

# Pode

Utilize os chamados "pauzinhos" - Hashi - ou, se tiver dificuldade, os dedos para pegar o sushi.

Mergulhe o peixe (e não o arroz) no molho de soja - Shoyu. Não abuse na quantidade de molho para não retirar o sabor do peixe.

Quando não está a usar o Hashi, pouse-o pelo seu lado mais fino no apoio de cerâmica - Hashi-Oki

Para acompanhar escolha chá verde, cerveja, sake ou água.

Coloque o sushi na boca, de forma a que o peixe toque na língua.

Quando terminar a refeição, coloque o Hashi sobre o Hashi-Oki como exemplificado na figura.

# Não Pode

Não raspe o Hashi para retirar farpas da madeira. Se os seus "pauzinhos" estiverem danificados, peça uns novos.

Não deixe metade do sushi no prato. Coma-o por inteiro.

Não coloque o gengibre em cima do sushi. Coma-o entre as peças de sushi para retirar o paladar.

Não passe alimentos de seu Hashi para o de outra pessoa. Também os recipientes para shoyu, wasabi e outros temperos são individuais, portanto não devem ser compartilhados com outras pessoas.

Não coloque o wasabi no molho de soja. Coloque-o diretamente no sushi.

# À LA CARTE

All you can eat No Take Away

Venha exprimentar várias iguarias japonesas

Come and try several japoneses delights

Não desperdice comida

Don't waste food

Almoço/ Lunch 14,90 €

12H -15H

Almoço Fim de Semana e 16,90 €  
Feriados / Lunch Weekends and holidays

Jantar/ Dinner 18,90 €

19H -23H

Crianças/ Kids 4-9: 50%

Bebida não incluída/ Drinks not included

Alergénios Alimentares  
Allergens Food



Ovo  
Egg



Leite  
Milk



Soja  
Soy



Glúten  
Gluten



Amendoim  
Peanut



Sulfitos  
Sulphites



Peixe  
Fish



Moluscos  
Mollusks



Mostarda  
Mustard



Frutos Secos  
Dry Fruits



Sésamo  
Sesame



Aipo  
Celery



Tremoço  
Lupine



Crustáceos  
Crustaceans



sushigo2016

www.sushigo2016.pt

A informação sobre a existência de alérgenos nos produtos a consumir deve ser obtida junto dos funcionários. Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado - DL 10/2015 de 16-1. IVA incluído à taxa legal em vigor. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Information on the existence of allergens in the products to be consumed must be obtained from employees. Regulation (EU) 1169/2011 of 25-10. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if not requested by the customer or unusable - DL 10/2015 of 16-1. VAT included at the current legal rate. In this establishment there is a complaints book.





Gueixa (芸者? : "arte" + "praticante"), Geiko (芸子?) ou Queigi (芸妓?) é um tipo de mulher japonesa que estuda as tradições milenares da arte, dança e canto, geralmente ligadas a

sexualidade mas sem a necessidade do ato efetivo, e caracterizam-se distintamente pelos trajes e maquiagem



tradicionais. No Japão, a condição de gueixa é cultural, simbólica e repleta de status, delicadeza e tradição.



## Sashimi 5 Peças

01. Sashimi Salmão  
Salmon Sashimi
02. Sashimi Atum  
Tuna Sashimi
03. Sashimi Tilápia  
Tilapia Sashimi
04. Sashimi Polvo  
Octopus Sashimi
05. Sashimi Misto  
Mixed Sashimi
06. Sashimi Manteiga  
Butter Sashimi
07. Sashimi Salmão na Brasa  
Ember Salmon Sashimi



