

A **Sushiaria** é um espaço com identidade ímpar. A simbiose perfeita entre a tradição portuguesa e a cozinha japonesa. Num espaço onde o peixe assume o papel principal, podemos encontrar do sushi tradicional ao sushi de fusão. O lado bruto do mar e delicadeza da cultura nipónica refletem-se na nossa carta. O espaço é único, combinando linhas contemporâneas com detalhes tradicionais.

ENTRADAS	
Couvert	3,50€
ENTRADAS QUENTES	
Sopa Miso	3,50€
Gyosa de frango	6,00€
Camarões kataifi	9,00€
Ebi harumaki	3,50€
Okonomiyaki Típica Panqueca Japonesa com vegetais, polvo, camarão e Katsuobushi	9,00€
Edamame Feijão de soja com sésamo e flor de sal	4,50€
Tempura de caranguejo de casca mole com maionese de yuzu Kosho	7,50€
ENTRADAS SUSHI-BAR	
Trilogia de ceviche Três inspirações do Chef com Peixe do dia marinado em lima, Cebola roxa e malagueta	14,00€
Tiradito de cavala Finas fatias de peixe com “leite de tigre” de tangerina, funcho e quinoa crocante	9,00€
“Tacos” asiáticos Coração de alface recheado com tártaro de salmão, maionese de lima e wasabi e quinoa crocante	7,50€
Escabeche de peixe à Japonesa Salada de peixe frito marinado	7,00€
Sunomono Salada avinagrada de vegetais, peixes, camarão e mostarda japonesa	7,50€
Usuzukuri Finas fatias de peixe branco com molho Ponzu, alga wakame, raspa de limão e ovas ikura	11,00€
Tártaro de Atum Atum, ovo de codorniz, chips de raiz de lotus e molho de sésamo ligeiramente picante	14,00€
Tataki de Salmão Salmão com molho de miso e chirashi, alga wakame, sésamo ralado e rebentos de coentros	10,00€

OMASAKE	
Gunkans 4 Peças	8,00€
Gunkans 8 Peças	16,00€
Nigiri moriawase Seleção especial do Chef • 4 unidades	6,50€
Especial Sushiaría 12 Peças (consoante disponibilidade)	22,00€
Especial Sushiaría 22 Peças (consoante disponibilidade)	34,00€
Chirashi 12 Fatias de sashimi sobre arroz de sushi, algas, ovas e vegetais	17,00€
SASHIMI	
SASHIMI 6 PEÇAS	
Salmão	6,00€
Atum	9,00€
Robalo	7,00€
Peixe da época	8,00€
SASHIMI SELEÇÃO DE SASHIMI À ESCOLHA DO SUSHIMAN	
6 Peças	7,00€
12 Peças	13,00€
20 Peças	22,00€
30 Peças	33,00€

VERTENTE FUSÃO

Hot roll

Rolo de salmão e filadélfia frito em panko com molho do Chef, cebolete e sésamo • 6 unidades

7,00€

Ebi hot

Rolo de camarão e abacate enrolado com salmão, frito em kataifi • 6 unidades

9,00€

Harumaki

Rolo de salmão, camarão e alho francês frito em folha de crepe • 6 unidades

8,00€

Uzura maki

Rolo de salmão, camarão, maionese, alho francês com ovo de codorniz e trufa

9,00€

California maki

Rolo de camarão, abacate, pepino, ovas e sésamo

6,50€

Spicy tuna

Rolo de abacate e espargos, coberto com atum, alho francês crocante e tougarashi • 6 unidades

8,50€

Soft Shell crab

Rolo de folha de arroz com tempura de caranguejo de casca mole, takuan, mix de verduras e maionese de lima e wasabi • 6 unidades

9,50€

Nikkei

Rolo de camarão tempura e abacate coberto com salmão e atum • 4 unidades

7,00€

Futomaki

Rolo de salmão, atum, camarão, omelete japonesa, takuan, pepino, abacate e kampo • 5 unidades

8,00€

Tamago maki

Rolo de omelete japonesa com atum, salmão, camarão, espargo, alho francês e ovas • 6 unidades

10,00€

TEMAKI

Salmão

7,00€

Filadélfia

7,50€

Atum

8,00€

California

6,50€

Especial Sushitaria

Sugestão do Chef

10,00€

FREESTYLE

FREESTYLE DE SUSHI

12 Peças

13,00€

24 Peças

25,00€

32 Peças

33,00€

FREESTYLE DE SUSHI E SASHIMI

50 Peças

32 sushi e 18 sashimi

52,00€

FREESTYLE VEGETARIANO

12 Peças

15,50€

COMBINADOS DE SUSHI TRADICIONAL

12 Peças

14,00€

24 Peças

24,00€

SUSHI TRADICIONAL

NIGUIRI 2 UNIDADES

Salmão	3,00€
Atum	4,50€
Camarão	3,50€
Carapau	3,00€
Peixe da época	4,00€

HOSSOMAKI 4 UNIDADES

Shake Alga, arroz e salmão	3,00€
Teka Alga, arroz e atum	4,00€
Ebi Alga, arroz, camarão, pepino e sésamo	3,50€

