

CARVOEIRO

SKY BAR

MENU DO CHEF

MENU MORIAWASE 70€

Menu de cinco momentos, com a melhor seleção de ingredientes do dia, servidos frios e quentes

MENU MORIAWASE VEGANO 70€

Menu de cinco momentos, com a melhor seleção de ingredientes veganos, servidos frios e quentes

SAKES

Jarro Garrafa
18cl

Zaku Miyabino Tomo 185€

Nakadori Junmai Daiginjo, Mie, Japan

Textura redonda e sedosa com aromas frutados e florais

Shirayuky, Nada, Japan 88€

Suave e equilibrado, aromas cítricos, adocicado

Gekkeikan Junmai, Kyoto, Japan 20€ 74€

Ligeiro, seco e muito equilibrado

Choya, Nara, Japan 60€

Seco e suave com aromas florais

ENTRADAS

MISOSHIRO 5€

Miso, dashi, tofu, nirá

SUNOMONO 5€

Conserva de pepino

EDAMAME 8€

Soja verde salteada em azeite e alho com flor de sal

GYOSAS DE VEGETAIS (5 un) 11€

Pastéis de massa fina recheados com vegetais ao vapor salteados em óleo de sésamo

GYOSAS DE FRANGO (5 un) 11€

Pastéis de massa fina recheados com frango ao vapor salteados em óleo de sésamo

TEMPURA DE CAMARÃO (3 un) 12€

Camarão em polme tempura

TEMPURA DE VEGETAIS (5 un) 10€

Seleção de vegetais fritos em polme tempura

SOBREMESAS

TRÊS DELÍCIAS 10€

Rolinho primavera de folha de arroz recheado com morgado de figo e creme de alfarroba

GOMADOFU 10€

Tofu de sésamo com leite de coco envolto em chocolate negro, areia de matcha e crocante de sésamo

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO 8€

Gel de maçã verde e gengibre

ESPECIAIS DO CHEF

SUSHI FREESTYLE (5 un) 20€

Os melhores peixes do dia selecionados pelo Chef

SUSHI FREESTYLE VEGANO (5 un) 18€

Seleção de sushi de vegetais e/ou fruta escolhida pelo Chef

ACELGAMAKI 12€

Sushi enrolado em acelga, recheado com arroz de sushi e pepino, topping de chutney de fruta da época

HOT ROLL DE SALMÃO (6 un) 16€

Sushi panado em farinha panko, com queijo-creme, nirá e molho teriyaki

CEVICHE 25€

Lírio dos Açores, pimenta da terra, lima, molho de soja, cebola marinada, vegetais e vinagre de coentros

TATAKI MAGURO 25€

Atum com crosta de sésamo em alga wakame, molho de manga e yuzu

KOBE TEPPANYAKI 50€

Lombo de novilho Wagyu selado com vegetais salteados

INARI SUSHI (2 un) 18€

Abura-age de tofu marinado fritos e recheados com arroz de sushi, topping de tártaro de atum com foie gras e ovas

ARROZ YAKIMESHI 12€

Arroz frito temperado com sake e molho de soja, vegetais e ovo

SASHIMI 5 PEÇAS

Suculentas fatias de peixe fresco

SHIROMI (peixe branco) 13€

OTORO (barriga de atum bluefin) 21€

MAGURO (atum bluefin) 20€

SAKE (salmão) 13€

HOTATEGAI (vieira) 15€

KOBE (lombo de novilho Wagyu braseado) 32€

EBI (carabineiro) 21€

TAKO (polvo) 12€

NIGIRI 2 PEÇAS

Arroz moldado à mão coberto de peixe

SHIROMI (peixe branco) 9€

OTORO (barriga de atum bluefin) 16€

MAGURO (atum bluefin) 12€

SAKE (salmão) 9€

HOTATEGAI (vieira) 12€

KOBE (lombo de novilho Wagyu braseado) 18€

EBI (carabineiro) 12€

TAKO (polvo) 8€

HOSSOMAKI 6 PEÇAS

Rolos de sushi com alga por fora

SAKE (salmão) 13€

TEKA (atum bluefin) 18€

KAPPA (pepino) 10€

ABOCADO (abacate) 12€

URAMAKI 6 PEÇAS

Rolos de sushi com arroz por fora

AKA-EBI 20€

Carabineiro e abacate com salmão, molho de chili doce, teriyaki e nirá

ATUM PICANTE 23€

Atum e pepino, sriracha, kizami e ovas

SALMÃO 20€

Com fruta da época, topping de peixe branco e ovas

KYURIMAKI 16€

Sunomono e pepino com chutney de fruta da época

COMBINADO DE SUSHI E SASHIMI

24 peças 50€

6 Nigiris | 6 Uramakis | 6 Hossomakis | 6 Sashimis

EXTRA 7€

Dose de arroz de sushi

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. I.V.A. incluído à taxa em vigor.

