

INVAZI

Cut the obvious

いびなび

リスボン  
Lisboa Sunset  
日没

## SNACKS E SALADAS

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Sopa Miso</b>   | <b>2.</b>   |
| Akadashi miso com alho francês, tofu e wakame  |             |
| <b>Potato Snack</b>  | <b>4.</b>   |
| Batata doce frita com molho de wasabi  |             |
| <b>Edamame</b>   | <b>4.5</b>  |
| Feijão de soja na vagem com sal marinho  |             |
| <b>Horenso No Goma Ae</b>  | <b>6.</b>   |
| Espinafres frescos com molho de sésamo   |             |
| <b>Tori Karaage</b>  | <b>5.</b>   |
| Asa de frango marinada, panada e servida com aioli                                     |             |
| <b>Gyoza</b>   | <b>6.5</b>  |
| Raviolis japoneses de frango com molho spicy   |             |
| <b>Somen Salad</b>   | <b>8.5</b>  |
| Salada de massa fina e fria com pepino porco fumado, tomate cherry, portobello e enoki |             |
| <b>Soft Shell</b>  | <b>9.75</b> |
| Tempura de caranguejo com salada e mayonesa de la yu                                   |             |
| <b>Tuna Chimichurri</b>  | <b>8.75</b> |
| Tataki de atum com molho chimichurri   |             |
| <b>Beef Tataki</b>   | <b>7.8</b>  |
| Tataki de lombo com daikon oroshi, cebolo, cebola frita e molho ponzu                  |             |
| <b>Salmon Tataki</b>   | <b>6.4</b>  |
| Salmão braseado com daikon oroshi, cebolinho, kizamiwasabi e molho ponzu               |             |
| <b>Hamachi</b>   | <b>8.5</b>  |
| Fatias de lírio com azeite de trufa, yuzu e sour cream                                 |             |

## ROBATAYAKI

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Espargos</b>  | <b>5.5</b>   |
| Espargos grelhados com pancetta  |              |
| <b>Sake</b>  | <b>6.</b>    |
| Salmão grelhado com teriyaki e cebolinho   |              |
| <b>Buta Bara</b>   | <b>4.</b>    |
| Barriga de porco grelhada com molho BBQ  |              |
| <b>Tuna</b>  | <b>8.5</b>   |
| Atum grelhado com teriyaki e cebolinho   |              |
| <b>Gyu Yakiniku</b>  | <b>6.8</b>   |
| Beef do lombo grelhado com yakiniku  |              |
| <b>Miso Cod</b>  | <b>12.</b>   |
| Bacalhau fresco grelhado com amai miso   |              |
| <b>Ribeye</b>  | <b>15.</b>   |
| Grelhado com chips de lotus e yakiniku   |              |
| <b>Buta Abura</b>  | <b>4.</b>    |
| Entremeada fina grelhada com chimichurri   |              |
| <b>Robata Mix</b>  | <b>19.75</b> |
| Espetadas de lombo de novilho, espargos, salmão e buta abura                       |              |
| <b>TEPPANYAKI</b>  |              |
| <b>Gyu</b>   | <b>16.</b>   |
| Naco de carne grelhado na chapa, legumes, chips de alho, batata doce frita e aioli |              |
| <b>Ebi</b>   | <b>14.8</b>  |
| Camarões grelhados na chapa, legumes, batata doce frita e aioli                    |              |
| <b>Tori</b>  | <b>9.5</b>   |
| Frango grelhado com legumes, chips de alho, batata doce frita e aioli              |              |

## OKONOMIYAKI

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Ebi Cheese</b>  | <b>13.25</b>   |
| Panqueca japonesa com legumes, camarão, queijo, bacon, tonkastu, ao nori e bonito flakes                     |                |
| <b>Hot Calamari</b>  | <b>11.5</b>    |
| Panqueca japonesa com legumes, calamares, camarão seco, bacon, tonkastu, ao nori, bonito flakes e tougarashi |                |
| <b>SUSHI E SASHIMI</b>   |                |
| <b>Salmon Avocado</b>  | <b>11.</b>     |
| Rolo de salmão braseado, abacate, pepino, aioli e sésamo   |                |
| <b>Izanagi Maki</b>  | <b>13.</b>     |
| Rolo com corvina marinada em D-ponzu, braseado com abacate, sésamo e kabayaki                                |                |
| <b>Soft Shell Maki</b>   | <b>14.</b>     |
| Rolo com caranguejo em tempura, abacate, mayo de la yu, tobiko, rúcula e kabayaki                            |                |
| <b>Tuna Dynamite</b>   | <b>15.</b>     |
| Rolo de atum com camarão de tempura, pepino, mayo la yu, tougarashi e kabayaki                               |                |
| <b>Chef Special Maki</b>   | <b>16.</b>     |
| Rolo do chef criado ao momento   |                |
| <b>Dupla Nigiris</b>   | <b>4.5</b>     |
| Dupla de nigiris de peixe do dia   |                |
| <b>Sashimi do Dia</b>  | <b>6.</b>      |
| 5 fatias de peixe do dia   |                |
| <b>Sashimi Moriawase</b>   | <b>20.</b>     |
| 20 fatias de sashimi sobre gelo  |                |
| <b>Sushi to Sashimi</b>  | <b>18./35.</b> |
| 15 peças de sushi e sashimi<br>30 peças de sushi e sashimi   |                |

## SIDES

|   |             |
|---|-------------|
| <b>New Potato</b>   | <b>3.</b>   |
| Batatinha nova com orégãos e alho   |             |
| <b>Izanagi Coleslaw</b>   | <b>3.</b>   |
| Salada de couve com maionese de wasabi, wasabi peas e cherry assado         |             |
| <b>Taça de Arroz</b>  | <b>2.5</b>  |
| Arroz gohan com sementes de sésamo  |             |
| <b>DEZATO</b>   |             |
| <b>Miso Cheesecake</b>  | <b>4.5</b>  |
| Cheesecake com caramelo de miso e maçã verde cozinhada em Favaíos DOP e noz |             |
| <b>Momo Panna Cotta</b>   | <b>3.95</b> |
| De côco com molho de yuzu e kumquat   |             |
| <b>Yuzu Smoothie</b>  | <b>3.95</b> |
| Sorbet de limão com yuzu, sake e hortelã                                    |             |
| <b>Freaky Asian Banana</b>  | <b>4.5</b>  |
| Tempura de banana, gelado de baunilha, caramelo de miso, chantilly e m&m's  |             |
| <b>Stun Brownie</b>   | <b>4.5</b>  |
| Brownie de chocolate e tâmaras com gelado de amendoim                       |             |
| <b>Bola de Gelado</b>   | <b>2.5</b>  |
| Sabores orientais e de frutas à escolha                                     |             |

IVA incluído.  
Livro de reclamações disponível.  
Em caso de sofrer de alguma alergia alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Obrigado.