



Exemplo de menu de degustação

Preço: 20,00€

Aperitivos

Fudanso (acelga)
Tamago (omelete japonesa)

Hossomaki (rolos finos)

Vegetarianos: pepino, manga, morango, abacate,
Peixes: salmão, atum, garoupa, corvina, camarão

Uramaki (rolos invertidos)

California (pepino, manga, salmão)
Philadelphia (salmão, queijo Philadelphia, cebolinho)
Shiro (peixe branco, cebolinho, dijon)
Dragon ebi (manga, camarão, coberto com abacate)
Dragon sake (pasta de salmão coberto de sashimi)

Nigiri (bola de arroz com cobertura)

Salmão
Atum
Garoupa
Corvina
Fruta
Sakana kawa
Tamago

Gunkan (bola de arroz enrolada)

Sake Philadelphia (salmão)
Tobiko nori (omelete)

Sushido

Shiro (pasta de peixe branco)

Ebi (camarão)

Sashimi

Salmão

Atum

Garoupa

Corvina

Peixe-Manteiga

Outros

Hot sushi (sushi cozinhado)

Hot maki

Hot Philadelphia

Tempura ebi

Sobremesas

Gari flan (pudim de gengibre)

Amai chibzu (queijo e marmelada)