CULINÁRIA JAPONESA DE AUTOR

Menu executivo

Executive menu

MENU 01

Combo Tóquio

Tokyo combo

14,90 €

10 peças de sushi fusão

10 pieces of fusion sushi

MENU 02

Menu Osaka

Osaka menu

16,90 €

12 peças de sushi fusão

12 pieces of fusion sushi

MENU 03

Menu Quioto

Kyoto menu

18,90 €

14 peças de sushi fusão

14 pieces of fusion sushi

INCLUÍDO NOS TRÊS MENUS

Entrada à escolha

Missô, sopa de peixe, croquete de peixe ou harumaki de queijo

Choose one starter · Miso soup, fish soup, fish croquette or cheese harumaki

Bebida

Água com ou sem gás

Still or sparkling water

@GOHANSUSHIFUSION TAKE AWAY +351 927 454 991

Calçada Bento da Rocha Cabral, 4A · 1250-047 Lisboa

Menu de degustação

Tasting menu

SELEÇÃO EXCLUSIVA DO CHEF

Tradição japonesa e criatividade da cozinha de fusão.

Chef's exclusive selection · Japanese tradition meets fusion creativity.

50 €

Entradas

Starters

Sopa de Missô 6 €
Miso soup

Sopa de Peixe 7 €
Fish soup

Edamame (14 unid.) 8 €
Edamame (14 pcs)

Wakame 8 €
Salada de algas / Seaweed salad

Arroz Gohan 4,50 €
Arroz japonês / Gohan rice

Harumaki de Queijo (6 unid.) 9,50 €
Rolinhos crocantes com queijo / Cheese spring rolls (6 pcs)

Gyozas (4 unid.) 8,50 €
Pastéis japoneses / Japanese dumplings (4 pcs)

Croquetes de Peixe (6 unid.) 9 €
Fish croquettes (6 pcs)

Tataki de Atum (6 fatias) 13 €
Atum selado / Seared tuna (6 slices)

Hot rolls

Chef's Hot (8 unid.) 16 €
Rolo crocante com salmão, queijo-creme e alho-francês. / Crispy roll with salmon, cream cheese and leeks.

Hot Philadelphia (8 unid.) 13 €
Rolo quente com nori, salmão e queijo-creme. / Hot roll with nori, salmon and cream cheese.

Sweet Guava Hot Roll (8 unid.) 14,50 €
Rolo quente com salmão, queijo-creme e geleia de goiaba. / Hot roll with salmon, cream cheese and guava jelly.

Hot Shrimp (6 unid.) 15 €
Rolo quente com camarão, queijo-creme, rúcula e tomate seco. / Hot roll with shrimp, cream cheese, rocket and sun-dried tomato.

Uramakis

8 unid. / pcs

Califórnia 15,50 €
Salmão, pepino e manga / Salmon, cucumber and mango

Salmão Oriental 17 €
Folha de arroz, salmão, espargos e tomate seco. / Rice paper, salmon, asparagus and sun-dried tomato.

Tempurá de Salmão 17 €
Salmão, manga e alho-francês crocante (tempurá). / Salmon, mango and crispy leek (tempura).

Atum Picante 16,50 €
Atum, espargos e rúcula / Tuna, asparagus and rocket

Atum com Cebola Crocante 17 €
Atum, queijo-creme e cebola crocante. / Tuna with cream cheese and crispy onion.

Atum Tropical 17 €
Atum, abacaxi, hortelã e guacamole. / Tuna, pineapple, mint and guacamole.

Camarão Gohan 17,50 €
Camarão em tempurá, creme de queijo e salmão. / Tempura shrimp, cream cheese and salmon.

Tempurá de Camarão 16 €
Camarão em tempurá, rúcula e vagem. / Tempura shrimp, rocket and green beans.

Calivega 15 €
Abacate, manga e pepino / Avocado, mango and cucumber

Farm 15 €
Cogumelos e espargos / Mushrooms and asparagus

Margherita 15 €
Tomate seco, rúcula e creme de queijo / Sun-dried tomato, rocket and cream cheese

Arabic 15 €
Falafel, pickles e húmus / Falafel, pickles and hummus

Picante / Spicy

Sushi e pratos quentes

Sushi & hot dishes

Nigirís

4 unid. / pcs

Salmão Natural 10 €
Fresh salmon

Salmão Braseado 13 €
Salmão braseado com sweet chilli. / Seared salmon with sweet chilli.