HURAMAKI 4 UNIDADES

Negui sake Salmão e cebolinho	4,00€
Negui maguro Atum e cebolinho	5,50€
Kuzu maki Peixe branco marinado com pepino e sésamo	5,00€

PRATOS ALTERNATIVOS

Lombo de salmão Lombo de salmão com puré de feijoca, camarão, raiz de lotus, teriaky, molho de maracujá e laranja	15,00€
Yakisoba de camarão Massa salteada com legumes e camarão	14,00€
Ramen Miso Massa Japonesa com caldo de frango, barriga de porco, ovo marinado em soja e legumes	14,00€
Yakitori de frango Espetada de frango e vegetais	12,00€

MENU INFANTIL

Hambúrguer no prato, ovo e batata frita, bola de gelado e bebida (até 10 anos)	10,00€
--	--------

SOBREMESAS

Eclair de batata doce, chocolate branco e matcha	5,00€
Pannacotta de lima-limão	5,50€
Texturas de chocolate e maltesers	6,00€
Mascarpone, morango e romã	5,00€
Chesecake de chocolate branco e Baileys	6,00€
Bola de gelado artesanal	3,00€
Bola de gelado	2,50€

BEBIDAS		
BEBIDAS DIVERSAS		
Café		1,30€
Descafeinado		1,30€
Carioca		0,70€
Chá		2,00€
Chá biológico		3,00€
Jasmim • Morimoto, Verde torrado • Sencha limão • Mizucha, frio		
Água 37,5cl		1,50€
Água 75cl		2,50€
Água com gás		1,50€
Refrigerantes		2,00€
Limonada		2,00€
Sumos naturais		3,50€
Sakê 18cl		8,50€
CERVEJAS / CIDRAS		
Carlsberg		2,50€
Asahi / Kirin		3,00€
Super Bock Stout		2,50€
Super Bock S/Álcool		2,00€
Somersby		3,50€
Cerveja Artesanal Japonesa - Hitachino (0,33cl.)		5,00€
Expresso Stout • Ipa Dai Dai Ale • Saison with Koji • White Ale		
SANGRIAS		
	Copo	
Branca / Tinta	5,50€	15,00€
Espumante	6,50€	17,00€
Mojito	8,50€	19,00€

VINHOS BRANCOS		Copo
Arrepiado Velho Riesling (Alentejo)		18,00€
Cortes de cima 2 Terroir (Alentejo)		18,00€
Sushiaria (Beira Interior)	3,50€	13,00€
Beyra Reserva (Beira Interior)	3,50€	15,00€
Beyra Chardonnay (Beira Interior)		19,00€
Casal de Sta Maria, Chardonnay (Colares)		32,00€
Ribeiro Santo reserva (Dão)		18,00€
Quinta do Cerrado Reserva (Dão)	5,00€	19,00€
Quinta de Saes Reserva (Dão)		22,00€
Druida (Dão)		30,00€
Esteira (Douro)	4,00€	16,00€
Branco da Gaivosa (Douro)		19,00€
Maria Izabel (Douro)		19,00€
Castelo D´Alba Vinhas Velhas (Douro)		21,00€
Pormenor (Douro)		21,00€
Xistu ilimitado (Douro)		22,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		23,00€
De la Rosa Reserva (Douro)		25,00€
Frey Granito (Douro)		29,00€
Mirabilis Grande Reserva, Quinta Nova (Douro)		60,00€
Quinta de Chocapalha Reserva (Lisboa)		26,00€
Ameal, Loureiro (Vinho Verde)		16,00€
Vale dos Ares, Alvarinho (Vinho Verde)		19,00€
Fritz Haag — Brauneberger Juffer Riesling Trocken GG (Mosel, Alemanha)		38,00€

VINHOS TINTOS		
	Copo	
Sushiaría (Beira Interior)	3,50€	13,00€
Beyra Reserva (Beira Interior)	3,50€	15,00€
Gradual (Douro)		20,00€
Xisto Ilimitado (Douro)		21,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		28,00€
Proibido Marufo (Douro)		29,00€
Xisto Cru (Douro)		46,00€
Zafírah (Vinho Verde)		20,00€
Vincent Girardin Cuvée, Pinot Noir (França - Borgonha)		28,00€
ROSÉ		
Redoma (Douro)		16,00€
Soalheiro Rosé		20,00€
CHAMPANHE / ESPUMANTES		
Billecort Salmon Brut Reserve (Champanhe)		75,00€
Murganheira Vintage		40,00€
Ribeiro Santo Reserva (Dão)		21,00€
Hibernus Premier Brut (Bairrada)		25,00€

Instagram / Facebook

 [sushiaria](#)

www.sushiaria.com

Valores apresentados em Euros.
IVA incluído à taxa legal.

Em vigor desde 14/03/2019
Os nossos produtos são preparados
em ambientes que não são
completamente livres de alergénios.
Há sempre um risco potencial de
contaminação cruzada.
Caso necessite de informações sobre
esta matéria contacte os nossos
colaboradores.

Nenhum prato, produto alimentar
ou bebida incluindo o couvert pode
ser cobrado se não for solicitado
pelo cliente ou por este inutilizado
(conforme o decreto de lei 10/2015).