



Entradas
Ostras
Tempuras
Tartar's
Carpaccios
Ceviches

Entradas

Couvert Amaterasu

Combinado de aipo, pepino e cenoura em gelo

3,70€

Missoshiro

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

3,20€

Shimeji Shiro

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

5,50€

Amaterasu Shiro

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

5,50€

Shimeji

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

6,60€

Gyozas de Frango (4 un.)

Ravioli japonês de frango e legumes

6,30€

Gyozas de Camarão (4 un.)

Ravioli japonês de camarão e legumes

6,90€

Gyozas de Legumes (4 un.)

Ravioli japonês de legumes

6,30€

Crocante Spice (2 un.)

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

8,80€

Crocante de Salmão (2 un.)

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

8,10€

Vieiras em Romã (2 un.)

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

8,00€

Ostras

Ostras ao Natural (2 un.)

Ostras ao natural com um toque de limão

10,00€

Ostras Exóticas (2 un.)

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

10,40€

Ostras em Ceviche (2 un.)

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

11,00€

Tempuras

Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com molho especial

11,50€

Spice Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com crosta de amêndoa e molho picante

12,40€

Tartar's

Tartar de Salmão

Salmão temperado em molho *kimuchi*
11,40€

Tartar de Atum

Atum temperado em molho *kimuchi*
12,50€

Tartar Amaterasu

Atum, salmão, camarão e abacate em molho *kimuchi*
12,90€

Tartar Susano'o

Atum em molho especial do *chef* à base de mostarda *dijon*, ligeiramente picante
13,90€

Patacones Amaterasu

Crocante de banana acompanhado com atum temperado com molho do *chef*
13,00€

Carpaccios

Salmão

Salmão em *carpaccio* com tempero *au chef*
11,40€

Polvo

Polvo em *carpaccio* com tempero *au chef*
13,40€

Atum

Atum em *carpaccio* regado com molho *ponzo* e *sweet chilli*, pulverizado com ervas aromáticas e levemente picante
13,40€

Exótico

Salmão braseado e aromatizado com especiarias, em base de molho cítrico e com um toque de *teriaki* e *kimuchi*
12,20€

Primavera

Linguado acompanhado com ovas *ikura*, rabanete e rebentos de coentro
14,00€

Suzuki

Robalo braseado em molho de lima, acompanhado com rebentos de coentro
13,90€

Ceviches

Tradicional

Peixe branco laminado com tempero tradicional em molho cítrico e coentros
11,40€

Amaterasu

Combinação de peixes com molho especial do *chef*, manga, cebola roxa, abacate e pimentos
13,30€

Oriental

Salmão e camarão com molho especial do *chef* à base de caril e manga
13,20€

Tropical

Coco recheado com robalo, linguado, camarão, manga, cebola roxa e sorvete de abacate
13,90€

Ahiru

Pepino recheado com salmão e camarão em molho adocicado
12,90€



Gunkans
Temakis
Niguiris
Hossomakis
Hot Rolls

Gunkans (4 un.)

Philadelphia

Salmão com *philadelphia* e cebolinho, envolto em salmão

10,00€

Ikura

Ovas de salmão marinadas envoltas em salmão

11,40€

Maguro Kimuchi

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

10,40€

Amaterasu

Salmão com *philadelphia* envolto em salmão flambado no momento

10,20€

Especial do Chef

Ovo de codorniz com molho *kimuchi* envolto em salmão

10,20€

Maguro Tokushu

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

10,60€

Tensei

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

10,30€

Yasei Chizu

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

10,20€

Maguro Foie Gras

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

11,10€

Combinado (18 un.)

Combinado de *gunkans* à escolha do chef

30,80€

Temakis

Saké

Salmão e cebolinho

7,10€

Amêndoas

Salmão, amêndoas e *philadelphia*

7,20€

Philadelphia

Salmão e *philadelphia*

7,20€

Amaterasu

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

7,30€

Califórnia

Salmão, pepino, manga e sementes de sésamo

7,20€

Skin

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

7,20€

Ebi Tempura

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

7,80€

Maguro Spice

Atum com molho *kimuchi*, cebolinho e alho francês

8,50€

Vegetariano

Fruta do dia

7,60€

amaterasu

Pateo do Sushi

Niguiris (2 un.)

Saké

Salmão polvilhado com sementes de sésamo

5,40€

Maguro

Atum com um toque de gengibre e óleo de sésamo

5,80€

Hamachi

Lírio com um toque de molho cítrico e rebentos de coentros

6,00€

Saké braseado

Salmão braseado, raspa de lima, gengibre e molho de maracujá

5,70€

Maguro Foie Gras

Atum braseado com molho *tonkatsu*, topo de *foie gras* flambeado, finalizado com ovas *tobiko* e rebentos de coentros, e com um toque de *sriracha*

6,50€

Hossomakis

Sakemaki

Rolo tradicional de salmão

9,30€

Tekkamaki

Rolo tradicional de atum

9,60€

Kappamaki

Rolo tradicional de pepino com sementes de sésamo

9,20€

Hot Rolls

Saké

Salmão, *philadelphia* e alho francês em tempura

10,60€

Amaterasu Roll

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

11,50€

Ebi

Camarão, *philadelphia* e alho francês em tempura

11,10€

Tokushu

Hot roll especial do chef

11,40€

Rocknrolla

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

12,00€

**Uramakis
Sashimi
Combinados**

Uramakis

Califórnia

Salmão, manga, pepino, sementes de sésamo, aromatizado com rebentos de coentros

11,40€

Dragon Maki

Salmão em tempura envolto em salmão e atum, levemente picante, finalizado com cebolinho e cebola crocante

