

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.

MENU DE ALMOÇO

Sushi 13,50€

1 ENTRADA À ESCOLHA
12 PEÇAS DE SUSHI

Sushi to Sashimi 16,00€

1 ENTRADA À ESCOLHA
12 PEÇAS SUSHI E 6 SASHIMI

Bentô 18,00€

2 ENTRADAS À ESCOLHA
TEMAKI
SUSHI E SASHIMI
10 PEÇAS SUSHI E 6 SASHIMI
OU 12 PEÇAS SÔ SUSHI

Menu Washoku 14,00€

1 ENTRADA À ESCOLHA
PRATO DE INSPIRAÇÃO JAPONESA

Kaiseki - Menu Degustação 23,00€

3 ENTRADA À ESCOLHA
8 VARIEDADES DE SUSHI
6 PEÇAS DE SASHIMI
SOBREMESA DO DIA

Chirashi 16,50€

1 ENTRADA À ESCOLHA
8 PEÇAS DE SASHIMI SOBRE
ARROZ, ALGAS E VEGETAIS

Sushi adicional 9,00€

8 PEÇAS

Entradas

Harumaki · Sopa Miso ·
Korokke de Salmão · Tapa Japonesa

Sobremesa do dia 3,00€

TODOS OS MENUS INCLUEM UMA
BEBIDA À ESCOLHA E CAFÉ

MENUS DISPONÍVEIS DE TERÇA A
SEXTA-FEIRA EM HORÁRIO DE ALMOÇO.
EXCEPTO FERIADOS.

ENTRADAS	
Couvert	2.50€ /pax
ENTRADAS QUENTES	
Sopa Miso	4,00€
Gyosa de frango	7,00€
Camarões kataifi	12,50€
Ebi harumaki	5,00€
Tempura de cavala	11,00€
Okonomiyaki Típica Panqueca Japonesa com vegetais, polvo, camarão e Katsuobushi	14,00€
Edamame Feijão de soja com sésamo e flor de sal	5,00€
Escabeche de peixe Salada de peixe frito	11,00€
ENTRADAS SUSHI-BAR	
“Tacos” asiáticos Coração de alface recheado com tártaro de salmão, maionese de lima e wasabi e quinoa crocante	11,50€
Sunomono à chef Salada avinagrada de vegetais, peixes, camarão, polvo e mostarda japonesa	12,00€
Usuzukuri Fatias de peixe branco com molho ponzu, alga wakame, raspa de limão e ovas	12,00€
Trilogia de ceviche Três inspirações do chef com peixe do dia marinado em lima	25,00€
Salada de lula Wakame, óleo de Sésamo, flor de sal e molho do chef	15,00€
Carpaccio de lírio Lírio, wakame, ovas e molho do chef	14,00€
Tártaro de atum Atum, ovo de codorniz, chips de raiz de lótus e molho de sésamo <small>Ligeiramente picante</small>	16,00€
Tataki de salmão Salmão com molho de miso e chirashi, alga wakame e sésamo ralado	13,00€
Salada de alga wakame/sunomono (tradicional)	9,00€

OMAKASE	
Gunkans 4 Peças	12,00€
Gunkans 8 Peças	23,00€
Nigiri moriawase Seleção especial do Chef • 4 unidades	10,00€
Especial Sushiaría 12 Peças (consoante disponibilidade)	27,00€
Especial Sushiaría 22 Peças (consoante disponibilidade)	47,00€
Chirashi 12 Fatias de sashimi sobre arroz de sushi, algas, ovas e vegetais	21,00€
SASHIMI	
SASHIMI 6 PEÇAS	
Salmão	8,00€
Atum	12,00€
Atum "Toro" Sob consulta	19,00€
Robalo	9,00€
Peixe da época	10,00€
Lula	14,00€
SASHIMI SELEÇÃO DE SASHIMI À ESCOLHA DO SUSHIMAN	
6 Peças	10,00€
12 Peças	16,00€
20 Peças	25,00€
30 Peças	35,00€

VERTENTE FUSÃO

Hot roll Rolo de salmão e filadélfia frito em panko com molho do Chef, cebolete e sésamo • 6 unidades	9,50€
Ebi hot Rolo de camarão e abacate enrolado com salmão, frito em kataifi • 6 unidades	12,00€
Harumaki Rolo de salmão, camarão e alho francês frito em folha de crepe • 6 unidades	10,50€
Uzura maki Rolo de salmão, camarão, maionese, alho francês com ovo de codorniz e trufa	12,50€
California maki Rolo de camarão, abacate, pepino, ovas e sésamo	9,00€
Spicy tuna Rolo de abacate e espargos, coberto com atum, alho francês crocante e tougarashi • 6 unidades	11,00€
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	11,50€
Special maki Inspiração do Sushiman	12,50€
Futomaki Rolo de salmão, atum, camarão, omelete japonesa, takuan, pepino, abacate e kampo • 5 unidades	11,00€
Tamago maki Rolo de omelete japonesa com atum, salmão, camarão, espargo, alho francês e ovas • 6 unidades	12,00€

TEMAKI

Salmão	8,00€
Filadélfia	8,50€
Atum	9,50€
California	8,50€
Especial Sushitaria Sugestão do Chef	12,00€

