

Entradas

Couvert Amaterasu

Combinado de aipo, pepino e cenoura em gelo

3,20€

Missoshiro

Caldo *missô* com alga *wakame*, *tofu*, alho francês e cebolinho

2,50€

Shimeji Shiro

Caldo *missô* com cogumelos *shimeji* e sementes de sésamo

3,80€

Amaterasu Shiro

Caldo *missô* com salmão, camarão e cebolinho, levemente picante

4,70€

Shimeji

Cogumelos *shimeji* salteados em molho *au chef*, com sementes de sésamo

5,50€

Gyozas de Frango (4 un.)

Ravioli japônês de frango e legumes

5,60€

Gyozas de Camarão (4 un.)

Ravioli japônês de camarão e legumes

6,20€

Gyozas de Legumes (4 un.)

Ravioli japônês de legumes

5,60€

Endaibu (5 un.)

Endivias recheadas com camarão, cogumelos *shimeji* e tomate cereja

8,70€

Crocante Spice (2 un.)

Atum, cebola roxa e alho francês torrado em cone crocante, com um toque de *kimuchi*

7,90€

Crocante de Salmão (2 un.)

Salmão flamejado, maionese japonesa e alho francês torrado em cone crocante

7,20€

Vieiras em Romã (2 un.)

Vieiras em molho de romã acompanhadas com puré de batata doce e alho francês torrado

7,10€

Ostras

Ostras ao Natural (2 un.)

Ostras ao natural com um toque de limão

8,20€

Ostras Exóticas (2 un.)

Ostras acompanhadas com ovas *ikura* e abacate, regadas com molho *au chef* levemente picante

9,00€

Ostras em Ceviche (2 un.)

Ostras acompanhadas com ceviche de linguado, cebola roxa, maçã verde e coentros

9,30€

Tempuras

Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com molho especial

10,30€

Spice Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com crosta de amêndoa e molho picante

11,10€

Sabá Tempura (7 un.)

Cavala em tempura acompanhada com molho especial

9,60€

Tartar's

Tartar de Salmão

Salmão temperado em molho *kimuchi*
10,20€

Tartar de Atum

Atum temperado em molho *kimuchi*
11,20€

Tartar Amaterasu

Atum, salmão, camarão e abacate em molho *kimuchi*
11,50€

Tartar Susano'o

Atum em molho especial do *chef à* base de mostarda *dijon*, ligeiramente picante
12,40€

Patacones Amaterasu

Crocante de banana acompanhado com atum temperado com molho do *chef*
11,60€

Carpaccios

Salmão

Salmão em *carpaccio* com tempero *au chef*
10,20€

Polvo

Polvo em *carpaccio* com tempero *au chef*
12,00€

Atum

Atum em *carpaccio* regado com molho *ponzo* e *sweet chilli*, pulverizado com ervas aromáticas e levemente picante
12,00€

Exótico

Salmão braseado e aromatizado com especiarias, em base de molho cítrico e com um toque de *teriaki* e *kimuchi*
10,90€

Primavera

Linguado acompanhado com ovas *ikura*, rabanete e rebentos de coentro
12,50€

Suzuki

Robalo braseado em molho de lima, acompanhado com rebentos de coentro
12,40€

Ceviches

Tradicional

Peixe branco laminado com tempero tradicional em molho cítrico e coentros
10,20€

Amaterasu

Combinação de peixes com molho especial do *chef*, manga, cebola roxa, abacate e pimentos
10,90€

Oriental

Salmão e camarão com molho especial do *chef à* base de caril e manga
11,80€

Tropical

Coco recheado com robalo, linguado, camarão, manga, cebola roxa e sorvete de abacate
12,40€

Ahiru

Pepino recheado com salmão e camarão em molho adocicado
11,50€

Gunkans (4 un.)

Philadelphia

Salmão com *philadelphia* e cebolinho, envolto em salmão

8,50€

Ikura

Ovas de salmão marinadas envoltas em salmão

10,20€

Maguro Kimuchi

Atum com molho *kimuchi*, cebolinho e alho francês, envolto em atum

9,30€

Amaterasu

Salmão com *philadelphia* envolto em salmão flambado no momento

9,10€

Especial do Chef

Ovo de codorniz com molho *kimuchi* envolto em salmão

8,80€

Maguro Tokushu

Atum com molho *kimuchi* e ovo de codorniz, envolto em atum

9,50€

Tensei

Camarão em tempura com *philadelphia* e morango, envolto em salmão braseado

8,90€

Yasei Chizu

Salmão e queijo *brie* em redução de frutos silvestres e malagueta, envolto em salmão flambado no momento

9,10€

Maguro Foie Gras

Atum e *foie gras* braseado regados com *chutney* de pêra

9,90€

Combinado (18 un.)