Atum Natural 12,50 €
Fresh tuna

Atum com Vieira 13 €
Tuna with scallop

Peixe-Manteiga 13 €
Peixe-manteiga picante / Spicy butterfish

Espargos 10 €
Asparagus

Cogumelos 10 €
Mushrooms

Abacate 10 €
Avocado

Pimentos Assados 10 €
Roasted peppers

Peixe do Dia 14 €
Catch of the day

Sashimis

6 fatias / slices

Salmão Natural 13 €
Fresh salmon

Salmão Maçaricado 13,50 €
Seared salmon

Salmão Marinado 16 €
Marinated salmon

Atum Natural 15 €
Fresh tuna

Peixe-Manteiga 14,50 €
Butterfish

Peixe Branco do Dia 15 €
White fish of the day

Seleção de Sashimis 16 €
2 salmão, 2 atum e 2 peixe branco / 2 salmon, 2 tuna and 2 white fish

Temakis

1 unid. / pc

Salmão com Cebolinho 12 €
Salmon with chives

Salmão, Creme de Queijo e Cebolinho 13 €
Salmon, cream cheese and chives

Atum, Manga e Rúcula 15 €
Tuna, mango and rocket

Camarão em Tempurá e Creme de Queijo 14,50 €
Shrimp tempura and cream cheese

Calivega 12 €
Abacate, manga e pepino / Avocado, mango and cucumber

Farm 12 €
Cogumelos e espargos / Mushrooms and asparagus

Margherita 12 €
Tomate seco, rúcula e queijo-creme / Sun-dried tomato, rocket and cream cheese

Arabic 12 €
Falafel, pickles e húmus / Falafel, pickles and hummus

Gunkans

4 unid. / pcs

Salmão Natural 10 €
Fresh salmon

Salmão Maçaricado com Creme de Queijo 13 €
Seared salmon with cream cheese

Salmão Maçaricado 13 €
Seared salmon

Atum com Vieira 13 €
Tuna with scallop

Pepino com Tomate Seco 10 €
Cucumber with sun-dried tomato

Abacaxi com Hortelã 10 €
Pineapple with mint

Courgette com Cogumelos 10 €
Courgette with mushrooms

Atum com Creme de Camarão 14 €
Tuna with shrimp cream

Foie Gras e Courgette 17 €
Foie gras and courgette

Picante / Spicy

Especialidades

House specialities

Carpaccio

12 fatias / slices

Salmão Salmon	22 €
Atum Tuna	25 €
Peixe Branco White fish	24 €
Misto Mixed	26 €

Ceviche / Kimuchi

1 unid. / pc

Salmão Salmon	15 €
Atum Tuna	16 €
Salmão, Atum e Vieira Salmon, tuna and scallop	18 €
Peixe Branco do Dia White fish of the day	17 €

Tártaro

Tartare · 1 unid. / pc

Salmão com Abacate Salmon with avocado	16 €
Atum e Manga Tuna and mango	17 €
Salmão, Atum e Vieira Salmon, tuna and scallop	20 €
Abacate com Guacamole Avocado with guacamole	15 €
Abacaxi, Manga e Hortelã Pineapple, mango and mint	15 €

Hossomakis

6 unid. / pcs

Salmão Salmon	11 €
Atum Tuna	12 €
Pepino Cucumber	10 €
Abacate Avocado	10 €

Tempurá

Tempura · 8 unid. / pcs

Camarão Shrimp	18 €
Legumes Vegetables	15 €
Misto Mixed	16 €

Pratos quentes

Hot dishes · 1 unid. / pc

Pica-Pau (carne de vaca) Beef pica-pau	22 €
Frango Teriyaki Chicken teriyaki	20 €
Salmão Grelhado Grilled salmon	24 €
Atum Grelhado Grilled tuna	26 €
Yakisoba Yakisoba	23 €

Carta de bebidas

Drinks list

Espumantes

Taça / Garrafa, quando aplicável

Brumete (Meio Seco)	8 € / 18 €
Murganheira (Super Reserva Brut)	70 €
Piper-Heidsieck (Cuvée Brut)	220 €
Moët & Chandon Impérial (Brut)	260 €
André Gallois (Brut)	9 € / 20 €

