

CHEF'S SPECIALS | ESPECIAIS DO CHEF

SUSHI TO SASHIMI COMBINADO SKY 47

16 pieces | unidades

4 sashimi, 4 uramaki, 4 hossomaki, 2 nigiri, 2 gunkan

CHIRASHI 30

Selection of fish slices over sushi rice
Seleção de peixes sobre arroz de sushi

TUNA POKE BOWL POKE BOWL ATUM 28

Diced fresh tuna over sushi rice with avocado,
edamame, mango and wakame

Atum fresco em cubos sobre arroz de sushi com
abacate, edamame, manga e wakame

SALMON POKE BOWL POKE BOWL SALMÃO 25

Diced fresh salmon over sushi rice with avocado,
edamame, mango and wakame

Salmão fresco em cubos sobre arroz de sushi
com abacate, edamame, manga e wakame

BATERA MAGURO 16

Tuna tartare with kizami and onion
over fried sushi rice and fried nori

Tártaro de atum com kizami e cebola
sobre arroz de sushi e alga fritos

MAGURO TATAKI TATAKI DE MAGURU 28

5 pieces | unidades

Fresh tuna braised in sumiso,
topped with seared foie gras

Atum braseado com sumiso
e topping de foie gras caramelizado

CEVICHE 26

Azorean Amberjack, leche de tigre, red onion,
chili, corn and crispy topping

Lírio dos Açores, leite de tigre, cebola roxa,
chili, milho e topping crocante

EXTRA GOHAN 7

Portion of sushi rice

Dose de arroz de sushi

HOTATEGAI KINOKO 25

Sautéed scallops with mushrooms,
crispy leek and spicy ponzu
Vieiras salteadas com cogumelos,
crocante de alho francês e ponzu picante

HOT ROLL 16

6 pieces | unidades

Panko breaded sushi roll with salmon,
cream cheese, chives and teriyaki
Sushi de salmão panado em farinha panko,
com queijo-creme, cebolinho e molho teriyaki

HARU HOT 16

6 pieces | unidades

Sushi rolled in spring roll sheet with mushrooms,
cream cheese and chives
Sushi em folha de crepe primavera frito com cogumelos,
queijo-creme e cebolinho

SAKE TEPPANYAKI 40

Seared salmon with sautéed vegetables and gohan rice
Lombo de salmão selado servido com vegetais
salteados e arroz gohan

SASHIMI OMAKASE 30

10 pieces | unidades

A free-style selection of fresh fish slices
Suculentas fatias de peixe fresco selecionadas pelo chef

NIGIRI OMAKASE 22

5 pieces | unidades

A free-style selection of hand pressed rice
with a fish slice on top
Arroz moldado à mão coberto de peixe selecionado
pelo chef

GUNKAN OMAKASE 25

5 pieces | unidades

Gohan sushi rice wrapped in a selection of fish slices,
with the chef's signature topping
Arroz de sushi envolto em fatias de peixes selecionados,
com o nosso topping de assinatura

CHEF'S MENU | MENUS DO CHEF

MORIAWASE MENU MENU MORIAWASE 70

A five course menu with a daily selection
of the finest fish served cold and hot

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

VEGETARIAN MORIAWASE MENU MENU MORIAWASE VEGETARIANO 70

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

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

SKY BAR

RISE
ABOVE

C
A
R
V
O
E
I
R
O

SAKES

Jug
Jarrô

Bottle
Garrafa

ZAKU MIYABINO TOMO NAKADORI JUNMAI 185

Daiginjo, Mie, Japan

Silky, round texture, elegant flower and fruity aromas
Textura redonda e sedosa com aromas frutados e florais

SHIRAYUKY 88

Nada, Japan

Smooth and balanced, citrus aromas, slightly sweet
Suave e equilibrado, aromas cítricos, adocicado

GEKKEIKAN JUNMAI 20 74

Kyoto, Japan

Light, dry and balanced
Ligeiro, seco e muito equilibrado

CHOYA 60

Nara, Japan

Dry, smooth and floral aromas
Seco e suave com aromas florais

STARTERS | ENTRADAS

VEGETABLES GYOSAS

GYOSAS DE VEGETAIS  5 pieces | unidades 11

Steamed dumplings toasted in sesame oil
Pastéis de massa fina ao vapor salteados em óleo de sésamo

CHICKEN GYOSAS

GYOSAS DE FRANGO  5 pieces | unidades 12

Steamed dumplings of chicken and vegetables, toasted in sesame oil
Pastéis de massa fina recheados com frango e legumes ao vapor salteados em óleo de sésamo

