



Entradas
Ostras
Tempuras
Tartar's
Carpaccios
Ceviches

Entradas

Couvert Amaterasu

Combinado de aipo, pepino e cenoura em gelo

3,90€

Missoshiro

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

3,50€

Shimeji Shiro

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

5,70€

Amaterasu Shiro

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

5,80€

Shimeji

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

6,90€

Gyozas de Frango (4 un.)

Ravioli japonês de frango e legumes

6,50€

Gyozas de Camarão (4 un.)

Ravioli japonês de camarão e legumes

6,90€

Gyozas de Legumes (4 un.)

Ravioli japonês de legumes

6,50€

Crocante Spice (2 un.)

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

9,00€

Crocante de Salmão (2 un.)

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

8,60€

Vieiras em Romã (2 un.)

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

9,00€

Ostras

Ostras ao Natural (2 un.)

Ostras ao natural com um toque de limão

10,50€

Ostras Exóticas (2 un.)

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

10,90€

Ostras em Ceviche (2 un.)

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

11,50€

Tempuras

Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com molho especial

12,00€

Spice Ebi (5 un.)

Camarão em tempura com crosta de amêndoa e molho picante

12,90€

Tartar's

Tartar de Salmão

Salmão temperado em molho *kimuchi*
12,00€

Tartar de Atum

Atum temperado em molho *kimuchi*
13,10€

Tartar Amaterasu

Atum, salmão, camarão e abacate
em molho *kimuchi*
13,60€

Tartar Susano'o

Atum em molho especial do *chef* à
base de mostarda *dijon*, ligeiramente
picante
14,60€

Patacones Amaterasu

Crocante de banana acompanhado
com atum temperado com molho
do *chef*
13,60€

Carpaccios

Salmão

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

Polvo

Polvo em *carpaccio* com tempero *au chef*
13,90€

Atum

Atum em *carpaccio* regado
com molho *ponzo* e *sweet chilli*,
pulverizado com ervas aromáticas
e levemente picante
13,90€

Exótico

Salmão braseado e aromatizado com
especiarias, em base de molho cítrico
e com um toque de *teriaki* e *kimuchi*
12,80€

Primavera

Linguado acompanhado com ovas
ikura, rabanete e rebentos de coentro
14,50€

Suzuki

Robalo braseado em molho de lima,
acompanhado com rebentos de
coentro
14,50€

Ceviches

Tradicional

Peixe branco laminado com tempero
tradicional em molho cítrico e coentros
11,90€

Amaterasu

Combinação de peixes com molho
especial do *chef*, manga, cebola roxa,
abacate e pimentos
14,00€

Oriental

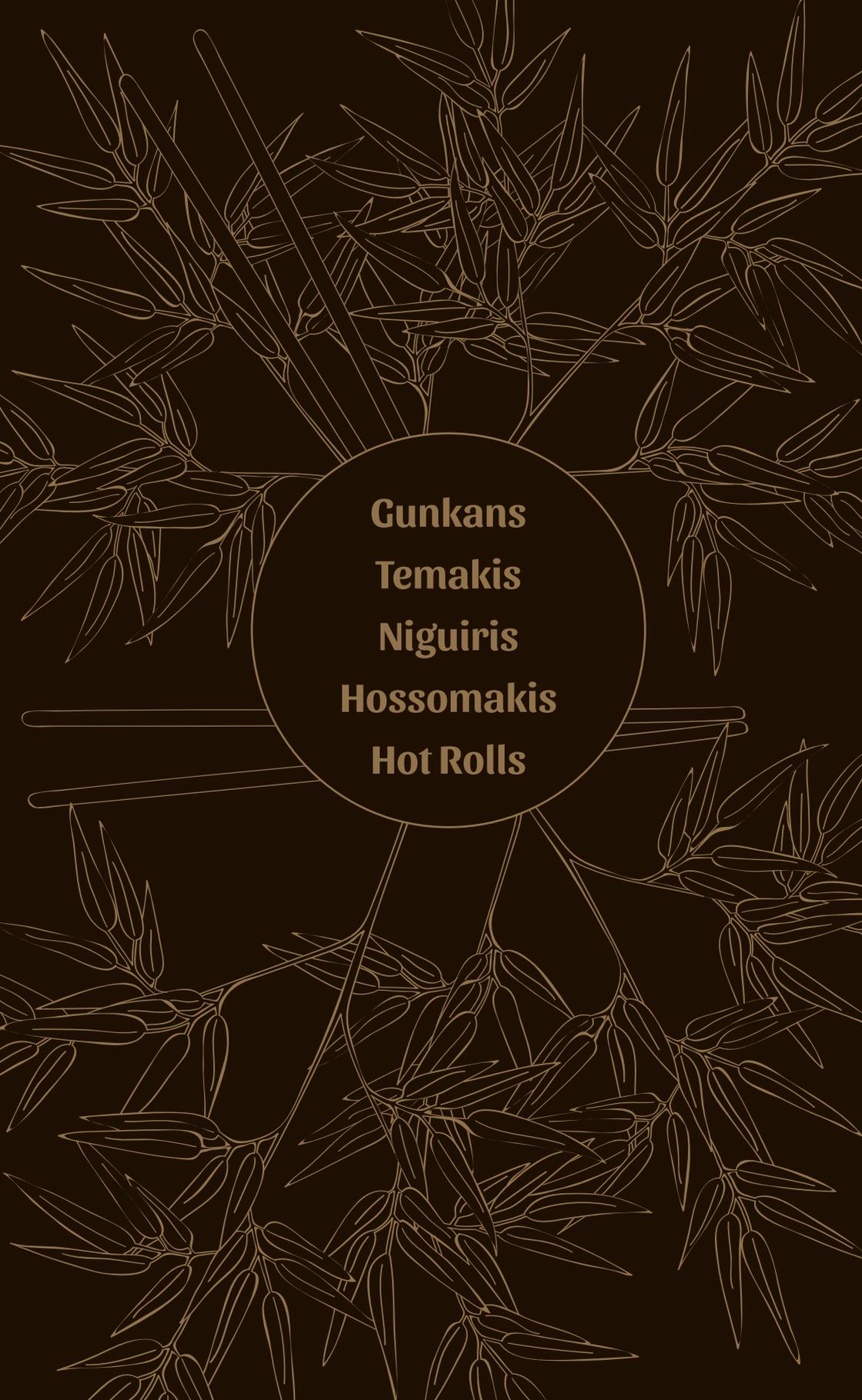
Salmão e camarão com molho especial
do *chef* à base de caril e manga
13,80€

