



*Soul  
Sushi*  
JAPANESE FUSION

# Cowert

Por pessoa \_\_\_\_\_ 2,50€

## Entradas frias

**Agi Tataki** \_\_\_\_\_ 9,00€  
Carapau picado, tomate, chalotas e vinagrete de limão

**Karashi Salmão Soul** \_\_\_\_\_ 14,00€  
Sashimi de salmão braseado, molho de miso e mostarda japonesa, ikura e rebentos de coentros

**New style Sashimi Salmão** \_\_\_\_\_ 14,00€  
Fatias de salmão braseado com carvão servido com soja de citrinos, ligeiramente picante

**Tekka Teriaky** \_\_\_\_\_ 15,00€  
Tataki de atum, batata palha crocante, sésamo, cebolete e teriaky

**Hamachi Tartar** \_\_\_\_\_ 16,00€  
Tártaro de lírio, envolvido com maionese de katsobushi, chalotas e espuma de wasabi

**Carpaccio de Atum e Vieiras** \_\_\_\_\_ 16,00€  
Fatias de atum e vieira temperadas com sansho, lima, trufa e ponzo

**Negitoro** \_\_\_\_\_ 16,00€  
Picado de atum gordo, cebolete, sobre arroz de sushi com ikura e abacate

**Shiroi Usuzukuri** \_\_\_\_\_ 16,00€  
Seleção de lírio, pregado, corvina e robalo com ovas de salmão e molho de soja aromatizada

## Entradas quentes

**Miso shiro** \_\_\_\_\_ 3,50€  
Sopa tradicional japonesa com caldo dashi e pasta miso com cogumelos, tofu e sésamo

**Gyosas** \_\_\_\_\_ 8,00€  
4 und Pastéis japoneses corados em óleo de sésamo, servido com soja aromatizada

**Yasaihata** \_\_\_\_\_ 10,00€  
Tempura de feijão verde e espargos com Dip de caril verde

**Tempura Soul** \_\_\_\_\_ 12,00€  
Tempura de camarão crocante com maionese de chilly

**Ebi Delice** \_\_\_\_\_ 13,00€  
Cubos de arroz com coentros, tempura de camarão, sweet chilly e cebola frita

**Tempura de bacalhau fresco** \_\_\_\_\_ 15,00€  
Lascas de bacalhau em tempura com maionese de alho fermentado

**Hard & Soft Shell** \_\_\_\_\_ 16,00€  
Caranguejo crocante com vieiras, pickles de cebola roxa e molho tártaro de miso



## One Bite (2 unidades)

<b>Cone Kani</b>	8,00€
Cone crocante de salmão e caranguejo com maionese de lima e coentros	
<b>Niguri Salmão Robata</b>	9,00€
Niguri de salmão braseado com carvão, malagueta e trufa	
<b>Taco de Atum Spicy</b>	9,00€
Taco de atum picante com guacamole e chips de alho	
<b>Gunkan Salmão e Vieiras</b>	10,00€
Fatia de salmão envolto em arroz gratinado com maionese japonesa e vieira corada	
<b>Gunkan Kani Akami</b>	10,00€
Fatia de atum envolta em arroz, tártaro de lírio e tempura de caranguejo	
<b>Niguri Chutoro</b>	10,00€
Niguri de atum gordo, braseado com carvão e kizami wasabi	
<b>Niguri Hamachi</b>	10,00€
Niguri de barriga da lírio braseado com carvão, flor de sal e raspa de lima	
<b>Gunkan Foie Gras e ovo</b>	12,00€
Fatia de salmão envolto em arroz gratinado com foie gras e ovo de codorniz	

### Hosomakis 6 peças, Temakis 1 peça, Niguris 2 peças, Sashimi 5 peças

<b>Salmão</b>	8,00€
<b>Peixe branco do dia</b>	8,00€
<b>Carapau</b>	8,00€
<b>Camarão</b>	8,00€
<b>Akami</b>	9,00€
<b>Lírio</b>	9,00€
<b>Vieiras</b>	9,00€ / 14,00€
<b>Chutoro</b>	10,00€ / 14,00€



## Fusion makis (4 peças)

<b>Califórnia</b>	6,00€
Rolo de camarão, salmão, abacate, feijão verde e sésamo	
<b>Soul Maki</b>	8,00€
Clássico rolo com camarão tempura e salmão braseado, maionese japonesa e teriaky	
<b>Unagi Maki</b>	8,00€
Rolo de enguia grelhada, cebola crocante e abacate coberto com salmão fresco e sésamo	
<b>Hot Crispy</b>	10,00€
Rolo crocante com tataki de salmão picante, guacamole e sour cream de lima	
<b>Yellow Tail Sour</b>	10,00€
Salmão com yuzo kosho e chips de batata enrolado em folha de soja, com tempura de camarão, lírio e chips de alho	
<b>Spicy Tuna</b>	10,00€
Atum, camarão tempura e maionese sriracha com tártaro de chutoro e chips de alho	
<b>FUTO Shellfish and Truffle</b>	10,00€
Tempura de Caranguejo, camarão cozido, atum e espargos servido com ponzo trufado	
<b>Tuna &amp; Crab</b>	10,00€
Rolo de miolo de caranguejo e salmão coberto com chutoro, maionese de trufa e cebolete	

## Combinados

<b>Sushi Moriwase ( 20 peças )</b>	26,00€
Seleção de Sushi tradicional ou fusão	
<b>Sushi to sashimi ( 20 peças)</b>	27,00€
Seleção de sushi e sashimitradicional ou fusão	
<b>Gunkan Selection (6 peças)</b>	27,00€
Seleção de gunkans do chefe	
<b>Sashimi Kisetso (19 peças)</b>	29,00€
Escolha dos peixes do dia	

## Menu de almoço

1 entrada ( 4 peças )  
16 peças sushi e sashimi  
1 Bebida  
1 Café

\*dias úteis



## Sugestão No-Sushi

**Salmão Teriaky** ————— 17,00€  
Posta de salmão caramelizada com teriaky, espargos e ovo BT com arroz de sushi

**Tonkatsu** ————— 18,00€  
Lombo de porco panado com arroz de sushi com salada de couve branca e sésamo

**Menu Vegetariano** ————— 35,00€  
Tempura de vegetais, gyosas, maki veggie do chefe, gunkans noori e tofu

**Menu Grávida** ————— 45,00€  
Tempura de peixes, Tataki salmão karashi, fusion 4+4 peças, gunkans do chefe

## Menu Criança

**Peito frango panado com arroz de sushi** ————— 10,00€

**Combinado sushi e sashimi de salmão ( 12 peças)** ————— 12,00€

## Sobremesas

**Brownie de chocolate e avelãs com gelado de leite de côco** ————— 6,50€

**Soft cake de chá verde com gelado de chocolate branco** ————— 6,50€

**Cheesecake New york com morangos macerados, basílico e lima kafir** ————— 6,50€

**Degustação de gelados asiáticos** ————— 6,50€