13,10€

Tobi Maki

Salmão em tempura, *philadelphia* e alho francês, envolto em salmão flambeado, com um toque de óleo de sésamo e *hondashi*, finalizado com framboesa e alho francês torrado

12,60€

Tensei Maki

Camarão em tempura, *philadelphia* e rúcula, envolto em salmão e com topo de morango, finalizado com *teriyaki* e *sweet chilli*

11,80€

Abacate Maki no Ebi

Camarão em tempura e rúcula, envoltos em abacate e com finalização de ovas massago e alho francês torrado

12,20€

Zenitsu Maki

Atum, camarão, abacate, rúcula, maionese japonesa e ovas *tobiko*, envoltos em folha de soja e com um toque de *sriracha*

13,70€

Tomiomaki

Salmão, camarão em tempura, abacate e maionese japonesa, envoltos em folha de arroz, rúcula e sementes de sésamo, com topo de salmão em *kimuchi* e alho francês, e finalizado com molho *teriyaki* (sem arroz)

13,90€

Sashimi (8 un.)

Saké

Salmão

11,10€

Salmão Braseado

Salmão laminado com molho picante e *teriaki*

11,20€

Maguro

Atum

12,50€

Shiromi

Peixe branco laminado entre limas e refrescado com limão

11,90€

Amaterasu Tataki

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

13,30€

Tako

Polvo

13,30€

Combinado (26 un.)

Combinado de peixes em *sashimi*

32,50€

Combinados - Tradicional

Hinata

26 peças

36,40€

Hinata II

45 peças

55,80€

Combinados - Fusão

Amaterasu I

18 peças

23,50€

Amaterasu II

50 peças

59,90€

Amaterasu Bankai

36 peças

44,70€

Combinados - Vegetariano

Amaterasu Vegetariano

18 peças

25,00€

Yakisobas
Menus
Extras
Sobremesas

Yakisobas

Yakisoba de Frango

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

15,60€

Yakisoba de Camarão

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

19,20€

Menus

Menu de Almoço*

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

15,60€

Menu Kids**

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

14,40€

Molhos e Extras

Molho Kimuchi

2,80€

Molho Teriaki

1,90€

Molho Sweet Chilli

1,90€

Molho Ponzo

2,35€

Taça de Arroz

3,25€

* Exceto sábados, domingos e feriados.

** Válido para crianças até 12 anos.

Sobremesas

Cheesecake

Cheesecake de frutos vermelhos

5,60€

Fondant de Chocolate

*Fondant de chocolate acompanhado
de gelado de limão*

5,70€

Pavê de Maracujá

Pavê de maracujá e doce de leite

6,30€

Gelado de Chá Verde

Gelado de chá verde japonês

5,60€

Bola de Gelado Extra

Baunilha ou limão

2,20€





Águas/Chás
Sumos Naturais
Refrigerantes
Cervejas
Cidras



Águas

Água lisa (50cl)	2,50€
Água das Pedras	2,50€
Água Castelo	3,00€
Água tônica	2,60€
Ginger Ale	3,00€

Chás

Verde japonês	4,70€
Jasmim japonês	4,70€
Gengibre	4,70€
Maçã e canela	3,50€
Menta	3,50€
Frutos vermelhos	3,50€

Sumos Naturais

Limonada com hortelã	3,60€
Limonada com morango	3,60€
Laranja	3,40€

Refrigerantes

Coca-Cola	2,90€
Coca-Cola Zero	2,90€
Nestea Pêssego	2,90€
Nestea Limão	2,90€

Cervejas & Cidras

Imperial (20cl)	2,60€
Franziskaner pressão (30cl)	4,80€
Sagres Bohemia	3,90€
Sagres Zero	3,40€
Super Bock	3,40€
Guinness	4,30€
Somersby	3,60€

Cervejas japonesas

Sapporo	4,40€
Kirin	4,40€



Sangrias
Sakes
Espirituosas
Cafeteria
Whiskies

Sangrias

Amaterasu	22,30€
Frutos vermelhos	22,30€
Pepino	22,30€
Maracujá	22,30€

Sakes

Karatamba (30cl)	17,90€
Karatamba (72cl)	35,20€
Yamada Nishiki (30cl)	17,90€
Yamada Nishiki (72cl)	35,20€

Espirituosas

CRF	5,90€
Licor Beirão	5,90€

Cafetaria

Café	1,70€
Descafeinado	1,70€
Carioca de limão (pequeno)	1,80€
Carioca de limão (grande)	3,50€

Whiskies

Jameson	5,90€
Bushmills	5,90€
Jameson Black Barrel	8,40€
Johnnie Walker Double Black	9,50€
Bushmills 10 years	8,80€
Chivas Regal Gold Signature 18 years	12,50€
Cardhu 12 years	8,80€
White Oak Akashi	12,50€
Yamazakura Blended	12,50€
Malt Nikka From The Barrel	12,50€
Nikka Taketsuru Pure Malt	12,50€

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.

amaterasu
Pateo do Sushi