

K
A
B
U
K
I

Sob as flores de um mundo efêmero,
com o meu arroz inteiro e o meu
sake branco.

Matsuo Basho.

Under the flowers of a fleeting world,
with my whole white rice and my sake.

Matsuo Basho.

MENU DEGUSTAÇÃO KABUKI (125€/ pessoa)
KABUKI TASTING MENU (125€/ person)

WINE PAIRING (90 €/ pax)

SAKIZUKE/ 先附

APERITIVOS KABUKI – bento box/ appetizers – bento box

NAMAMONO/ 生物

SALMONETE E ALGAS – salmonete – plancton – salicórnia/
red mullet - plankton - glasswort

OTSUKURI/ お造り

AKAMI CAVIAR – atum – flor de manjeriço – caviar/
tuna - basil flower - caviar

“BULHÃO PATO” – peixe branco – ameijoas – molho “à bulhão pato”/
whitefish - clams – “à bulhão pato” sauce

CARABINEIRO – molho da sua cabeça – arroz de sushi/
scarlet prawn – head sauce – sushi rice

SUSHI / 寿司

KABUKI SUSHI – seleção especial/ special selection

KANMI/ 甘味

MOCHI – pastel de natal/ custard tart

MENU KABUKI AMPLIADO (150€/ pessoa)
KABUKI TASTING MENU (150€/ person)

WINE PAIRING (105 €/ pax)

NIKU/ 肉

NIKU-TAKE NABE – wagyu – porco preto alentejano - caldo sukiyaki – cogumelos/
wagyu – Alentejo's black pork – mushrooms

KANMI/ 甘味

MANGA E GENGIBRE – frutas tropicais – gelado de coco/
Mango – ginger – tropical fruits – coconut ice-cream

Os Menus Degustação são válidos apenas para todos os integrantes da mesa/
The Tasting Menus are only valid for all table members

MENU DEGUSTAÇÃO VEGAN (100€/ pessoa)
VEGAN TASTING MENU (100€/ person)

WINE PAIRING (90 €/ pax)

SAKIZUKE/ 先附

APERITIVOS VEGAN KABUKI – bento box/ appetizers – bento box

AGEMONO/ 揚げ物

AGADASHI TOFU – tofu panado/ breaded tofu

AEMONO/ 和え物

ABACATE PICANTE – shichimi/ spicy avocado – shichimi

KAKIAGE – tempura de legumes - tonkatsu/ vegetables tempura – tonkatsu

COUVE CHINESA – josper/ chinese cabbage – josper

SUSHI / 寿司

KABUKI SUSHI – seleção especial vegan/ vegan special selection

KANMI/ 甘味

MOCHI – doce tradicional japonês/ japanese traditional dessert

MENU VEGAN AMPLIADO (120€/ pessoa)
VEGAN TASTING MENU (120€/ person)

WINE PAIRING (105 €/ pax)

NABEMONO/ 鍋料理

YASAI NABE – caldo sukiyaki – legumes – noodles/
sukiyaki broth – vegetables – noodles

KANMI/ 甘味

GELADO – escolha do chef/ chef's choice

SAKIZUKE /先附

| | |
|---|---------|
| OSTRA – natural/ oyster - natural | 5 €/ud |
| MISO SHIRU – sopa de soja fermentada – tofu – algas/ fermented soya soup – tofu - seaweed | 8,00 € |
| WAKAME KYURI SU – alga wakame – pepino – sunomono/ wakame seaweed – cucumber – sunomono | 8,00 € |
| NASU NO MISO – beringela – miso – chalotas – sésamo/ aubergine – miso – shallots – sesame | 19,00 € |
| GYOZA KABUKI (4 uds) – do dia/ of the day | 16,00 € |
| GYOZA CARABINEIRO (4 uds) – caviar/ scarlet prawn – caviar | 36,00 € |

