

BAR

CAFÉ NESPRESSO	1.20
<i>ristreto, espresso leggero, descafeinado</i>	
ÁGUAS (0.33l)	1.20
REFRIGERANTES (0.33l)	2.50
HOMEMADE WASABI	
<i>chá verde com hortelã</i>	2.20
<i>infusão de limão e gengibre</i>	2.20
SAKÉ	
<i>sho chiku bai - junmai</i>	5.50
<i>fukumitsuya - junmai</i>	12.90
<i>fukuju-ginjō</i>	15.75
CERVEJA	
<i>imperial heineken (0.25l)</i>	2.50
<i>cerveja japonesa (0.33l)</i>	4.00
ESPIRITUOSAS	
<i>moscatel casa ermelinda freitas</i>	4.00
<i>amêndoa amarga - amarguinha</i>	4.00
VODKA	
<i>stolishnaya premium</i>	5.50
<i>elū by stolishnava</i>	9.00
WHISKEYS	
<i>escocês - famous grouse</i>	5.50
<i>japonês - nikka from the barrel</i>	10.00
<i>japonês - hibiki 12 anos</i>	12.00
GINS	
<i>hendricks</i>	10.75
<i>gvine</i>	12.50
<i>bulldog</i>	10.00
<i>jinzū</i>	11.50

I.V.A. INCLUIDO

VINHOS

		
ESPUMANTE		
QUINTA DOS ABIBES: BAIRRADA/AGUIM		25.00
<i>bastante seco e aromático</i>		
BRANCO		
MONTARIA RESERVA: ALENTEJO	3.50	13.50
<i>notas cítricas e mineralidade, frutado com boa estrutura</i>		
PICA PEIXE : SETUBAL	3.90	16.50
<i>frutada com notas tropicais, na boca complexo</i>		
BARRANCO LONGO GE: ALGARVE/ALGOZ		22.00
<i>aromas cítricos e tropicais, na boca macio e redondo</i>		
HOBBY: ALENTEJO/PORTEL	4.90	23.00
<i>aromas tropicais e complexos, na boca gordo e guloso</i>		
PALATO RESERVA: DOURO/FOZ CÔA		33.00
<i>aromas complexos e minerais, na boca equilibrado</i>		
TINTO		
MONTARIA RESERVA: ALENTEJO/REDONDO	3.50	13.50
<i>aromas frutos do bosque e chocolate, na boca macio</i>		
QUINTA MONTE TRAVESSO:		19.00
DOURO/TABUAÇO		26.00
<i>aromas de fruta vermelha e frutos secos, na boca equilibrado</i>		
OUTEIROS ALTOS: ALENTEJO/ESTREMOZ		
<i>vinho biológico, aromas a fruta vermelha fresca, na boca equilibrado e apelativo</i>		
VERDE		15.00
ADAGA: PONTE DE LIMA		24.50
<i>cítrico e floral, rico em fruta e persistente</i>		
CAMALEAO ALVARINHO: VINHO VERDE/-		
BAIÃO E FELGUEIRAS		
<i>frutado e com notas tropicais, na boca fresco e complexo</i>		
ROSE	3.75	14.50
QUINTA DO BREJINHO: SETÚBAL/CARVALHAL		
<i>bastante aromático fresco e apelativo</i>		

I.V.A. INCLUIDO



WASABI

SUSHI BAR

BY

21 099 71 86

VISITE [FACEBOOK.COM/WASABI.PT](https://www.facebook.com/wasabi.pt)

ENTRADAS

OTOSHI <i>couvert do dia</i>	2.50
ANKIMO <i>foi gras de tamboril com ponzu</i>	7.50
MISOSHIRO <i>sopa de miso com tofu, wakamé e alho francês</i>	2.50
EDAMAMAE <i>feijões de soja verdes beringidos com sal cítrico</i>	5.00
TÁRTARO DE SALMÃO <i>salmão, crocante de amendoim, azeite de trufas, crocante de pele de salmão e katsuobushi salmão</i>	10.50
TÁRTARO DE VIEIRA <i>vieiras, crocante de bacon, karashi mayonesa, chips de nori</i>	15.00
USUZUKURI DE SALMÃO <i>lâminas de salmão com lima, em pedra de sal dos himalaia</i>	6.50
TATAKI DE ATUM <i>atum selado com coentros, tobiko, azeite de trufas e saiku miso</i>	13.50
CEVICHE DE SALMÃO <i>salmão marinado, cebola, manjerição, foi gras do mar, katsuoboshi</i>	9.00
YASAI GYOZAS 5 unidades <i>dumplings recheados de vegetais, goma wakamé e gyoza taré</i>	7.75
ONSEN TAMAGO <i>ovo cozido a baixa temperatura, com caldo dashi e cebolo</i>	3.50

nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado senão for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA INCLUIDO

