

BITES PETISCOS

Selection of Hummus with Pita bread  Seleção de Húmus com pão Pita	8,5€
Nachos with guacamole, cream cheese and chilli Nachos com guacamole, creme de queijo e chili	7,5€
Cheese and charcuterie board Tábua de queijos e charcutaria	16€
Chef's selection of nigiri 10 pieces Seleção de nigiri do Chef 10 peças	30€
Chef's selection of sashimi 15 pieces Seleção de sashimi do Chef 15 peças	25€
Sushi Mix 17 pieces Combinado de Sushi 17 peças 3 Nigiris 6 Uramakis 4 hot Rolls 2 Gunkans 2 Hossomakis	25€
Sushi to Sashimi 46 pieces Combinado de Sushi e Sashimi 46 peças 6 Nigiris 12 Uramakis 8 hot Rolls 4 Gunkans 4 Hossomakis 12 Sashimi	60€

DESSERTS SOBREMESAS

Mini traditional Portuguese custard tarts (2 uni.) Mini pastéis de nata (2 uni.)	2,5€
Matcha Waffle With salted caramel ice cream and peanut butter Waffle de matcha Com gelado de caramelo salgado e manteiga de amendoim	10€

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE CHAMPANHE E ESPUMANTE

	12CL/75CL
Dom Perignon Rosé, Champagne	785€
Cristal Louis Roederer Brut, Champagne	454€
Krug Grand Cuvée	440€
Dom Perignon, Champagne	365€
Perrier-Jouët Belle Époque, Champagne	345€
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne	180€
Ruinart Rosé, Champagne	174€
Bollinger Spécial Cuvée Brut, Champagne	130€
Mumm Le Rosé, Champagne	104€
Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne	17,5€/95€
Albino Armani DOCG Prosecco, Italy	46€
Soalheiro Rosé, Vinhos Verdes	58€
Marquês de Marialva Rosé Brut, Bairrada	8€/40€
Marquês de Marialva Blanc de Blancs Brut, Bairrada	8€/38€

ROSÉ WINE VINHO ROSÉ

	12CL/75CL
Quinta Seara D'Ordens Carqueijal, Douro	28€
Quinta da Boa Esperança, Lisboa	7€/32€
Dona Maria, Alentejo	9€/36€
Barranco Longo Rosé, Algarve	8€/34€
Miraval Jollie-Pitt, Côtes de Provence	78€

SAKE

	20CL/50CL/1,8L
Hakushika Jumnai Gingo	65€
Kyoto Fushimizu 'Takara'	14€ 92€

WHITE WINE VINHO BRANCO

	12CL/75CL
Soalheiro Sauvignon Blanc, Vinhos Verdes	8€/46€
Casa Vila Nova Chardonnay, Vinhos Verdes	6€/28€
Manoella Vinhas Velhas, Douro	54€
Lacrau Moscatel Galego, Douro	7€/30€
Dona Maria, Alentejo	8€/32€
Paxá Sauvignon Blanc, Algarve	34€
Barranco Longo Grande Escolha, Algarve	8€/30€
Chablis J.Paul & Benoit 1er Cru Mont de Milleu, France	134€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zealand	106€

RED WINE VINHO TINTO

	12CL/75CL
Diálogo by Niepoort, Douro	30€
Quinta de Chocapalha Cabernet Sauvignon, Lisboa	8€/44€
Casa de Cadaval Pinot Noir, Tejo	62€
Cabrita Negra Mole, Algarve	9€/40€

HOUSE SANGRIA SANGRIA DA CASA

	1,50L
Red, rosé or white wine sangria Sangria tinta, rosé ou branca	30€
Sparkling wine sangria Sangria de espumante	35€

BEER & CIDER CERVEJA E CIDRA

Super Bock Draught Pressão 0,25L	4,5€
Super Bock Draught Pressão 0,40L	6,5€
Dos Santos Craft Beer Amber Ale	6,5€
Dos Santos Craft Beer Pilsner	6,5€
Dos Santos Craft Beer Lager	6,5€
Super Bock Alcohol free Sem Álcool	5€
Somersby Draught Pressão 0,33L	5,5€
Super bock stout	5€

WATER ÁGUAS

STILL WATER ÁGUA SEM GÁS	
Vitalis 37,5 cl/ 75cl	3,5€/5,5€
SPARKLING WATER ÁGUA COM GÁS	
Castelo 25 cl	3,5€
Pedras 25 cl	3,5€
Pedras 75 cl	5,5€

SOFT DRINKS & NATURAL JUICES REFRIGERANTES E SUMOS NATURAIS

Fruit nectars Néctar Compal 30 cl	4€
Fresh orange juice Sumo natural de laranja	5,5€
Nestea lemon, peach, pineapple & mango 33cl	4€
Nestea limão, pêssego, ananás e manga 33cl	
Coca-Cola Coca-Cola Zero 33cl	4€
Fanta orange Fanta laranja	4€
Sprite 20cl	4€
Red Bull 25cl	5,5€

CARVOEIRO
SKY
BAR

STARTERS

Tiradito	12€
White fish carpaccio, leche de tigre, puréed peppers and vitelotte potato crisp	
Edamame [✓]	4€
Sautéed spicy green soy beans	
Sunomono & wakame [✓]	4€
Sweet and sour cucumber and wakame sea weed	