SASHIMI / 刺身

Meias doses disponíveis/ half portions available

| | |
|---|---------|
| PEIXE BRANCO – do dia/ whitefish of the day | 36,00 € |
| SAKE – salmão/ salmon | 32,00 € |
| AKAMI – lombo de atum/ red tuna | 42,00 € |
| DEGUSTAÇÃO DE ATUM – três cortes de atum/ three different cuts of tuna | 52,00 € |
| MORIAWASE – peixe branco – salmão – atum/ whitefish – salmon – tuna | 48,00 € |
| KABUKI (2pax) – peixe branco – salmão – atum – mariscos moluscos/ whitefish – salmon – tuna – seafood – shellfish | 98,00 € |

DONBURI/ 丼もの

| | |
|--|---------|
| KAISENDON – toro – negitoro – ikura/ toro – negitoro – ikura | 42,00 € |
| UNADON – enguia – trufa – cogumelos selvagens – gema de ovo curado/ eel - truffle - wild mushrooms - cured egg yolk/ | 32,00 € |

TARTARE /タルタル

Meias doses disponíveis/ half portions available

| | |
|---|---------|
| SAKE ESTRELADO – salmão picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy salmon – fried egg – potato – chives | 32,00 € |
| MAGURO ESTRELADO – atum picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy tuna – fried egg – potato – chives | 38,00 € |
| MAGURO PICANTE – atum picante/ spicy tuna | 36,00 € |
| ABACATE ESTRELADO – abacate picante – ovo estrelado – batata - cebolinha/ spicy avocado – fried egg – potato – chives | 24,00 € |
| TORO – barriga de atum – ovo – cebolinha/ fatty tuna – egg – chives | 52,00 € |

OTSUKURI / 刺身

Meias doses disponíveis/ half portions available

| | |
|--|---------|
| "BULHÃO PATO" – peixe branco – ameijoas – molho "à bulhão pato"/ whitefish – clams – "à bulhão pato" sauce | 28,00 € |
| PONZU – peixe branco – ponzu/ whitefish – ponzu | 34,00 € |
| AKAMI CAVIAR – atum – flor de manjeriço – caviar/ tuna - basil flower - caviar | 36,00 € |
| "PA AMB TOMAQUET" – barriga de atum – pão tostado – tomate/ fatty tuna – bread crumbs - tomato | 42,00 € |
| HOTATE – vieira – miso – citrinos/ scallop – miso – citrus | 38,00 € |
| MAGURO TONNATO – atum – molho "tonnato"/ tuna – "tonnato" sauce | 37,00 € |
| CARABINEIRO – molho da sua cabeça – arroz de sushi/ scarlet prawn – head sauce – sushi rice | 44,00 € |

SUSHI / 寿司

| | |
|---|---------|
| YASAI SUSHI – nigiris & uramaki vegetariano/ vegetarian nigiris & uramaki | 41,00 € |
| EDOMAE SUSHI – nigiris & hosomaki clássico/ classic nigiris & hosomaki | 72,00 € |
| KABUKI SUSHI – nigiris & futomaki KABUKI/ KABUKI nigiris & futomaki | 80,00 € |

KABUKI NIGIRI SUSHI / にぎり

NIGIRIS EDOMAE OU YASAI – se deseja nigiris clássicos ou nigiris vegetarianos, consulte com a nossa equipa de sala/ **EDOMAE OR YASAI NIGIRIS** – If you want classic nigiris or vegetarian nigiris, consult with our team