Tropical

Coco recheado com robalo, linguado,
camarão, manga, cebola roxa e sorvete
de abacate
14,50€

Ahiru

Pepino recheado com salmão e
camarão em molho adocicado
13,50€



Gunkans
Temakis
Niguiris
Hossomakis
Hot Rolls

Gunkans (4 un.)

Philadelphia

Salmão com *philadelphia* e cebolinho, envolto em salmão

10,50€

Ikura

Ovas de salmão marinadas envoltas em salmão

11,90€

Maguro Kimuchi

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

11,00€

Amaterasu

Salmão com *philadelphia* envolto em salmão flambado no momento

10,80€

Especial do Chef

Ovo de codorniz com molho *kimuchi* envolto em salmão

10,80€

Maguro Tokushu

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

11,10€

Tensei

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

10,80€

Yasei Chizu

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

10,70€

Maguro Foie Gras

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

11,60€

Combinado (18 un.)

Combinado de *gunkans* à escolha do *chef*

32,50€

Temakis

Saké

Salmão e cebolinho

7,40€

Amêndoas

Salmão, amêndoas e *philadelphia*

7,50€

Philadelphia

Salmão e *philadelphia*

7,50€

Amaterasu

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

7,60€

Califórnia

Salmão, pepino, manga e sementes de sésamo

7,50€

Skin

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

7,40€

Ebi Tempura

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

8,10€

Maguro Spice

Atum com molho *kimuchi*, cebolinho e alho francês

8,90€

Vegetariano

Fruta do dia

7,90€

Niguiris (2 un.)

Saké

Salmão polvilhado com sementes de sésamo

5,70€

Maguro

Atum com um toque de gengibre e óleo de sésamo

6,20€

Hamachi

Lírio com um toque de molho cítrico e rebentos de coentros

6,30€

Saké braseado

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

5,90€

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*

6,90€

Hossomakis

Sakemaki

Rolo tradicional de salmão

9,80€

Tekkamaki

Rolo tradicional de atum

10,10€

Kappamaki

Rolo tradicional de pepino com sementes de sésamo

9,20€

Hot Rolls

Saké

Salmão, *philadelphia* e alho francês em tempura

11,10€

Amaterasu Roll

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

12,10€

Ebi

Camarão, *philadelphia* e alho francês em tempura

11,60€

Tokushu

Hot roll especial do *chef*

12,00€

Rocknrolla

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

12,60€



**Uramakis
Sashimi
Combinados**

Uramakis

Califórnia

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

11,90€

Dragon Maki

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

13,80€

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

13,30€

Tensei Maki

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

12,40€

Abacate Maki no Ebi

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

12,80€

Zenitsu Maki

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

14,40€

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)

14,50€

Sashimi (8 un.)

Saké

Salmão

11,70€

Salmão Braseado

Salmão laminado com molho picante e *teriaki*

11,80€

Maguro

Atum

12,90€

Shiromi

Peixe branco laminado entre limas e refrescado com limão

12,50€

Amaterasu Tataki

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

13,90€

Tako

Polvo

13,90€

Combinado (26 un.)