Combinado de *gunkans* à escolha do *chef*

27,50€

Temakis

Saké

Salmão e cebolinho

6,30€

Amêndoas

Salmão, amêndoas e *philadelphia*

6,40€

Philadelphia

Salmão e *philadelphia*

6,40€

Amaterasu

Salmão, *philadelphia*, morango, cebolinho, alho francês crocante e um fio de *teriaki*

6,50€

Califórnia

Salmão, pepino, manga e sementes de sésamo

6,40€

Skin

Pele de salmão grelhada, maionese japonesa, cebolinho, lima e *teriaki*

6,40€

Ebi Tempura

Camarão em tempura, alho francês, maionese japonesa, cebolinho e *teriaki*

7,00€

Maguro Spice

Atum com molho *kimuchi*, cebolinho e alho francês

7,60€

Vegetariano

Fruta do dia

6,80€

Niguiris (4 un.)

Saké

Salmão

8,60€

Saké Braseado

Salmão braseado com *hondashi*, *philadelphia*, *teriaki* e alho francês torrado

8,60€

Maguro Tataki

Atum braseado com *hondashi*, gengibre, alho francês torrado e molho *sumissô*

9,40€

Shiromi Especial

Peixe branco braseado e temperado com azeite, alho e *sriracha*

9,20€

Skin

Pele de salmão grelhada, lima, cebolinho, sementes de sésamo e molho *au chef*

9,20€

Amaterasu Sabá

Cavala em corte do *chef*

9,00€

Niguri au chef

Abacate, camarão e alho francês torrado

9,00€

Combinado (12 un.)

Combinado de *niguiris* à escolha do *chef*

23,00€

Hossomakis

Sakemaki

Rolo tradicional de salmão

7,90€

Tekkamaki

Rolo tradicional de atum

8,30€

Kappamaki

Rolo tradicional de pepino com sementes de sésamo

8,20€

Hot Rolls

Saké

Salmão, *philadelphia* e alho francês em tempura

9,10€

Amaterasu Roll

Salmão, camarão, *philadelphia* e alho francês, envolto em folha de *harumaki* crocante com molho *au chef*

10,30€

Ebi

Camarão, *philadelphia* e alho francês em tempura

9,90€

Tokushu

Hot roll especial do *chef*

10,20€

Rocknrolla

Salmão, atum e alho francês, envolto em folha de arroz e com um toque de malagueta

10,70€

Uramakis

Crab Maki

Caranguejo de casca mole envolto em alga de soja laranja com um toque de *kimuchi*

10,20€

Amaterasu Maki

Peixe branco temperado envolto em alga de soja amarela, ovas *ikura* e alho francês torrado

10,40€

Califórnia

Salmão, manga e pepino

9,30€

Dragon Maki

Salmão em tempura, alho francês, cebolinho e tabasco, envolto em salmão e atum

10,50€

Zangetsu

Salmão e camarão envoltos em abacate e com um toque de maionese japonesa

9,80€

Tobi Maki

Salmão, *philadelphia* e alho francês, envolto em salmão flamejado e acompanhado com framboesa e alho francês torrado

10,00€

Tensei Maki

Camarão em tempura, *philadelphia*, rúcula e morango

9,90€

Zaraki

Camarão em tempura, salmão, rúcula e molho *au chef*, envolto em folha de arroz

9,40€

Spice Tuna

Atum em *kimuchi*, cebolinho, alho francês e sementes de sésamo

10,40€

Abacate Maki no Ebi

Camarão em tempura envolto em abacate, *sweet chilli* frutado, rúcula e alho francês torrado, regado com molho *teriaki*

9,60€

Okami Maki

Atum, camarão, alho tostado, pepino e redução de gengibre

10,30€

Tayo Maki

Salmão, atum e *sunomono*, envolto em folha *tamago*

10,90€

Sashimi (8 un.)

Saké

Salmão

9,90€

Salmão Braseado

Salmão laminado com molho picante e *teriaki*

10,00€

Maguro

Atum

10,40€

Shiromi

Peixe branco laminado entre limas e refrescado com limão

10,00€

Amaterasu Tataki

Atum selado em sementes de sésamo e com um toque de *sumissô*

10,60€

Tako

Polvo

10,90€

Combinado (26 un.)

