

MENU DE DEGUSTAÇÃO

selecção de alguns dos melhores pratos do Avenida Sushi Café

2 pessoas e múltiplos de 2

65 por pessoa

himalayan salt rock sashimi

chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal rosa dos himalaia

wagyu truffle

tataki de vaca de wagyu com trufa e tempura de shimeji

hammachi sashimi

lirio australiano em sashimi, salada de salicórnia e wakame, vinagrete de pesto e sal negro

apple maki

rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki

otsukuri

combinado de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo

tuna foie

gunkan de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada

black cod

bacalhau negro do alasca com miso, migas de frade e ervilha de quebrar

matchamitsu

tiramisu de chá verde robin wood

ENTRADAS

miso shiro

caldo de miso com algas, tofu, cebolinho e sésamo

2,5

edamame

feijão de soja na vagem, quente ou frio, com flor de sal, kimchi e sésamo

4,5

nippon ceasar salad

mescla de alfaces com wakame, edamame, salicórnia, croutons e parmesão, temperada com molho ceasar

6,0

dupla de ostras

ostras servidas ao natural sobre gelo picado e lima

7,0

gyosas de vegetais

raviolis japoneses de vegetais com alho francês e farofa de sésamo

6,5

gyosas de frango

raviolis japoneses de frango com alho francês e farofa de sésamo

6,5

bolsas orientais

rolo de papel de arroz recheado com camarão, manga, inari e rúcula

6,5

ebi rol

camarões enrolados em massa crocante, salmão e molho sweet chilli

8,5

nobashi ebi

camarões nobashi em tempura

9,0

TÁRTAROS

kuro ceviche

ceviche de peixes variados, puré negro de batata doce, rice chips e ikura 9,0

tártaro de salmão

picado de salmão com snacks de maçã, wakame, maionese japonesa e ikura 7,5

mille-feuilles tuna tartar

tártaro de atum em mil folhas de pergamina com kimchi 10,5

SASHIMI, TATAKI, USUZUKURI

himalayan salt rock sashimi

chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal dos himalaia 9,5

wagyu truffle sashimi

tataki de vazia de wagyu com trufa e tempura de shimeji 15,5

hammachi sashimi

lírio australiano em sashimi, salada de salicórnia e wakame, vinagrete de pesto e sal negro 9,0

blue pico sashimi

usuzukuri de peixe dos açores com sal negro, ensaio de coentros e goma wakame 13,5

tuna zarame sashimi

usuzukuri de atum sobre gelo com kizami wasabi e lima 10,5

black sashimi

sashimi de salmão com cura de quarenta e oito horas em tinta de choco e molho ponzu 8,5

sashimi de salmão

salmão fatiado 6,5

sashimi de atum

atum fatiado 11,0

barriga de salmão

barriga de salmão em tiras com molho ponzu e cebolinho 9,0

salada maguro tataki

atum braseado com mostarda de maçã, cebola crocante e salada 12,0

tataki de salmão

salmão braseado, daikon oroshi, molho ponzo e cebolinho 7,5

tataki de atum

atum braseado, daikon oroshi, molho ponzo e cebolinho 11,5

NIGIRI, GUNKAN, TEMAKI

chef poker nigiri

quatro nigiris do chef criados no momento 12,0

flying engawa nigiri

dupla de nigiris de barbatana de pregado braseada e nigiri de pregado do chef 7,5