# Maki

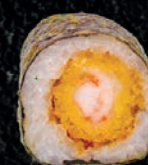
4 Peças



11. Maki Salmão  
*Salmon Maki*



12. Maki Atum  
*Tuna Maki*



13. Maki Gambas Panadas  
*Breaded Prawns Maki*



14. Maki Pepino  
*Cucumber Maki*



15. Maki Manga  
*Mango Maki*



16. Maki Tofu  
*Tofu Maki*



17. Maki Salmão c/Queijo  
*Salmon w/Cheese Maki*



18. Maki Ovo  
*Egg Maki*



19. Maki Abacate  
*Avocado Maki*

# Califórnia

4 Peças



21. Califórnia Salmão  
*Salmon California*



22. Califórnia Atum  
*Tuna California*



23. Califórnia Delícias do Mar  
*Sea delights California*



24. Califórnia Salmão Grelhado  
*Grilled Salmon California*



25. Califórnia Cebola Frita  
*Fried Onions California*



26. Califórnia Gambas Panadas  
*Breaded Prawns California*



27. Califórnia Salmão c/ Queijo  
*Salmon w/ Cheese California*



28. Califórnia Frito  
*Fried California*



# Nigiri

2 Peças



Sushi (すし, 寿司, 鮓?) é um prato da culinária japonesa que possui origem numa antiga técnica de conservação da carne de peixe em arroz avinagrado. Inicialmente, era vendido em barado com molho de vinagre, açúcar e sal, combinado com algum tipo de peixe ou fruto do mar, vegetais ou ovo. Hoje a tradição japonesa é de servi-lo acompanhado de wasabi (pasta de raiz forte).

A forma tradicional do sushi é peixe fermentado e arroz, conservados com sal, em um processo originário do Sudeste Asiático, onde ainda continua popular nos dias de hoje.



31. Nigiri Salmão  
*Salmon Nigiri*



32. Nigiri Atum  
*Tuna Nigiri*



33. Nigiri Gambas  
*Prawns Nigiri*



34. Nigiri Polvo  
*Octopus Nigiri*



35. Nigiri Salmão Grelhado  
*Grilled Salmon Nigiri*



36. Nigiri Gambas Panado  
*Breaded Prawns Nigiri*



37. Nigiri Manga  
*Mango Nigiri*



38. Nigiri Salmão na Brasa  
*Ember Salmon Nigiri*



# Temaki

2 Peças



41. Temaki Salmão  
*Salmon Temaki*



42. Temaki Atum  
*Tuna Temaki*



43. Temaki Gambas Panadas  
*Breaded Prawns Temaki*



44. Temaki Vegetais  
*Vegetables Temaki*



45. Temaki Delícias do Mar  
*Seadelights Temaki*

# Gunkan

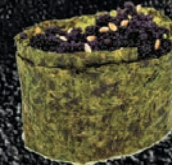
2 Peças



50. Gunkan Tofu c/ Polvo  
*Tofu Gunkan w/ Octopus*



51. Gunkan Tofu c/ Salmão  
*Tofu Gunkan w/ Salmon*



52. Gunkan Ovas Pretas  
*Black Eggs Gunkan*



53. Gunkan Ovas Vermelhas  
*Red Eggs Gunkan*



54. Gunkan Salmão  
*Salmon Gunkan*



55. Gunkan Atum  
*Tuna Gunkan*



56. Gunkan Delícias do Mar  
*Sea delights Gunkan*



57. Gunkan Pepino c/ Salmão  
*Cucumber Gunkan w/ Salmon*



58. Gunkan Pepino c/ Marisco  
*Cucumber Gunkan w/ Sheelfish*





Em japonês, a cidade tem sido chamada de Kyō (京), Miyako (都), ou Kyō no Miyako (京の都). No século XI, a cidade foi renomeada para Quioto, pronúncia japonesa para o ideograma chinês jingdu (京都), significando "cidade capital". Após a cidade de Edo ter seu nome mudado para Tokyo (東京, "Capital do Leste") em 1868, e o trono do Imperador ter sido transferido para lá, Quioto foi chamada por um curto espaço de tempo de Saikyō (西京, "Capital do Oeste"). Nos dias atuais, Quioto é ocasionalmente referida como capital de mil anos (千年の都).

