

SUSHI

BY



SENSAI

ASIAN FUSION RESTAURANT

## OMAKASE SUSHI

Diga-nos a quantidade de peças e o chef preparará uma seleção especial

*Tell us the number of pieces and the chef will prepare a special selection*

14 peças *pieces*

€ 48

28 peças *pieces*

€ 88

## SASHIMI MORIAWASE

Seleção de peixes e mariscos da nossa lota

*Selection of fish and seafood from our fish market*

8 peças *pieces*

€ 25

12 peças *pieces*

€ 35

16 peças *pieces*



€ 45

## NIGIRI (4 peças *pieces*)

Akami Maguro

€ 20

Lombo de atum *Tuna loin*   

Sake | Salmão *Salmon*  

€ 18

Suzuki | Robalo *Sea bass*   

€ 18

Outros peixes da nossa lota consoante a disponibilidade 

*Other fish from our fish market depending on availability*

## MAKIZUSHI (4 peças *pieces*)

SHAKE URAMAKI     

€ 20

Salmão, maionese japonesa, alho-francês, takuan, sementes de sésamo

*Salmon, Japanese mayonnaise, leek, takuan, sesame seeds*

MAGURO MAKI    

€ 25

Atum, sriracha, coentros, maçã verde, ovas de tobiko

*Tuna, sriracha, coriander, green apple, tobiko roe*

EBI MAKI       

€ 22

Camarão panado em amêndoas, abacate, maionese japonesa, espargos

*Shrimp breaded in almonds, avocado, Japanese mayonnaise, asparagus*

VEGAN MAKI   

€ 18

Aguê tofu, espargos salteados, takuan, cebolete

*Aguê tofu, sautéed asparagus, takuan, spring onions*

## HOSSOMAKIS (4 peças *pieces*)

Sake Maki | Salmão *Salmon*  

€ 16

Teka Maki | Atum *Tuna*   

€ 18

Kappa Maki | Pepino *Cucumber*   

€ 14

 Local

Todos os nossos peixes e mariscos são capturados de forma sustentável.  
*All our fish and seafood are sustainably caught.*

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor. Todos os nossos peixes e frutos do mar são capturados de forma sustentável. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. Informamos que será adicionada uma gratificação opcional de 7,5% à sua conta final.  
*Prices in Euros. VAT included at legal rates applied. All our fish and seafood are sustainably caught. No plate, food or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer. Complaint book available. Please note that a 7.5% optional service gratification will be added to your final check.*

## SAKE



Hakushika | Nishinomiya, Japan

€ 10

€ 40

Junmai Ginjo 14,7%

120 ml

500 ml

Sabor suave, refrescante e frutado com um agradável toque de doçura.

*Mild in taste with refreshing fruity ginjo flavour and a pleasantly light sweetness.*

Fukumitsuya | Kanazawa, Japan

€ 11

€ 35

Daiginjo 15%

120 ml

300 ml

Aroma elegante e limpo com sabor complexo.

*Light and clean, elegant with rich flavour.*

Samurai | Hokaido, Japan

€ 55

Junmai Daiginjo 16%

720 ml

Elegante e delicado com notas de baunilha, amêndoa moída, flores brancas e anis.

*Elegant and delicate with notes of vanilla, ground almond, white flowers and anise.*

## GUNKAN MAKI (4 peças *pieces*)



Salmão, caranguejo-das-neves, tobiko

€ 20

*Salmon, snow crab, tobiko*     

Atum e ovo de codorniz

€ 22

*Tuna and quail egg*      

Atum picante

€ 22

*Spicy tuna*    

## POKE BOWLS

Arroz de sushi, pepino sunomono, tomate cherry, cebolete, cebola roxa, edamame, abacate, sésamo  
*Sushi rice, sunomono cucumber, cherry tomato, spring onions, red onions, edamame, avocado, sesame seeds*

Sake | Salmão *Salmon*   

€ 25

Teka | Atum *Tuna*   

€ 29

Tofu  

€ 22

## ALERGÉNIOS ALLERGENS

Se necessitar de informações adicionais sobre alergénios alimentares, por favor informe-nos. *Kindly let us know should you need any additional information about food allergens*



Glúten

*Gluten*



Soja

*Soy*



Moluscos

*Molluscs*



Crustáceos

*Crustaceans*



Vegan



Ovos

*Eggs*



Lactose

*Lactose*



Peixe

*Fish*



Sésamo

*Sesame*



Amendoins

*Peanuts*



Nuts

*Frutos Secos*



Mostarda

*Mustard*



Vegetariano

*Vegetarian*