



**Soul  
Sushi**  
JAPANESE FUSION

# Couvert

Por pessoa \_\_\_\_\_ 2,50€

## Entradas frias

**Agi Tataki** \_\_\_\_\_ 9,00€

Carapau picado, tomate, chalotas e vinagrete de limão

**Karashi Salmão Soul** \_\_\_\_\_ 12,00€

Sashimi de salmão braseado, molho de miso e mostarda japonesa, ikura e rebentos de coentros

**New style Sashimi Salmão** \_\_\_\_\_ 13,50€

Fatias de salmão braseado com carvão servido com soja de citrinos, ligeiramente picante

**Tártaro Spicy Soul** \_\_\_\_\_ 15,00€

Salmão e papaia marinados co molho ligeiramente picante, chalota, coentros e chip de alho

**Tekka Teriaky** \_\_\_\_\_ 15,00€

Tataki de atum, batata palha crocante, sésamo, cebolete e teriaky

**Shiroi Usuzukuri** \_\_\_\_\_ 16,50€

Seleção de lírio, pregado, corvina e robalo com ovas de salmão e molho de soja aromatizada

**Negitoro** \_\_\_\_\_ 17,50€

Picado de atum gordo, cebolete, sobre arroz de sushi com ikura e abacate

**Carpaccio de Atum e Vieiras** \_\_\_\_\_ 17,50€

Fatias de atum e vieira temperadas com sansho, lima, trufa e ponzo

## Entradas quentes

**Miso shiro** \_\_\_\_\_ 4,00€

Sopa tradicional japonesa com caldo dashi e pasta miso com cogumelos, tofu e sésamo

**Gyosas** \_\_\_\_\_ 8,50€

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 de peixe espada preto** \_\_\_\_\_ 12,50€

Peixe Espada temperado com gengibre e alho, maionese de coentros e compota de tomate e kombu

**Tempura Soul** \_\_\_\_\_ 12,50€

4 und Tempura de camarão crocante com maionese de chilly

**Ebi Delice** \_\_\_\_\_ 12,50€

8 Cubos de arroz com coentros, tempura de camarão, sweet chilly e cebola frita



## One Bite (2 unidades)

<b>Taco de Salmão</b>	9,50€
Tataki de salmão temperado, condimento de manga e malagueta, maionese de coentros	
<b>Nigiri Salmão Robata</b>	10,00€
Nigiri de salmão braseado com carvão, malagueta e trufa	
<b>Nigiri Hamachi</b>	10,50€
Nigiri de barriga da lírio braseado com carvão, flor de sal e raspa de lima	
<b>Gunkan Salmão e Vieiras</b>	11,00€
Fatia de salmão envolto em arroz gratinado com maionese japonesa e vieira corada	
<b>Nigiri Chutoro</b>	12,00€
Nigiri de atum gordo, braseado com carvão e kizami wasabi	
<b>Gunkan Foie Gras e Ovo</b>	12,00€
Fatia de salmão envolto em arroz gratinado com foie gras e ovo de codorniz	
<b>Taco de Atum Spicy</b>	13,50€
Taco de atum picante com guacamole e chips de alho	
<b>Gunkan Especial do Chef</b>	12,50€
Inspiração do Chef	

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

<b>Carapau</b>	8,00€
<b>Camarão</b>	8,00€
<b>Salmão</b>	9,00€
<b>Akami</b>	9,00€
<b>Robalo</b>	9,00€
<b>Lírio</b>	12,00€
<b>Vieiras</b>	9,00€ / 14,00€
<b>Chutoro</b>	12,00€ / 15,00€



## Fusion makis (4 peças)

**Califórnia** \_\_\_\_\_ 6,00€  
Rolo de camarão, salmão, abacate, feijão verde e sésamo

**Hot Crispy** \_\_\_\_\_ 7,50€  
Rolo crocante com tataki de salmão picante, guacamole e sour cream de lima

**Soul Maki** \_\_\_\_\_ 8,00€  
Clássico rolo com camarão tempura e salmão braseado, maionese japonesa e teriaky

**Yellow Tail Sour** \_\_\_\_\_ 9,00€  
Salmão com yūzo kosho e chips de batata enrolado em folha de soja, com tempura de camarão, lírio e chips de alho

**Spicy Tuna** \_\_\_\_\_ 9,00€  
Atum, camarão tempura e maionse sriracha com tártaro de chutoro e chips de alho

**Unagi Maki** \_\_\_\_\_ 9,00€  
Rolo de enguia grelhada, cebola crocante e abacate coberto com salmão fresco e sésamo

**Maki do Chef** \_\_\_\_\_ 12,00€  
Inspiração espontânea do chefe

## Combinados

**Gunkan Selection (6 peças)** \_\_\_\_\_ 25,00€  
Seleção de gunkans do chefe

**Sushi Moriwase ( 20 peças )** \_\_\_\_\_ 29,00€  
Seleção de Sushi tradicional ou fusão

**Sushi to sashimi ( 20 peças)** \_\_\_\_\_ 29,00€  
Seleção de sushi e sashimi tradicional ou fusão

**Sashimi Kisetso (19 peças)** \_\_\_\_\_ 32,50€  
Escolha dos peixes do dia

**Menu de almoço** \_\_\_\_\_ 16,50€

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

\*dias úteis



## Sugestão No-Sushi

**Yakitori** ————— 15,00€  
Espetadas de frango, caramelizadas com teriaky, arroz de sushi e espinafres

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

**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

**Espetada de frango 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 com morangos macerados, basílico e lima kafir** ————— 6,50€

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