FREESTYLE

FREESTYLE DE SUSHI	
12 Peças	16,00€
24 Peças	29,00€
32 Peças	38,00€
FREESTYLE DE SUSHI E SASHIMI	
50 Peças 32 sushi e 18 sashimi	60,00€
FREESTYLE VEGETARIANO	
12 Peças	18,50€
COMBINADOS DE SUSHI TRADICIONAL	
12 Peças	16,00€
24 Peças	29,00€

SUSHI TRADICIONAL

NIGUIRI 2 UNIDADES

Salmão	6,00€
Atum	7,50€
Camarão	7,00€
Robalo	6,50€
Special niguri Criação do Sushiman	9,00€

HOSSOMAKI 4 UNIDADES

Shake Alga, arroz e salmão	5,50€
Teka Alga, arroz e atum	7,00€
Ebi Alga, arroz, camarão, pepino e sésamo	6,50€

HURAMAKI 4 UNIDADES

Negui sake Salmão e cebolinho	6,50€
Negui maguro Atum e cebolinho	8,00€
Kuzu maki Peixe branco marinado com pepino e sésamo	7,50€

PRATOS ALTERNATIVOS

Lombo de salmão Lombo de salmão com puré de feijoca, camarão, raiz de lotus, teriyaki, molho de maracujá e laranja	16,50€
Yakisoba de camarão Massa salteada com legumes e camarão	15,50€
Ramen de porco Massa japonesa, barriga e caldo de porco, ovo marinado e legumes	16,00€

MENU INFANTIL

Hambúrguer no prato, ovo e batata frita, bola de gelado e bebida (até 10 anos)	13,00€
------------------------------------------------------------------------------------------	--------

SOBREMESAS

Kit Kat de matcha	7,00€
Banoffee	6,50€
Tarte de yuzu	7,00€
Chocolate, coco, maracujá e especiarias	7,00€
Frutos do bosque, pistacho e framboesa	7,00€
Bola de gelado artesanal	3,50€
Bola de gelado	3,00€

PORÇÃO EXTRA

Porção de gengibre	1,00€
Porção de agridoce	1,00€
Porção de kizami	1,00€
Porção de teryaki	1,00€
Wasabi	0,50€

BEBIDAS		
BEBIDAS DIVERSAS		
Café		1,30€
Descafeinado		1,30€
Carioca		0,70€
Chá		2,00€
Chá biológico		3,50€
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		9,50€
CERVEJAS / CIDRAS		
Carlsberg		2,50€
Asahi / Kirin		3,00€
Super Bock Stout		2,50€
Super Bock S/Álcool		2,00€
Somersby		3,50€
Japanese 75cl (selecção 1927)		15,00€
SANGRIAS		
Branca / Tinta	Copo	16,50€
Espumante		21,00€
Mojito		22,00€

VINHOS BRANCOS		
	Copo	
Beyra Reserva (Beira interior)	5,00€	16,00€
Passadouro (Douro)	6,00€	22,00€
Castelo D'alba Superior (Douro)		22,00€
Pormenor (Douro)		22,00€
Quinta da Romaneira Gouveiro (Douro)		22,00€
Xisto ilimitado (Douro)		23,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		23,00€
Quinta da Pedra Escrita (Douro)		25,00€
Pessegueiro Reserva (Douro)		27,00€
Permitido (Douro)		28,00€
Poças Reserva (Douro)		28,00€
Conceito (Douro)		52,00€
Casal de Sta Maria, Chardonnay (Colares)		34,00€
M.O.B. Lote 3 (Dão)	6,00€	19,00€
Pretexto (Dão)		20,00€
Ribeiro Santo Automático (Dão)		21,00€
Conciso (Dão)		30,00€
Druida (Dão)		35,00€
Luis Pato, Parcela Cândido (Bairrada)		30,00€
Vale da Mata (Lisboa)		20,00€
Casa do Barroso, Alvarinho (Vinho Verde)		19,00€
Soalheiro Germinar, Loureiro (Vinho Verde)		23,00€
Expressões, Alvarinho (Vinho Verde)		40,00€
Herdade do Arrepiado Velho (Alentejo)		21,00€
Herdade do Sobroso Cellar Selection (Alentejo)		37,00€
Frei Gigante (Açores)		30,00€
Markus Molitor Haus Klosterberg (Alemanha)		30,00€

VINHOS TINTOS	Copo	
Beyra Reserva (Beira interior)	5,00€	16,00€
Gradual (Douro)		20,00€
Xisto Ilimitado (Douro)		21,00€
Chronicle Vineyards (Douro)		28,00€
Proibido Marufo (Douro)		29,00€
Xisto Cru (Douro)		46,00€
Zafirah (Vinho Verde)		20,00€

CHAMPANHE / ESPUMANTES		
Billecart - Salmon Brut Reserve (Champanhe)		80,00€
Jacquesson Cuvée (Champagne)		100,00€
Murganheira Millésime (Távora Varosa)		37,00€
Vertice Gouveio (Douro)		50,00€

Instagram / Facebook
[@sushiaria](#)

www.sushiaria.com

Valores apresentados em Euros.
IVA incluído à taxa legal.

Em vigor desde 28/11/2022
Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. 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).