# Futomaki



61. Futomaki  
2 Peças



62. Grande Califórnia  
**Big California**  
2 Peças



63. Grande Futomaki  
**Big Futomaki**  
5 Peças



64. Futomaki Frito  
**Fried Futomaki**  
5 Peças



65. Buqué de Salmão   
**Salmon Bouquet**  
2 Peças



66. Flores de Salmão  
**Salmon Flowers**

67. Flores de Salmão na Brasa  
**Ember Salmon Flowers**  
2 Peças



68. Flores de Peixe Manteiga  
**Butter Fish Flowers**  
2 Peças



# Sushi Go



C1. Maki Salmão  
*Salmon Maki*



C2. Califórnia c/ Tempurá  
*California w/ Tempurá*



C3. Califórnia Salmão   
c/ Piri Piri  
*Salmon California  
w/ Piri Piri*



C4. Califórnia c/ Queijo   
e Bacon  
*California w/ Cheese  
and Bacon*



C5. Futomaki com Camarão  
*Shrimp Futomaki*



C6. Arco-íris  
*Rainbow*



C7. Califórnia c/ Bacon  
*California w/ Bacon*



C8. Califórnia c/ Delícias do Mar  
*California w/ Seadelights*



C9. Califórnia c/ Philadelphia  
*California w/ Philadelphia*



C10. Califórnia c/ Pato Pequim  
*California w/ Pequim Duck*



C11. Califórnia c/ Atum   
*California w/ Tuna*



C12. Califórnia c/ Fruta  
*California w/ Fruit*



C13. Califórnia c/ Gambas  
e Manga  
*California w/ Shrimps  
and Mango*



# Cozinha



Guioza é um prato típico da culinária chinesa que se difundiu para a culinária japonesa e do resto da Ásia. Consiste tipicamente de um recheio de carne moída e/ou de legumes dentro de um fino invólucro de massa, que é então selado através da pressão em suas extremidades e cozido ou frito. Costumam ter um formato oblato, semelhante ao do ravióli, e são consumidos com um molho à base de shoyu.



70. Sopa Omiso  
*Omiso Soup*



71. Crepe c/ Vegetais  
*Crepe w/ Vegetables*



72. Crepe c/ Gambas  
*Crepe w/ Prawns*



73. Salada  
*Salad*



74. Salada c/ Salmão  
*Salad w/ Salmon*



75. Guiosa





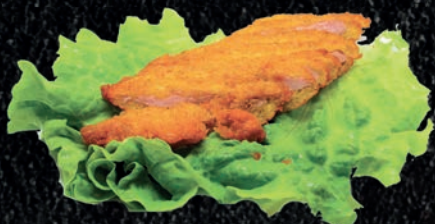
76. Tempurá c/ Gambas  
Tempurá w/ Prawns



77. Frango Frito  
Fried Chicken



80. Cebola Frita  
Fried Onions



81. Porco Panado  
Breaded Pork



82. Lulas Fritas  
Fried Squids



83. Chicken Terry



84. Bolinha de Camarão  
Shrimp Balls

## Espetadas/Spit

2 Peças



90. Espetadas de Gambas  
Prawns Spit



91. Espetadas de Frango  
Chicken Spit



92. Espetadas de Vaca  
Beef Spit



93. Espetadas de Pimentos  
Pepper Spit



94. Espetadas de Lulas  
Squids Spit



95. Espetadas de Cogumelos  
Mushrooms Spit



## Arroz/ Massas Rice/ Noodles



96. Arroz Salteado  
Sautéed Rice



97. Massa Vegetais  
Vegetables Noodles



98. Massa Fina  
Rice Noodles



## Teppan Yaki

101. Gambas na Chapa  
Grilled Prawns

102. Frango na Chapa  
Grilled Chicken

103. Vaca na Chapa  
Grilled Beef

104. Lulas na Chapa  
Grilled Squids

105. Espargos na Chapa  
Grilled Asparagus

106. Cogumelos na Chapa  
Grilled Mushrooms