

PARA ALÉM DE SUSHI

€55 POR PESSOA

ENTRADA

EDAMAME 🍷 🌿

ÓLEO DE SÉSAMO, MOLHO DE SOJA, TOGARASHI

SASHIMI E NIGIRI

ATUM 🐟

SALMÃO 🐟

ROBALO 🐟

MAKI

ATUM PICANTE 🐟 🍷 🌿 🌶️

CALIFORNIA 🐟 🌿 🍷 🥬

W DRAGON 🐟 🌿 🍷 🥬

PRATO PRINCIPAL (ESCOLHA DE 1)

TEPPANYAKI 🍷 🌿 🥬

LOMBO BLACK ANGUS, DAIKON, MOLHO PONZU

NASU 🍷 🌿 🥬 🍷

BERINGELA FRITA, CEBOLINHA, MOLHO DENGAKU

SOBREMESA

YUZU NAMELAKA 🍷 🥬 🍷

YUZU, CHOCOLATE BRANCO, MATCHA



🍷 Ovo 🥛 Laticínios 🌿 Glúten 🍌 Frutos secos 🐟 Peixe 🧪 Dióxido de enxofre 🐌 Moluscos 🌿 Sesámo 🥚 Amendoins
🌾 Cereais 🍷 Álcool 🐷 Porco 🌱 Vegano 🥬 Vegetariano 🍌 Aipo 🍷 Tremeço 🥬 Mostarda 🌿 Soja 🦀 Crustáceos

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

BEYOND SUSHI

€55 PER PERSON

STARTER

EDAMAME 🍴 🌿

SESAME OIL, SOY SAUCE, TOGARASHI

SASHIMI & NIGIRI

TUNA 🐟

SALMON 🐟

SEABASS 🐟

MAKI

SPICY TUNA 🐟 🌶️ 🍴 🌿

CALIFORNIA 🐟 🌿 🍴 🌿

W DRAGON 🐟 🌿 🍴

MAIN COURSE (CHOICE OF ONE)

TEPPANYAKI 🍴 🌿 🍴

BLACK ANGUS TENDERLOIN, DAIKON, PONZU SAUCE

NASU 🍴 🌿 🍴 🌿 🌿

DEEP FRIED EGGPLANT, SPRING ONION, DENGAKU SAUCE

SWEET ECHO

YUZU NAMELAKA 🌿 🍴 🍴 🍴

YUZU, WHITE CHOCOLATE, MATCHA



If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified. This establishment has a complaints book.