NIGIRI 2 PIECES

Hand pressed rice with a fish slice on top

Local Prawn	8€
Toro (tuna belly) & foie gras	10€
Salmon	6€
Tuna	6€
Smoked eel, teriyaki and chives	5€
Scallop with tobiko roe	8€
White fish	6€

SASHIMI 5 PIECES

Slices of fresh fish

Toro (tuna belly)	16€
Salmon	12€
Scallops	15€
Tuna	14€
White fish	13€

URAMAKI 8 PIECES

Rolled sushi with rice on the outside

Tuna	13€
With smoked salmon and wasabi mayo	
Salmon skin	12€
Crispy salmon skin with teriyaki, chives and sesame	
Salmon and mango	12€
Cream cheese and tobiko roe	
Shrimp	16€
Avocado, spicy mayo and teriyaki	
Vegetarian [✓]	12€
Mushrooms and takuan (pickled daikon) and spicy pineapple cream	

HOSSOMAKI 8 PIECES

Rolled sushi with nori on the outside

Local prawns	12€
Salmon	10€
Tuna	12€

HOT ROLLS 8 PIECES

Tempura battered sushi roll with teriyaki

Salmon	15€
Shrimp	18€
Marinated tofu [✓]	14€

GYOZAS 4 PIECES

Steamed dumplings toasted in sesame oil

Chicken gyozas	6€
Vegetable gyozas [✓]	6€

TEMPURA

Prawns tempura 6 Pieces	18€
Tempura battered prawns served with spicy mayo	
Vegetarian tempura 8 Pieces [✓]	10€
Tempura battered asparagus, shiso, and sweet potato	

COMBOS

Chef's selection of nigiri 10 pieces	30€
Chef's selection of sashimi 15 pieces	25€
Sushi Mix 17 pieces	24€
3 Nigiris 6 Uramakis 4 hot Rolls 2 Gunkans 2 Hossomakis	
Sushi to Sashimi 46 pieces	60€
6 Nigiris 12 Uramakis 8 hot Rolls 4 Gunkans 4 Hossomakis 12 Sashimi	

DESSERT

Mini custard tarts 2 Pieces	3€
Matcha Waffle	8€
With salted caramel ice cream and peanut butter	
Dorayaki	10€
With wasabi ice cream	

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us. No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused (Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January). This establishment has a complaint book, VAT included at the legal rate.

[✓] Vegetarian

CARVOEIRO

SKY

BAR

ENTRADAS

Tiradito	12€
Carpaccio de peixe branco, leite de tigre, creme de pimentos e crocante de batata vitelotte	
Edamame Picante [✓]	4€
Vagens de soja verde salteadas em especiarias picantes	
Sunomono & wakame [✓]	4€
Salada de pepino agridoce e alga wakame	

NIGIRI 2 PEÇAS

Arroz moldado à mão coberto de peixe

Gamba da costa	8€
Toro (barriga de atum) & foie gras	10€
Atum	6€
Enguia fumada com teriyaki e cebolinho	6€
Salmão	5€
Vieira com ovas tobiko	8€
Peixe branco	6€

SASHIMI 5 PEÇAS

Suculentas fatias de peixe fresco

Toro (barriga de atum)	16€
Salmão	12€
Vieiras	15€
Atum	14€
Peixe branco	13€

URAMAKI 8 PEÇAS

Rolos de sushi com arroz por fora

Atum	13€
Com salmão fumado e maionese de wasabi	
Pele de Salmão	12€
Crocante com teriyaki, cebolinho e sésamo	
Salmão e manga	12€
Com creme de queijo, ovas tobiko	
Camarão	16€
Com abacate, maionese picante e molho teriyaki	
Vegetariano [✓]	12€
Mix de cogumelos com takuan e creme de abacaxi picante	

HOSSOMAKI 8 PEÇAS

Rolos de sushi com alga por fora

Gamba da costa	12€
Salmão	10€
Atum	12€

HOT ROLLS 8 PEÇAS

Rolo de sushi envolto em polme tempura frito e molho teriyaki

Salmão	15€
Atum	18€
Tofu Marinado [✓]	14€

GUIOZAS 4 PEÇAS

Pastéis de massa fina ao vapor tostados em óleo de sésamo

Guiozas de frango	6€
Guiozas de vegetais [✓]	6€

TEMPURA

Tempura camarão 6 Peças	18€
Camarão tigre panado em polme tempura servido com maionese picante	
Tempura vegetariana 8 Peças [✓]	10€
Espargos, shiso e batata doce panados em polme tempura	

COMBINADOS

Seleção de nigiri do Chef 10 peças	30€
Seleção de sashimi do Chef 15 peças	25€
Combinado de Sushi 17 peças	24€
3 Nigiris 6 Uramakis 4 hot Rolls 2 Gunkans 2 Hossomakis	
Combinado de Sushi e Sashimi	60€
46 peças 6 Nigiris 12 Uramakis 8 hot Rolls 4 Gunkans 4 Hossomakis 12 Sashimi	

SOBREMESAS

Mini pastéis de nata 2 Peças	3€
Waffle de matcha	8€
Com gelado de caramelo salgado e manteiga de amendoim	
Dorayaki	10€
Com gelado de wasabi	

Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado, (Artigo 135 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro). Neste estabelecimento existe livro de reclamações, IVA, incluído à taxa em vigor.

[✓] Vegetariano