SHRIMP TEMPURA

TEMPURA DE CAMARÃO  3 pieces | unidades 12

Panko tempura battered prawns served with spicy mayo
Camarão em polme tempura com panko e maionese picante

VEGETABLES TEMPURA

TEMPURA DE VEGETAIS  5 pieces | unidades 10

Tempura Battered vegetables
Legumes em polme tempura

EDAMAME

8

Sautéed soy beans with sesame and fleur de sel
Soja verde salteada com sésamo e flor de sal

SPICY EDAMAME

EDAMAME PICANTE 9

Sautéed soy beans with sesame, togarashi and fleur de sel
Soja verde salteada com sésamo, pimenta togarashi e flor de sal

MISOSHIRO KINOKO

8

Miso, dashi, tofu, kombu, chives, leek and mushrooms
Miso, dashi, tofu, alga kombu, cebolinho, alho francês e cogumelos

SAUTÉED MUSHROOMS

COGUMELOS SALTEADOS 14

Selection of mushrooms sautéed in butter
Seleção de cogumelos salteados em manteiga

AZOREAN AMBERJACK USUZUKURI

USUZUKURI DE LIRIO DOS AÇORES 19

Thinly sliced, with truffled sauce and tobiko roe
Finas fatias de Lirio com molho trufado e ovas tobiko

LOCAL SHRIMP TARTARE

TÁRTARO DE GAMBA DA COSTA 22

With ikura roe and sweet-and-sour sauce
Tártaro de Gamba da Costa com ovas ikura e molho agridoce

MAGURO TARTARE

TÁRTARO de MAGURO 25

Fresh tuna with avocado, tobiko roe and citrus sauce
Atum fresco com abacate, ovas tobiko e molho cítrico

SASHIMI

5 pieces | unidades

Slices of fresh fish
Suculentas fatias de peixe fresco

SHIROMI white fish | peixe branco 15

OTORO bluefin tuna belly | barriga de atum bluefin 23

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 21

SAKE salmon | salmão 16

HOTATEGAI scallop | vieira 18

NIGIRI

2 pieces | unidades

Hand pressed rice with a fish slice on top
Arroz moldado à mão coberto de peixe

SHIROMI white fish | peixe branco 9

OTORO bluefin tuna belly | barriga de atum bluefin 16

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 12

SAKE salmon | salmão 10

HOTATEGAI scallop | vieira 13

GUNKAN

2 pieces | unidades

Hand pressed rice wrapped in fish
Arroz moldado à mão envolto peixe

SHIROMI white fish | peixe branco 12

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 14

SAKE salmon | salmão 12

GUNKAN FURAI

2 pieces | unidades

Fried nori filled with sushi rice and fish tartare
Alga nori frita recheada com arroz e tártaro de peixe

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 13

SAKE salmon | salmão 11

HOSSOMAKI

6 pieces | unidades

Rolled sushi with nori on the outside
Rolos de sushi com alga por fora

SAKE salmon | salmão 13

TEKKA bluefin tuna | atum bluefin 16

KAPPA cucumber | pepino  10

ABOCADO avocado | abacate  12

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

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
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.

This establishment has a complaint book.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor.

URAMAKI

6 pieces | unidades

Rolled sushi with rice on the outside
Rolos de sushi com arroz por fora

EBI FURAI 21

Tempura prawn with avocado, salmon, sweet chili sauce, teriyaki and chives
Tempura de camarão com abacate, topping de salmão, molho de chili doce, teriyaki e cebolinho

SPICY TUNA | ATUM PICANTE 24

Tuna and cucumber, sriracha and kimchi
Atum e pepino, sriracha e kimchi

SALMON AND CREAM CHEESE

SALMÃO E QUEIJO CREME 20

Topped with chives and tobiko roe
Topping de cebolinho e ovas

SALMON AND SHRIMP

SALMÃO E CAMARÃO 22

Topped with tobiko, salmon, chili yuzu sauce
Topping de tobiko, salmão e molho chili yuzu

YASAI

16

Vegetables and seasonal fruits
Legumes e fruta da época


DESSERTS | SOBREMESAS


MATCHA CREME BRULÉ SERVED WITH ROASTED SESAME ICE CREAM
CREME BRULÉ DE MATCHA SERVIDO COM GELADO DE SÉSAMO TOSTADO 10


COCONUT PANNACOTTA WITH YUZU GEL
PANNACOTTA DE COCO COM GEL DE YUZU   


9

WHITE CHOCOLATE AND GINGER MOUSSE
MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO E GENGIBRE 9

 Vegetarian | Vegetariano

 Vegan | Vegano

 Gluten free | Sem gluten

 Lactose free | Sem lactose

03/2026