nigiri de atum no nori

dupla de nigiris de atum marinado com folha nori 8,0

nigiri de salmão dupla de nigiris de salmão fatiado sobre arroz de sushi	4,8
nigiri de camarão tripla de nigiris de camarão sobre arroz de sushi	7,0
deep sea gunkan dupla de gunkans de carapau e choco com coentros e sal azul da pérsia	6,0
suzuki & ebi krunch dupla de gunkans de robalo e camarão enrolado em massa crocante com kizami wasabi e gila	7,0
tuna foie gunkan dupla de gunkans de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada	10,0
gunkan de salmão dupla de gunkans de salmão picado com cebolinho	7,5
gunkan de uni dupla de gunkans de ovas de ouriço do mar	11,0
temaki de salmão salmão picado ou fatiado e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	6,5
temaki philadelphia salmão picado, queijo philadelphia e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori	7,0
MAKI	
wagyu kani 4 un rolo de vazia de wagyu marinada e braseada, caranguejo e kizami wasabi	11,0
piña colada 4 un rolo de robalo, camarão crocante, abacaxi, lima caramelizada e molho de piña colada	6,0
k-pop 4 un rolo de atum, camarão em tempura, puré de kimchi e cebola frita	8,0
apple 4 un rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki	7,0
honey roads 4 un rolo de salmão, camarão em tempura, maçã verde, molho teriyaki e pérolas de massago arare	7,0
strawberry 4 un rolo de salmão, morangos, queijo philadelphia, tobiko laranja e molho strawberry su	7,0
spider 4 un rolo de caranguejo de casca mole, unagui, salmão e abacate com molho teriyaki	9,0
hot roll 8 un rolo de salmão em tempura, masago e molho teriyaki	14,0
santorini 8 un rolo frito de salmão, queijo feta dop e outros sabores mediterrânicos	13,0
salmon maki rolo de salmão	4,8
tekka maki rolo de atum	7,5

spicy tekka rolo de atum levemente picante	8,0
avenida 8 un rolo do chef criado no momento	20,0
SUSHI & SASHIMI	
yasai sushi treze peças de sushi vegetariano em nigiris, makis e gunkan	12,0
otsukuri catorze peças de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	16,0
sushi to sashimi vinte peças de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	24,0
salmon party vinte peças de salmão em sashimi, nigiri, gunkan e maki	19,5
kisetsu sashimi vinte e cinco peças em sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo	28,0
sushi & sashimi experience quarenta peças criadas no momento pelo chef de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki	45,0
COZINHA	
salmon teriyaki salmão grelhado com teriyaki e shimeji	14,0
black cod bacalhau negro do alasca com miso, migas de frade e ervilha de quebrar	19,0
wagyu kimchi beef carpaccio de vazia de wagyu com vinagrete de kimchi, cebolo e goma tare, com batata frita	19,5
sukiyaki fondue japonês com angus, legumes, massa shirataki, caldo aromatizado e goma tare. A confecção é terminada à mesa pelo cliente. Tendo em conta a existência de um forno na mesa, este prato é servido apenas em mesas específicas e mediante reserva	40,0
dotenabe caldo japonês com miso, ostras, mexilhão, konjak e legumes	16,0
katsudon panado de porco sobre arroz gohan, ovo e cebolo	13,0
ebi kakiage novelos de legumes e camarão em tempura com tentsuy e gohan	12,0
unaju enguia japonesa sobre arroz gohan e sakana tare	17,0
KIDS	
califórnia maki camarão, abacate, pepino doce, alface e maionese japonesa, e	12,5

tori teriyaki

frango grelhado com molho teriyaki, legumes e arroz gohan

ou

gyosas

raviolis japoneses de vegetais ou de frango com alho francês e farofa de sésamo, e

salmão takegushi

espetada de salmão com molho teriyaki e arroz gohan

SOBREMESAS**sundae miso**

gelado de nata com caramelo de miso, crumble de oreo e biscoito de waffle

6,5

kabotcha cheesecake

cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes

5,0

yuzu white rock

panna cotta de yuzu com caldo de yuzu e kumquat

4,5

matchamitsu

tiramisu de chá verde robin wood

5,5

tempura ice

gelado de baunilha em tempura com crumble de pêra rocha DOP

6,5

bolo de chocolate sushi café

fatia de bolo de chocolate com 13 anos de tradição

5,0

bolo de chocolate sushi café com bola de gelado

com sabor à escolha

6,5

nippon ice

trilogia de gelados de sabores nipónicos: chá verde, gengibre e sésamo

5,5

gelados

chá verde, gengibre, violeta, sésamo

2,8

doumo arigatou gozaimasu

Inaugurado no dia 23 de Abril de 2011, o Avenida Sushi Café persegue o objetivo de surpreender gastronomicamente os seus clientes.

Responsável
Filipe Monteiro
(desde 2007 no Sushi Café)

Chef Executivo
Daniel Rente
(desde 2005 no Sushi Café)

Chefe de Sala
Skicor Sacramento
(desde 2014 no Sushi Café)

Chef de Cozinha
Carlos Mateus
(desde 2010 no Sushi Café)