



SENSAI

ASIAN FUSION RESTAURANT

oriente

Este lugar amou perdidamente
Quem o cabo rondou do extremo Sul
E a costa indo seguindo para Oriente

Viu as ilhas azuis do mar azul
Viu pérolas safiras e corais
E a grande noite parada e transparente
Viu cidades nações viu passar gente
De leve passo e gestos musicais

Perfumes e tempero descobriu
E danças moduladas por vestidos
Sedosos flutuantes e compridos
E outro nasceu de tudo quanto viu

1988, Sophia de Mello Breyner Andresen

Quote from a renowned poem, honoring the
Portuguese maritime expeditions to the East



couvert

Telha de arroz tufado

Puffed rice

Kokis do Sri Lanka

Sri Lankan Kokis

Pappadums

Chutney de tomate rosa

Pink Heirloom tomato chutney

EUR 4 p.p.

entradas starters

WAKAME

Algas Wakame, pepino
e salada de sésamo

*Wakame seaweed,
cucumber and sesame salad*

EUR 14

TARTARO

Carabineiro picante, abacate
e ovas de Tobiko

*Spicy Carabineiro prawn,
avocado and Tobiko roe*

EUR 36

entradas quentes

hot starters

TEMPURAS

Legumes e molho de chili doce
Vegetables and sweet chilli sauce

EUR 19

Camarão Tigre e maionese de Wasabi
Tiger prawn and Wasabi mayonaise

EUR 25 (5un.)

CREPE CHINÊS | CHINESE CREPE

Pato, couve chinesa e rebentos de soja
Duck, Chinese cabbage and soybean sprouts

EUR 15 (2un.)

HOTATE

Vieiras braseadas, molho Ponzu e Kimchi
Braised scallop, Ponzu sauce and Kimchi

EUR 29 (3un.)

sopa soup

MISO SHIRO

Sopa de soja fermentada, amêijoas
à “Bulhão Pato” e Katsoubushi

*Fermented soya soup with clams
Bulhão Pato style and Katsoubushi*

EUR 14

TOM KHA GAI

Sopa Tailandesa de galinha,
coentros e galangal

*Thai chicken soup,
coriander and galangal*

EUR 13

SHITAKI DASHI

Essência de cogumelos shitake,
legumes e tofu

*Shitaki mushrooms essence,
vegetables and tofu*

EUR 12





gyozas *(4un.)*

NIMAIGAI

Bivalves e molho erva limeira
Bivalves and lemongrass sauce

EUR 20

GYUSUJI

Novilho e molho Hoisin
Beef and Hoisin sauce

EUR 13

YASAI

Vegetais e molho ligeiro de caril verde
Vegetables and light green curry sauce

EUR 12

peixe fish

ROBATAYAKI

Salmão marinado em Miso
e grelhado no Hibachi

*Miso marinated Salmon,
grilled on Hibachi*

EUR 25

MAGURO

Atum Tataki com molho de alho e citrinos

Tuna Tataki with garlic and citrus sauce

EUR 38

PHAD THAI GOOG

Camarão, noodles de arroz e amendoim

Shrimp, rice noodles and peanut

EUR 28





carne meat

PAD KRAPAO

Frango do campo salteado,
manjeriçã e ovo frito
*Sautéed free range chicken
with basil and fried egg*

EUR 25

BUTA NO KAKUNI

Estufado de barriga de porco
Ibérico, marinado em Dashi e soja
*Iberian pork belly stew, marinated
in Dashi and soy*

EUR 30

KAGOSHIMA

Bife da vazia japonês "Wagyu" A5,
da região de Kagoshima, Japão 150 gr.
*Japanese "wagyu" beef striploin A5
from Kagoshima, Japan 150 gr.*

EUR 105

caril curry

THAI GREEN CURRY

Caril verde de legumes e manjeriço

Vegetables green curry and basil

EUR 22

GAENG MASSAMAN NUA

Bochecha de novilho e batatas,
cozinhadas lentamente em caril

Massaman

*Slow-cooked beef cheeks and potatoes
in Massaman curry*

EUR 33

ramen

Como um cozido “à Portuguesa”

