

N

I

K

K

E

I

TASTING MENU | MENU DE DEGUSTAÇÃO

Menu Kaiseki 88 5-courses / 5 pratos

Sakizuke
Otsukuri
Sushi selection | *Seleção sushi*
Agemono / Yakimono
Dessert | *Sobremesa*



Shirumono

Loosely translated as “soup or clear broth”, it is generally made with sea products.
Traduzido como “sopa ou caldo claro”, geralmente é feito com produtos do mar.


Miso Shiru and horse mackerel fish tempura 11
Miso Shiru e chicharro em tempura

Octopus and periwinkle snails Ushio-jiru 13
Ushio-jiru de caramujo e polvo

Sakizuke

Vegetables and sunomono Chawan mushi  13
Chawan mushi com vegetais e sunomono

Limpets and shrimp Chawan mushi 15
Chawan mushi de camarão e lapas

Vegetables hot roll, teriyaki sauce, masago arare  17
and spring onion
Rolo de vegetais em tempura, molho teriyaki, masago arare e cebolinho

Shrimp sunomono, shimeji mushroom tempura with almonds 19
Sunomono de camarão e tempura de shimeji com amêndoas

Fish and kimchi hot roll with teriyaki sauce 18
Rolo de peixe e kimchi com molho teriyaki

Nasu Dengaku aubergine with nitsuke egg yolk  19
Beringela Nasu Dengaku com gema nitsuke

Beef gyosas, soya cream and truffle oil 20
Gyozas de novilho em creme de soja e óleo de trufa

Shrimp tempura with almonds, kimchi mayonnaise 25
Tempura de camarão com amêndoas, maionese de kimchi

Wagyu beef, nitsuke egg yolk, leek, togarashi spice 29
and ponzu sauce
Carne Wagyu, gema nitsuke, alho-francês, especiaria Togarashi e molho ponzu

Sashimi

Truffled parrotfish new-style sashimi and ponzu sauce 23
New-style sashimi de bodião trufado e molho ponzu

Tuna zuke new-style sashimi and shallots olive oil 24
New-style sashimi de atum zuke em azeite de chalotas

Omakase sashimi selection 24
Seleção de sashimi omakase


Sushi

Selection of 4 omakase nigiri Seleção 4 nigiris omakase	15
Selection of 4 omakase gunkan Seleção 4 gunkan omakase	17
Vegan selection 12 pieces  Seleção vegan 12 peças	20
Edomaezushi 12 pieces (Tokyo style) 12 peças de Edomaezushi (estilo Tóquio)	26
Sousakuzushi 12 pieces (Creative style) 12 peças Sousakuzushi (Estilo criativo)	29

Ramen

A main course consisting of a broth and noodles, topped with stewed meat and vegetables, currently perfected in good Japanese style.

Um prato principal composto por um caldo e noodles, cobertos de carne estufada e vegetais, atualmente aperfeiçoados ao bom estilo japonês.

Vegan Ramen  Vegetable stock, kampyo, spring onion, shimeji mushroom and tofu Caldo de legumes, kampyo, cebolinho, cogumelo shimeji e tofu	15
Shoyu Ramen Chintan stock seasoned with soya sauce, noodles, chicken, egg and vegetables Caldo chintan temperado com molho de soja, frango, ovo e vegetais	18
Spicy Ramen (hot picante) Chintan stock seasoned with kimchi sauce, noodles, pork belly, egg and vegetables Caldo chintan temperado com molho de kimchi, barriga de porco, ovo e vegetais	20

Donburi

Literally meaning bowl, often abbreviated to "don", is a Japanese rice dish containing the most diverse ingredients.

Significa literalmente tigela, frequentemente abreviado para "don", é um prato japonês de arroz contendo os mais diversificados ingredientes.

Vegetarian donburi 24

Rice bowl, vegetables, takuan, kampyo, spring onion and tsuma salad

Taça de arroz, vegetais, takuan, kampyo, cebolinho e salada tsuma

Donburi de carabineiro e enguia grelhada 36

Rice bowl, grilled cardinal prawn and eel, seasoned with teriyaki sauce

Taça de arroz, carabineiro e enguia grelhados, temperados com molho teriyaki

Donburi de carne wagyu 40

Rice bowl, grilled Wagyu beef and shrimp, seasoned with teriyaki sauce

Taça de arroz, carne Wagyu grelhada e camarão, temperados com molho teriyaki

Desserts | Sobremesas

Marinated pineapple with Sichuan pepper, yuzu sorbet 11 **and sesame tuile**

Abacaxi marinado com pimenta Sichuan, sorvete de yuzu e telha de sésamo

Lychees and rose water, strawberry textures 11 **and fermented miso streusel**

Sopa de líchias e água de rosas, texturas de morango e streusel de miso fermentado

Matcha hotcake and mango sorbet 12

Bolo quente de matcha e sorvete de manga



vegan



vegetarian | vegetariano

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering. No dish, food or drink, including the couvert can be charged, if unused or not requested by the guest.

Complaints Book is available.

Price in euros/VAT included.

An optional 10% service charge will be added to your bill.

Se necessitar de informação sobre os alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

Preço em euros/IVA incluído.