Sangrias

Copo / 1 L / 2 L

Tinta	10,50 € / 18 € / 30 €
Branca	10,50 € / 18 € / 30 €
Saké e Vinho Rosé (com morango)	11 € / 20 € / 33 €
Espumante (maracujá e maçã verde)	11 € / 20 € / 33 €
Espumante (frutos vermelhos)	11 € / 20 € / 33 €

Coquetéis

Caipirinha / Caipirosca	9 €
Mojito	8 €
Aperol Spritz	8 €
Coquetéis sem Álcool	8,50 €
Cuba Libre	9 €
Moscow Mule	9,50 €
Margarita	10 €
Expresso Martini	11 €

Saké

Saké Local (dose, Japão)	8 €
Saké Ozeki (dose, Japão)	8 €
Saké Ozeki Junmai Gold (300 ml, Japão)	24 €
Saké Ozeki Karatamba Dry Wave (300 ml, Japão)	24 €
Saké Ozeki Yamada-Nishiki The Imperial (300 ml, Japão)	24 €
Saké Shogun (180 ml, Japão)	12 €

Conhaques

Macieira (Portugal)	5,50 €

Gins

Dose / Garrafa

Gordons (Reino Unido)	9 € / 75 €
Bombay (Reino Unido)	10 € / 120 €
Roku (Japão)	13 € / 170 €
Hendrick’s (Escócia)	15 € / 190 €
Nikka Coffey (Japão)	20 € / 260 €

Vodkas

Dose / Garrafa

Vodka Local (Portugal)	3,50 €
Zubrowka (Polónia)	5 € / 70 €
Nikka Coffey (Japão)	16 € / 200 €
Beluga Noble (Rússia)	18 € / 270 €

Whiskies

Dose / Garrafa

Famous Grouse (Escócia)	5 € / 85 €
Jameson (Irlanda)	6,50 € / 100 €
Jim Beam Bourbon (EUA)	6,50 € / 100 €
Jack Daniels (EUA)	8 € / 130 €
Nikka From The Barrel (Japão)	25 € / 260 €
Macallan (12 Anos, Escócia)	29 € / 450 €

Rum

Dose / Garrafa

Rum Local (shot, Portugal)	3,50 €
Captain Morgan (Jamaica)	6 € / 60 €
Bacardi Carta Blanca (Cuba)	7,50 € / 110 €
Zacapa Solera (Guatemala)	24 € / 280 €

Tequila

Dose / Garrafa

Tequila Local (shot, México)	3,50 €
Sierra Silver (México)	6 € / 90 €
Sierra Gold (México)	6,50 € / 98 €
Patron Silver (México)	18 € / 280 €

Vinhos e cafetaria

Wines, coffee & soft drinks

Vinhos tintos

Taça / Garrafa

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Diálogo (Douro)	8,50 € / 20 €
Meandro (Douro)	35 €
Esporão Reserva (Alentejo)	40 €

Vinhos brancos

Taça / Garrafa

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Diálogo (Douro)	8,50 € / 20 €
Castro (Douro)	23 €
Herdade dos Grous (Alentejo)	27 €
Bella (Sauvignon Blanc)	10 € / 32 €
Castro Superior (Alentejo)	36 €

Vinhos rosés

Taça / Garrafa

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Carm (Douro)	20 €
Redoma (Douro)	28 €

Cervejas

Super Bock	3 €
Heineken	3,50 €
Super Bock Zero	4 €
Corona	4,50 €
IPA (Lagunitas)	4,50 €
Asahi	6 €
Sapporo	6 €

Cafetaria

Café Expresso	1,50 €
Descafeinado	1,50 €
Abatanado	2 €
Meia de Leite	3 €
Cappuccino	3,50 €
Chá (Variedades)	3 €
Chá Japonês (Sencha)	4,50 €
Chá Frio da Casa	4,50 €

Bebidas diversas

Água Local	2 €
Água Luso (0,5 dl)	2,50 €
Água com Gás	3 € / 6,50 €
Água Tónica	3 €
Limonada	4 €
Sumos Naturais	6 €
Ginger Berl	3,50 €
Ginger Rel	3,50 €
Red Bull	4 €

Destilados / Licores

Licor Beirão (Portugal)	6,50 €
Ginja (Portugal)	6 €
Amêndoa Amarga (Portugal)	6 €
Limoncello (Itália)	6 €
Baileys (Irlanda)	6 €
Jagermeister (Alemanha)	6,50 €
Porto Ruby / Tawny (Portugal)	4,50 €
Porto LBV (Portugal)	7,50 €