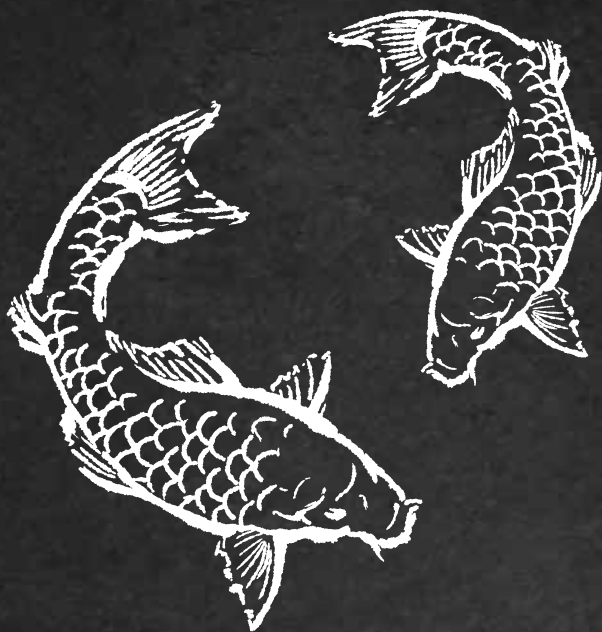




Koi
sushi restaurant
—

Menu

Otoshi

Entradas | Starters

TATAKI DE ATUM

(8 uni) 12,5€

Atum braseado, sementes de sésamo, mostarda e cebolinho, maionese de sriracha
Braised tuna Tataki, sesame seeds, mustard, chives and sriracha mayonnaise



TATAKI DE SALMÃO

(8 uni) 15€

Salmão braseado, parmesão, alcaparras, cebolinho, molho do chef
Braised salmon tataki, parmesan, capers, chives and Chef's sauce



CEVICHE DE ROBALO

12,5€

Robalo marinado
Marinated sea bass



CEVICHE DE ATUM

12,5€

Atum marinado
Marinated tuna



Spring rolls

Rolo de tempura | Tempura roll

FRESH SPRING CARANGUEJO

(1 uni)

7€

Caranguejo, manga, queijo creme, papel de arroz, ervas, sweet chilli

Crab, mango, cream cheese, rice paper, herbs, sweet chilli



FRESH SPRING CAMARÃO

(1 uni)

5,5€

Couve roxa, pepino, pimento vermelho, alface, ervas, camarão, papel de arroz, sweet chilli

Red cabbage, cucumber, red pepper, lettuce, herbs, shrimp, rice paper, sweet chilli



Gunkan

Embrulhada de sushi | Wrapped sushi

Salmão | *Salmon*

(2 uni)

5€

Ovas de salmão | *Salmon roe*

(2 uni)

6€

Atum | *Tuna*

(2 uni)

5€

Robalo | *Sea bass*

(2 uni)

5,5€



Niguiris

Sushi moldado à mão | Hand-molded sushi

Salmão | *Salmon*

(2 uni)

5€

Atum | *Tuna*

(2 uni)

5€

Robalo | *Sea bass*

(2 uni)

6€



Otoshi | Gunkan | Niguiris

Temaki

Sushi moldado à mão | Hand-molded sushi

SAKE

(1 uni)

7,5€

Salmão com cebolinho

Salmon with chives



TUNA

(1 uni)

7,5€

Atum com sésamo

Tuna with sesame



EBI

(1 uni)

7,5€

Camarão, maionese, abacate, pepino

Shrimp, mayonnaise, avocado, cucumber



PHILADELPHIA

(1 uni)

7,5€

Salmão, queijo philadelphia, cebolinho

Salmon, Philadelphia cheese, chives



Tempuras

Tempura de camarão, sweet chilli

(4 uni)

15€

Shrimp tempura, sweet chilli



Uramaki

Rolo de sushi com arroz por fora | Sushi roll with rice on the outside

SALMÃO

(8 uni)

10€

Salmão, abacate, pepino, maionese, sésamo
Salmon, avocado, cucumber, mayonnaise and sesame



CAMARÃO

(8 uni)

11€

Camarão, abacate, pepino, maionese, sésamo
Shrimp, avocado, cucumber, mayonnaise, sesame

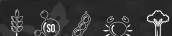


CARANGUEJO

(8 uni)

12,5€

Caranguejo de casca mole panado, alho francês, rabanete, sweet chilli
Breaded soft-shell crab, leek, radish, sweet pepper



ATUM

(8 uni)

10€

Atum, abacate, cebola crocante, ovas de peixe voador
Tuna, avocado, crispy onions, flying fish eggs



Hossomaki

Rolos finos | Thin rolls

SALMÃO

Salmão | *Salmon*

(8 uni)

8,5€

Atum | *Tuna*

(8 uni)

8,5€

Robalo | *Sea bass*

(8 uni)

10€

Camarão | *Shrimp*

(8 uni)

10€



Hot rolls

Sushi empanado | Breaded sushi

SALMÃO

(8 uni)

12€

Salmão, philadelphia, molho de
queijo, farinha, panko

*Salmon, Philadelphia cheese, cheese
sauce, flour, panko*



CAMARÃO

(8 uni)

12,5€

Camarão, cebola caramelizada,
panko, sweet chilli

Shrimp, caramelized onion, panko, sweet chilli



Poke bowl

Arroz de sushi com peixe cru | Raw fish with sushi rice

Arroz, peixe, frutas, legumes

(1 uni)

