tosazu* para um toque de acidez e *shiso* a perfumar.
- BERINGELA, miso






8€
- Levamos a beringela muito a sério. A beringela é uma fruta (sabiam?) versátil e um ingrediente perfeito para atingirmos sabores incríveise 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, sarrajão (2un)



14€
- Sarrajão 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 Chef


22€
- O clássico rolo japonês, versão Ryōshi. Atum, shiso, takuan e bottarga — porque o chefe também gosta de exagerar com critério.
- 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 lamber 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!



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.