Combinado de peixes em *sashimi*

29,00€

Combinados - Tradicional

Hinata

26 peças

28,50€

Hinata II

45 peças

49,00€

Combinados - Fusão

Amaterasu I

18 peças

20,70€

Amaterasu II

50 peças

52,50€

Amaterasu Bankai

36 peças

39,00€

Combinados - Vegetariano

Amaterasu Vegetariano

18 peças

22,00€

Yakisobas

Yakisoba de Frango

Massa de ovo japonesa, frango salteado, cenoura, brócolos, cogumelos, molho de *yakisoba* e sementes de sésamo

13,90€

Yakisoba de Camarão

Massa de ovo japonesa, camarão salteado, manga, cogumelos, brócolos, pimentos vermelhos, molho *kimuchi* e molho de *yakisoba*

17,10€

Menus

Menu de Almoço*

1 *missoshiro*, 2 *gyozas*, 4 peças de *sashimi* e 11 peças de *sushi*

12,90€

Menu Kids**

Douradinhos caseiros Amaterasu com arroz branco e 1 bebida (refrigerante, sumo de laranja ou água)

12,90€

Molhos e Extras

Molho Kimuchi

1,30€

Molho Teriaki

1,30€

Molho Sweet Chilli

1,30€

Molho Ponzo

1,30€

Taça de Arroz

2,90€

* Exceto sábados, domingos e feriados.

** Válido para crianças até 12 anos.

Sobremesas

Cheesecake

Cheesecake de frutos vermelhos

5,00€

Fondant de Chocolate

Fondant de chocolate acompanhado de gelado de limão

5,10€

Pavê de Maracujá

Pavê de maracujá e doce de leite

5,20€

Carpaccio de ananás

Carpaccio de ananás acompanhado com redução de espumante, cardamomo, gelado de chocolate branco e granizado de ananás e gengibre

5,80€

Frozen Mango

Tarte gelada de manga acompanhada com calda de chocolate negro

5,40€

Gelado de Chá Verde

Gelado de chá verde japonês

5,00€

Gelado de Pistacho

Gelado de pistacho regado com redução de frutos vermelhos

5,00€

Bola de Gelado Extra

Baunilha ou limão

2,00€

Águas

Água lisa (25cl)	1,60€
Água das Pedras	1,90€
Água Castelo	2,00€
Água tônica	2,30€
Ginger Ale	2,30€

Chás

Verde japonês	4,20€
Jasmim japonês	4,20€
Gengibre	4,20€
Camomila	3,10€
Frutos do bosque	3,10€
Maçã e canela	3,10€
Menta	3,10€
Frutos vermelhos	3,10€
Lúcia-Lima	3,10€
Preto	3,10€
Rooibos laranja	3,10€

Sumos Naturais

Limonada	2,80€
Limonada com hortelã	3,20€
Limonada com morango	3,20€
Laranja	3,00€

Refrigerantes

Coca-Cola	2,30€
Coca-Cola Zero	2,30€
Sumol Laranja	2,30€
Nestea Pêssego	2,30€
Nestea Limão	2,30€
7up	2,30€

Cervejas & Cidras

Imperial (20cl)	2,00€
Franziskaner pressão (30cl)	4,20€
Sagres	3,00€
Sagres Bohemia	3,20€
Sagres Zero	3,00€
Super Bock	3,00€
Guinness	3,80€
Somersby	3,20€

Cervejas japonesas

Sapporo	3,90€
Kirin	3,90€

Sangrias

Sake	19,90€
Amaterasu	19,20€
Frutos vermelhos	19,20€
Pepino	19,20€
Maracujá	19,20€

Sakes

Karatamba (30cl)	16,00€
Karatamba (72cl)	31,40€
Yamada Nishiki (30cl)	16,00€
Yamada Nishiki (72cl)	31,40€
Fukumitsuya Kuroobi Junmai (30cl)	30,60€
Dainginjo Muroka Genshu (64cl)	41,60€
Shirakabegura Kimoto Junmai (64cl)	42,90€
Gekkeikan (copo frio/quente)	4,80€

Espirituosas

CRF	5,30€
Licor Beirão	5,30€
Rozès Tawny	5,30€
Baileys	5,30€

Cafetaria

Café	1,30€
Descafeinado	1,30€
Carioca de limão (pequeno)	1,60€
Carioca de limão (grande)	2,70€

Whiskies

JB	5,00€
Famous Grouse	5,00€
Jameson	5,30€
Bushmills	5,30€
Bushmills Black Bush	7,50€
Jameson Black Barrel	7,50€
Johnnie Walker Double Black	7,90€
Logan	7,90€
Bushmills 10 years	7,90€
Jack Daniel's	7,90€
Cardhu	7,90€
Chivas Regal 12 years	7,90€
Taketsuru	7,90€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.