16,5€

Rice, fish, fruits, vegetables



Vegetarian by Chef's

Gunkan fruty	(2 uni)	5€
Niguiiri	(2 uni)	5€
Tempura de vegetais <i>Vegetables tempura</i>	(4 uni)	6€
Hossomaki	(8 uni)	8€
Uramaki	(8 uni)	8€
Hot roll	(8 uni)	10€



Combinações Freestyle

AQUARELA DE SUSHI (20 unid) 27,5€

Sashimi	(4 uni)
Nigiri	(2 uni)
Hot rolls	(4 uni)
Uramaki	(4 uni)
Hossomaki	(4 uni)
Gunkan	(2 uni)



TRILOGIA DO MAR (36 unid) 47,5€

Sashimi	(8 uni)
Nigiri	(4 uni)
Hot rolls	(8 uni)
Uramaki	(8 uni)
Hossomaki	(4 uni)
Gunkan	(4 uni)



HARMONIA DO OCEANO (50 unid) 65€

Sashimi	(10 uni)
Nigiri	(6 uni)
Hot rolls	(8 uni)
Uramaki	(8 uni)
Hossomaki	(8 uni)
Gunkan	(6 uni)
Tempura camarão <i>Shrimp tempura</i>	(4 uni)



VEGETARIAN (20 unid) 25€

Gunkan fruty	(2 uni)
Niguiiri	(2 uni)
Tempura de vegetais <i>Vegetables tempura</i>	(4 uni)
Hossomaki	(4 uni)
Uramaki	(4 uni)
Hot roll	(4 uni)



Dezato

Sobremesas | Dessert

TRILOGIA DE CAFÉ

6€

Espiral de baunilha, gelado cappuccino

Coffee trilogy, vanilla spiral, cappuccino ice cream



MATCHA CRÈME BRÛLÉE

6€

Crocante de açúcar demerara, frutos vermelhos e amor perfeito

Matcha crème brûlée, demerara sugar crunch, red fruits and pansy flower



BOLO JAPONÊS

6€

Molho de frutos vermelhos e gelado de flor de leite

Japanese cake, red fruit sauce and milk flower ice cream



PANACOTA DE CASTANHA

6€

Molho de canela, crocante de mel de cana e gelado de iogurte

Chestnut panacotta, cinnamon sauce, sugarcane honey crunch and yogurt ice cream



CHEESECAKE DE AMENDOIM

6€

Molho de caramelo e gelado de chocolate negro

Peanut cheesecake, caramel sauce and dark chocolate ice cream



Para prevenção de potenciais alergias, existe ficha técnica com a descrição dos ingredientes de cada prato. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Should you suffer any allergies, a technical sheet exists with a full description of the ingredients of each dish. No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized. All prices are inclusive of VAT at the current rate. This Restaurant has a complaints book.



Crustáceos
Crustaceans



Grãos de
Sésamo
Sesame
seeds



Frutos de
Casca rija
Nuts



Gluten
Gluten



Ovos
Eggs



Peixe
Fish



Moluscos
Molluscs



Mostarda
Mustard



Alho
Celery



Amendoim
Peanut



Lácteos
Milk
products



Sulfites
Sulfites



Soja
Soybeans



Tremocas
Lupini
beans

Your first time?



Nigiri



Sashimi



Gunkan



Temaki



Hossomaki



Futo maki



Uramaki roll



Hot Roll



Tempura

Ama ebi
Camarão servido cru
Shrimp served raw

Chirashi
Sushi solto à moda de Tokyo
Tokyo style loose sushi

Dashi
Caldo de peixe
Fish stew

Futomaki
Rolo grosso de sushi
Thick sushi roll

Gari
Gengibre
Ginger

Gunkan
Sushi embrulhado em alga nori "tradicional"
Sushi wrapped in Traditional "nori" seaweed

Hangiri
Tigela de madeira para temperar arroz
Wooden bowl for seasoning rice

Hossomaki
Rolo fino de sushi
Thin sushi roll

Hotate gai
Vieiras
Scallops

Ichigo
Morango
Strawberry

Ika
Lulas
Squids

Ikura
Ovas de salmão
Salmon roe

Iri goma
Sementes de sésamo
Sesame seeds

Kani
Sapateira
Crab

Kaniwama
Delícia do mar
Sea delight

Kome
Arroz japonês
Japanese rice

Maguro
Atum
Tuna

Mirin
Vinho doce de arroz
Sweet rice wine

Miso shiru
Sopa de pasta de soja
Soup of soybean paste

Sai bashi
Pauzinhos de cozinha
Kitchen sticks

Sake
Vinho de arroz
Rice wine

Sashimi
Fatias de peixe cru
Slices of raw fish

Shari
Arroz de sushi
Sushi rice

Shoyu
Molho de soja japonês
Japanese soy sauce

Tamago
Ovo
Egg

Temaki
Sushi enrolado a mão
Hand-rolled sushi

Teriyaki
Molho de soja mais espesso e adocicado
Thicker and sweeter soy sauce

Wasabi
Rabano japonês verde e picante
Green and spicy Japanese radish

Clientes HB – crédito 15.00€ pp (bebidas não incluídas)

Crianças – crédito 7.50€

HB Guests – 15.00€ credit pp (drinks not included)

Childrens – 7.50€