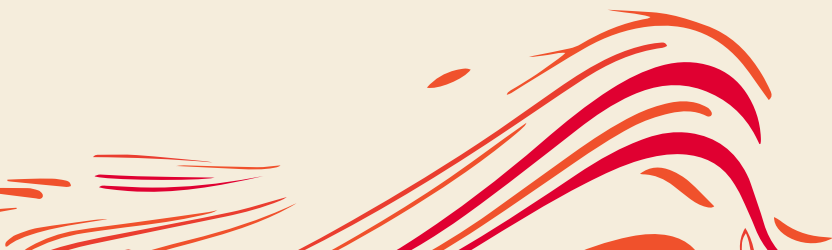
As a “Portuguese” stew

EUR 28

De peixe e camarão “à Algarvia”

Fish and shrimp “Algarvian style”

EUR 28



acompanhamentos

side dishes

CHAO-CHAO

Arroz frito com ovo, ervilhas, fiambre

Fried rice with egg, green peas and ham

EUR 6

KHAO PHAT

Arroz Thai frito

Thai fried rice

EUR 5

BOK CHOY

Couves bok choi baby salteadas

Stir-Fried baby bok choi

EUR 4

SANCHO SPICY

Courgetes picantes

Spicy courgette

EUR 4

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor.
Por favor informe-nos no caso de restrição alimentar, alergias
ou preferência especial. 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.

*Prices in Euros. VAT included at legal rates applied.
Please inform us in case of any food restrictions, allergies or
special preferences. 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.*



sushi



No Sensai selecionamos os melhores peixes e mariscos da nossa lota, estando algumas opções sujeitas à disponibilidade sazonal

At Sensai we select the best fish and seafood from our Fish Market, being some options subject to seasonal availability

omakase sushi

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

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

18 peças EUR 40 | 36 peças EUR 78 | 54 peças EUR 110



edomae sushi

Nigiris (2 un.)

AKAMI MAGURO

Lombo de atum
Tuna loin

EUR 16

SAKE

Salmão
Salmon

EUR 14

SUZUKI

Robalo
Sea bass

EUR 16

nigiri da noossa costa

Cavala
Horse-mackerel

EUR 12

Salmonete
Mullet

EUR 19

makizushi (4 un.)

SAKE URAMAKI

Salmão, maionese japonesa,
alho francês, Takuan e sésamo
*Salmon, Japanese mayonnaise,
leek, Takuan and sesame*

EUR 15

MAGURO MAKI

Atum, Sriracha, coentros,
maçã verde e ovas de Tobiko
*Tuna, Sriracha, coriander,
green apple and Tobiko roe*

EUR 20

TARA MAKI

Bacalhau fresco, maionese
de alho negro e coentros
*Fresh cod, black garlic
mayonnaise and coriander*

EUR 16

EBI MAKI

Camarão panado em amêndoas,
abacate, maionese japonesa espargos
*Shrimp breaded in almonds, avocado,
Japanese mayonnaise asparagus*

EUR 19

VEGAN MAKI

Ague Tofu, espargos salteados,
Takuan e cebolinho

*Ague Tofu, sautéed asparagus,
Takuan and spring onions*

EUR 14

KAPPA MAKI

Hossomaki de pepino e sésamo

Cucumber and sesame hossomaki

EUR 10

TEKA MAKI

Hossomaki de atum

Tuna hossomaki

EUR 14

SAKE MAKI

Hossomaki de salmão

Salmon Hosomaki

EUR 12



gunkan maki

(2 un.)

Snowcrab & Tobiko

EUR 16

Atum e ovo de codorniz

Tuna and quail egg

EUR 16

Salmão, ouriço do mar

Salmon, sea urchin

EUR 15

sashimi moriawase

Seleção peixes e mariscos da nossa Lota

Selection of fish and seafood from our Fish Market

8 peças EUR 20 | 12 peças EUR 28 | 16 peças EUR 35