Gins

- Beefeater 24** 9,60€
Apple Tea
Gin, chá de maçã e canela, maçã vermelha, pau de canela e água tônica
- Bombay Sapphire** 9,20€
Tónico
Gin, zest de limão e *Schweppes Original Premium*
- Brooklyn Gin** 10,40€
Black Swan
Gin, zest de limão, sumo de limão, *triple sec*, água tônica e um cálice de vinho tinto
- Bulldog** 9,40€
Laranja e Canela
Gin, laranja desidratada, pau de canela e água tônica
- Gin Mare** 9,70€
Laranja e Alecrim
Gin, laranja desidratada, alecrim e *1724 Tonic Water*
Manjericão e Alecrim
Gin, manjericão, alecrim e *Schweppes Original Premium*
- G'Vine** 9,70€
Framboesa
Gin, framboesas, raspas de lima e *1724 Tonic Water*
Uva Negra
Gin, uva negra e água tônica
- Gold Grail** 10,50€
Framboesa
Gin, framboesas, zest de limão, hortelã, limão e *Schweppes Original Premium*
Golden Spice
Gin, limão, pimenta rosa e *Fever-Tree Indian Premium*
- Hendrick's** 9,60€
Pepino
Gin, zest de pepino e água tônica
- Hernö Old Tom** 10,70€
Ragnar
Gin, zest de limão, pimenta preta e *Fever-Tree Indian Premium*
- Jinzu** 10,00€
Maçã
Gin londrino com um toque japonês, maçã verde e *Schweppes Original Premium*
- Macaronesian** 10,50€
Green Tea
Gin, chá verde, alcaçuz, hortelã e *Schweppes Original Premium*
- Martin Miller's** 9,80€
Strawberry Spice
Gin, morangos, pimenta preta e *Schweppes Original Premium*
Zimbros
Gin, zest de limão, zimbros e água tônica
- Mombasa** 10,00€
Gengibre e Pimenta Preta
Gin, limão, gengibre, pimenta preta e *Schweppes Original Premium*

- Monkey 47** 10,40€
Açafrão
Gin, açafrão, toranja, sumo de toranja e *Fever-Tree Indian Premium*
Lima e Pimenta Rosa
Gin, lima, pimenta rosa e *1724 Tonic Water*
- Mui Gin** 10,20€
Rosemund
Gin, lima e *Schweppes Hibiscus*
Wood
Gin, framboesas, cardamomo e *1724 Tonic Water*
- Nordês** 10,30€
Björn
Gin, louro, uva branca e *Schweppes Original Premium*
Ribes Rubrum
Gin, groselha, hibisco, zest de lima e *Schweppes Hibiscus*
- Wild Snow Dog** 10,00€
Wild Bunch
Gin, limão, tomilho, cardamomo e *Schweppes Original Premium*
- Portobello Road** 10,30€
Toranja e Zimbro
Gin, zest de toranja, zimbro e *Fever-Tree Indian Premium*
- Broker's Gin** 10,30€
Angostura
Gin, zest de limão, pau de canela, *Angostura* e *Schweppes Original Premium*
- Bathtub Gin** 10,30€
Laranja e Hortelã
Gin, laranja desidratada, zimbro, hortelã e *Schweppes Original Premium*

Caipirinhas

Caipirinha 6,00€

Caipiroska 6,40€

Vodka - morango e lima, kiwi ou maracujá

Morangoska 6,40€

Caipiblack 6,40€

Vodka preta - lima e morango

Sakerinhas

Sakerinha 6,10€

Lima, kiwi, morango, maracujá ou morango e lima

Vodkas

Absolut 8,80€

Grey Goose 9,90€

Grey Goose (70cl) 50,00€

Mojitos

Mojito 6,40€

Mojito de Morango 6,40€

Margarita 6,50€

Aperitivos

Martini Bianco 4,60€

Martini Rosso 4,60€

Moscatel de Setúbal 4,60€

Rozès Extra Seco 4,60€
(Porto Extra Seco)