Combinado de peixes em *sashimi*

34,10€

Combinados - Tradicional

Hinata

26 peças

38,10€

Hinata II

45 peças

58,60€

Combinados - Fusão

Amaterasu I

18 peças

24,40€

Amaterasu II

50 peças

62,90€

Amaterasu Bankai

36 peças

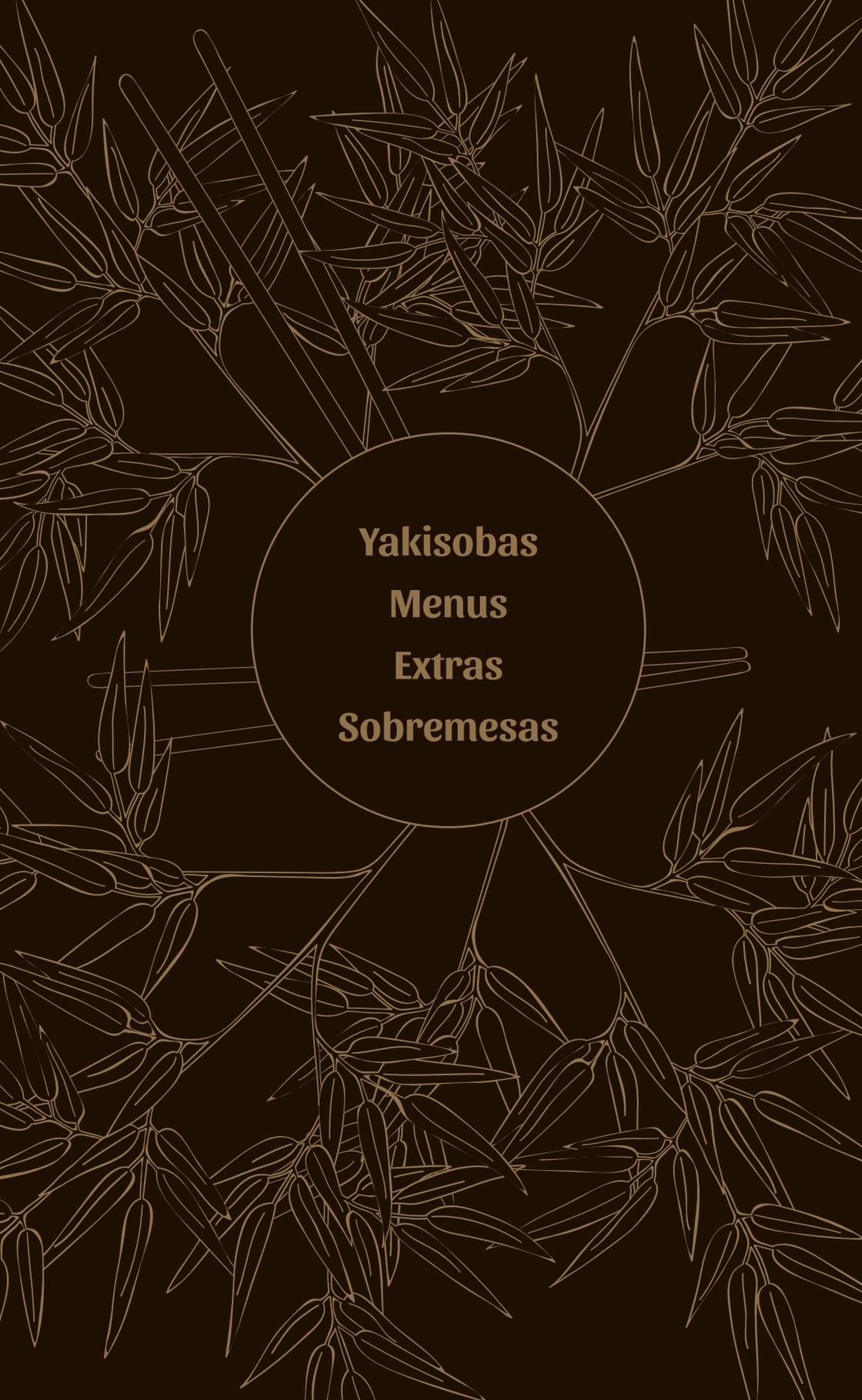
46,90€

Combinados - Vegetariano

Amaterasu Vegetariano

18 peças

26,30€



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€

Molhos e Extras

Molho Kimuchi

2,95€

Molho Teriaki

2,00€

Molho Sweet Chilli

2,00€

Molho Ponzo

2,50€

Taça de Arroz

3,50€

Menus

Menu de Almoço*

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

16,70€

Menu Kids**

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

15,20€

Menu AllYouCanEat***

Combinado de *sushi* e *sashimi*

23,50€

Menu AllYouCanEat Kids****

Combinado de *sushi* e *sashimi*

12,00€

Desperdício AllYouCanEat

Na repetição será cobrado o valor de 0,45€ por peça.

* Exceto sábados, domingos e feriados.

** Válido para crianças até 12 anos.

*** Disponível segundas, terças e quartas-feiras.

**** Disponível segundas, terças e quartas-feiras. Válido para crianças até 12 anos.

Sobremesas

Cheesecake

Cheesecake de frutos vermelhos

5,90€

Fondant de Chocolate

Fondant de chocolate acompanhado de gelado de limão

5,90€

Pavê de Maracujá

Pavê de maracujá e doce de leite

6,60€

Gelado de Chá Verde

Gelado de chá verde japonês

5,90€

Bola de Gelado Extra

Baunilha ou limão

2,30€

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