SUSHI BAR

HOSOMAKI <i>6 unidades</i>	
ATUM	7.50
SALMÃO	5.50
CARAPAU	6.00
PEPINO	4.50
TEMAKI <i>1 unidade</i>	
ATUM	7.00
SALMÃO	5.00
CARAPAU	5.50
NIGIRI <i>2 unidades</i>	
ATUM	6.00
SALMÃO	4.00
CARAPAU	4.50
DOURADA	6.50
PREGADO	6.00
CAMARÃO	4.00
ENGUIA	8.50
VIEIRA	6.00
SASHIMI <i>5 unidades</i>	
ATUM	8.50
SALMÃO	6.00
CARAPAU	5.00
DOURADA	8.50
PREGADO	7.00
VIEIRA	9.50

*alguns peixes indicados dependem de disponibilidade

MAKI

WASABI FURAI 8 PEÇAS	13.50
<i>hosomaki de salmão em tempura, com úrtaro de atum picante, crocante de batata doce e saiku miso de lima</i>	
TUNA TEMPURA 8 PEÇAS	10.00
<i>maki de atum sem arroz com alho francês, feijão verde e saiku miso, em tempura</i>	
XPLODE 8 PEÇAS	9.00
<i>uramaki com pepino e camarão furai, salmão braseado, mayonesa japonesa, cebolinho e teriyaki</i>	
AJI MAKI 8 PEÇAS	8.50
<i>uramaki com takuan, feijão verde furai, pepino e goma wakamé, carapau braseado em azeite de gengibre e alho</i>	
CALIFORNIA EVOLUTION 8 PEÇAS	9.50
<i>uramaki com abacate, pepino e salmão, com tataki de camarão</i>	
SOFTSHELL FUTOMAKI 6 PEÇAS	10.50
<i>futomaki com carenquejo de casca mole frito, espargos, tobiko, abacate e rabano</i>	
PREGADO MAKI 2 PEÇAS	6.50
<i>pregado em cama de arroz e nori com cebola roxa, lima, coentros e ponzu</i>	
UNAGUI MAKI 8 PEÇAS	12.00
<i>uramaki com enguia, tempura batata doce, abacate, pepino sunomono com tobiko</i>	
SPICY TUNA 8 PEÇAS	13.50
<i>uramaki com atum, abacate, espargos, com pimentos jalapeños, horseradish e ùto togarashi</i>	
SUGESTÃO WASABI	16.00
<i>rolo criação do chef</i>	

IVA INCLUIDO

COZINHA

YAKINIKU <i>pica pau de lombo à japonesa com ponzu</i>	12.50
SUKIYAKI <i>cozido japonês de lombo de novilho, cogumelos shiitake, couve chinesa, tofu e cebola</i>	13.00
RAMEN RABO DE BOI <i>caldo de rabo de boi com miso, massa ramen, rabo de boi, ovo, cebolo</i>	13.50
YASAI YAKISOBA <i>massa soba grelhada com couve, cebola, cogumelos shiitake, cebolo</i>	9.00
SALMÃO TERIYAKI <i>salmão cozinhado em molho teriyaki</i>	9.50
*arroz shari (100gr)	3.00

ESPECIAIS WASABI

GUNKAN OMAKASE <i>4 peças de gunkan sugestão do chef</i>	14.00
SUSHI MORIAWASE <i>combinado de sushi com 5 nigiri, 3 gunkan, 3 hosomaki 4 uramaki</i>	22.50
SUSHI E SASHIMI OMAKASE <i>combinado sugestão de sushi e sashimi com 15 sashimi, 5 nigiri, 3 gunkan</i>	34.00
CHIRASHI <i>combinado de sashimi com 18 peças, servido sob arroz shari</i>	24.00

SOBREMESAS

GELADOS	3.00
SUGESTÃO WASABI	4.50

IVA INCLUIDO