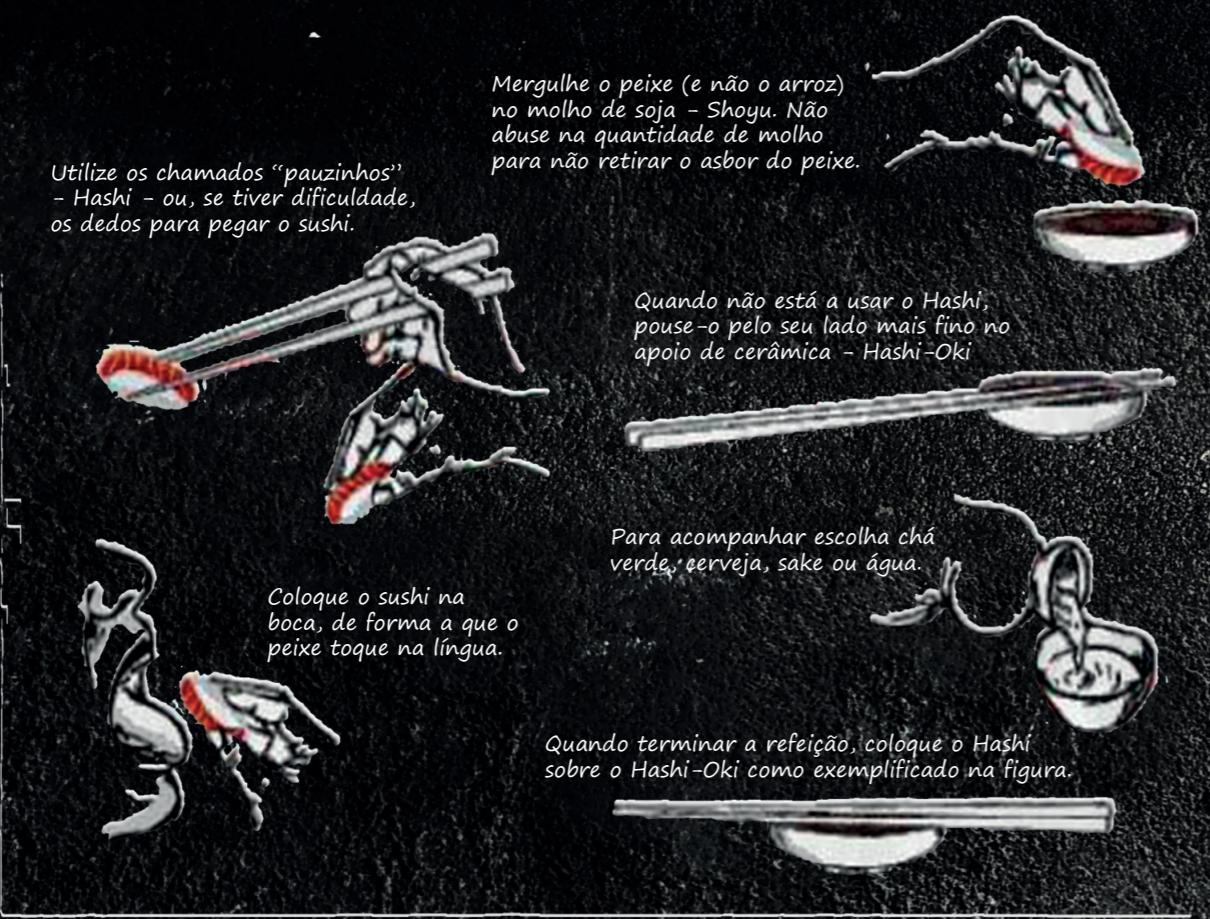


Pode



Não Pode



A LA CARTE

All you can eat No Take Away

Venha experimentar várias iguarias japonesas
Come and try several Japanese delights

Não desperdice comida
Don't waste food

Almoço/ Lunch 14,90 €
12H - 15H

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

Jantar/ Dinner 18,90 €
19H - 23H

Crianças/ Kids 4-9: 50%

Bebida não incluída/ Drinks not included

Alergénios Alimentares
Allergens Food



sushigo2016
www.sushigo2016.pt

A informação sobre a existência de alergénios 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.



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.

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



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

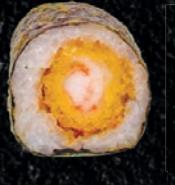
4 Peças



11. Maki Salmão
Salmon Maki



12. Maki Atum
Tuna Maki



13. Maki Gamba 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 Gamba 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 Gamba
Prawns Nigiri



34. Nigiri Polvo
Octopus Nigiri



35. Nigiri Salmão Grelhado
Grilled Salmon Nigiri



36. Nigiri Gamba 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 Gamas 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/ Sheefish

Futomaki



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).

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

Sushi Go

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. Guioza

Espetadas/Spit

2 Peças



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



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