✓ Vegetariano ✓ Vegano 🌾 Sem gluten 🥛 Sem lactose

05/24

CARVOEIRO

SKY

BAR

CHEF'S MENU

MORIAWASE MENU 70€

A five course menu with a daily selection of fruits and vegetables served cold and hot

VEGAN MORIAWASE MENU (V) 70€

A five course menu with a daily selection of fruits and vegetables served cold and hot

SAKES

	Jug 18cl	Bottle
Zaku Miyabino Tomo Nakadori Junmai Daiginjo, Mie, Japan Silky, round texture, elegant flower and fruity aromas		185€
Shirayuky, Nada, Japan Smooth and balanced, citrus aromas, slightly sweet		88€
Gekkeikan Junmai, Kyoto, Japan Light, dry and balanced	20€	74€
Choya, Nara, Japan Dry, smooth and floral aromas		60€

STARTERS

MISOSHIRO (V) Miso, dashi, tofu, nira	5€
SUNOMONO (V) Preserved cucumber	5€
EDAMAME (V) Soy beans sautéed in olive oil and garlic with fleur de sel	8€
VEGETABLES GYOSAS (5 pieces) (V) Steamed vegetables dumplings toasted in sesame oil	11€
CHICKEN GYOSAS (5 pieces) Steamed chicken and vegetables dumplings toasted in sesame oil	11€
SHRIMP TEMPURA (3 pieces) Tempura battered prawns served with spicy mayo	12€
VEGETABLES TEMPURA (5 pieces) (V) Tempura battered vegetables selection	10€

DESSERTS

SPRING ROLL (V) (GF) (LF) Rice leaf spring roll with local dried fig "morgado" and carob cream	10€
GOMADOFU (V) (GF) (LF) Sesame tofu with coconut milk covered in dark chocolate, matcha sand and sesame crisp	10€
WHITE CHOCOLATE MOUSSE Ginger and green apple Jelly	8€

CHEF'S SPECIALS

SUSHI FREESTYLE (5 pieces) A selection our Chef prepares daily with the finest catch of the day	20€
VEGAN SUSHI FREESTYLE (5 pieces) (V) A selection of the freshest fruit and vegetables sushi	18€
CHARDMAKI (V) Chard rolled sushi with sushi rice and cucumber topped with seasonal fruit chutney	12€
SALMON HOT ROLL (6 pieces) Panko breaded sushi roll with cream cheese, nira and teriyaki	16€
CEVICHE Azorean white fish, chilies, lime, soy sauce, marinated baby onion, vegetables and coriander vinaigrette	25€
MAGURO TATAKI Sesame crust tuna, wakame seaweed, mango yuzu sauce	25€
KOBE TEPPANYAKI Seared Wagyu beef fillet with sautéed vegetables	50€
INARI SUSHI (2 pieces) Fried tofu abura-age stuffed with sushi rice topped with tuna tartare, foie gras and tobiko roe	18€
YAKIMESHI RICE (V) Sake and soy sauce fried sushi rice with vegetables and egg	12€

SASHIMI 5 PIECES

Slices of fresh fish

SHIROMI (white fish)	13€
OTORO (bluefin tuna belly)	21€
MAGURO (bluefin tuna)	20€
SAKE (salmon)	13€
HOTATEGAI (scallop)	15€
KOBE (braised wagyu beef fillet)	32€
EBI (red prawn)	21€
TAKO (octopus)	12€

NIGIRI 2 PIECES

Hand pressed rice with a fish slice on top

SHIROMI (white fish)	9€
OTORO (bluefin tuna belly)	16€
MAGURO (bluefin tuna)	12€
SAKE (salmon)	9€
HOTATEGAI (scallop)	12€
KOBE (braised wagyu beef fillet)	18€
EBI (red prawn)	12€
TAKO (octopus)	8€

HOSSOMAKI 6 PIECES

Rolled sushi with nori on the outside

SAKE (salmon)	13€
TEKA (bluefin tuna)	18€
KAPPA (cucumber) (V)	10€
ABOCADO (avocado) (V)	12€

URAMAKI 6 PIECES

Rolled sushi with rice on the outside

AKA-EBI Red prawn and avocado with salmon, sweet chili sauce, teriyaki and nira	20€
---	-----

SPICY TUNA Tuna and cucumber, sriracha, kizami and tobiko roe	23€
---	-----

SALMON With seasonal fruit topped with white fish and tobiko roe	20€
--	-----

KYURIMAKI (V) Sunomono and cucumber with seasonal fruit chutney	16€
---	-----

SUSHI TO SASHIMI

24 pieces	50€
6 Nigiris 6 Uramakis 6 Hossomakis 6 Sashimis	
EXTRA Portion of sushi rice	7€

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.