| | |
|---|---------|
| OVO TRUFA – ovo estrelado – patê de trufa branca/ fried egg – white truffle pate | 8,00 € |
| OVO CAVIAR – ovo estrelado – caviar/ fried egg – caviar | 12,00 € |
| BELOTA – peixe branco – toucinho ibérico/ whitefish – Iberian lard | 8,00 € |
| UNAGI KABAYAKI – enguia braseada/ braised eel | 8,00 € |
| CHUTORO DIJON – atum meio gordo – mostarda Dijon/ medium-fat tuna – Dijon mustard | 8,00 € |
| TORO FLAMBÉ – barriga de atum flambeada – açúcar mascavado/ flamed fatty tuna – brown sugar | 9,00 € |
| GUNKAN NEGITORO CAVIAR – barriga de atum – cebolinha – caviar/ fatty tuna – spring onion – caviar | 16,00 € |
| HAMBÚRGER – wagyu – cebola – tomate/ wagyu burger- onion – tomato | 8,00 € |
| BIFE TÁRTARO – arroz crocante – pimenta jalapenho/ steak tartare – crunchy rice – jalapeño pepper | 8,00 € |
| GYUTATAKI CHIMICHURRI – vazia galega – molho “chimichurri”/ Galician beef – “chimichurri” sauce | 8,00 € |
| KAGOSHIMA – wagyu japonês A5 – gema curada/ Japanese A5 wagyu – cured egg yolk | 18,00 € |
| CARABINEIRO – carabineiro – cabeça no josper/ scarlet prawn – josper grilled head | 32,00 € |

MAKI / マキ

| | |
|--|---------|
| NEGITORO MAKI – barriga de atum – cebolinho/ fatty tuna – spring onion | 14,00 € |
| UNAGI FUTOMAKI – enguia – abacate – pepino/ eel – avocado – cucumber | 18,00 € |
| SOFT-SHELL CRAB – caranguejo – abacate – tobiko/ soft-shell crab – avocado – tobiko | 23,00 € |
| TEMPURA EBI FUTOMAKI – camarão – abacate – farinha frita/ shrimp – avocado – fried flour | 23,00 € |

TEMAKI / 寿司

| | |
|---|---------|
| IKURA – ovas de salmão – ovo estrelado/ salmon roes – fried egg | 14,00 € |
| BOCHECHA – vitela – tsukemono de maçã/ veal – apple tsukemono | 14,00 € |
| UNAGI – enguia – pepino/ eel – cucumber | 14,00 € |
| MAGURO PICANTE – atum picante – ovo estrelado/ spicy tuna – fried egg | 14,00 € |

TEMPURA / 天ぷら

| | |
|---|---------|
| YASAI – legumes/ vegetables | 28,00 € |
| MORIAWASE – camarão – legumes – peixe branco/ shrimp – vegetables – whitefish | 32,00 € |
| EBI – camarão/ shrimp | 36,00 € |

ROBATA / 炉端

| | |
|--|---------|
| TORI NO SHOGA – frango – teriyaki – lima – gengibre – arroz gohan/ chicken – teriyaki – lime – ginger – gohan rice | 30,00 € |
| SAKANA YAKI – peixe do dia – shari – ohitsu – grelos/ fish of the day – shari – ohitsu – turnip greens | 34,00 € |
| GINDARA NO MISO – bacalhau negro – miso/ black cod – miso | 42,00 € |

NIKU / 肉

| | |
|---|-----------|
| VAZIA GALEGA – cogumelos/ galician beef – mushrooms | 40,00 € |
| COSTELA WAGYU – teriyaki/ wagyu ribs – teriyaki | 42,00 € |
| NIKU-TAKE NABE – wagyu – porco preto alentejano – caldo sukiyaki – cogumelos/ wagyu – Alentejo's black pork – sukiyaki hot pot – mushrooms | 52,00 € |
| KAGOSHIMA – wagyu japonês A5 – min 100 gr/ Japanese A5 wagyu – min 100 gr | 1,10 €/GR |

ACOMPANHAMENTOS/ SIDES/ おつまみ

| | |
|--|---------|
| GOHAN – arroz ao vapor/ steamed rice | 6,00 € |
| SHARI – arroz de sushi/ sushi rice | 6,00 € |
| EDAMAME – sal maldón/ maldón salt | 8,00 € |
| KIMCHI – couve – kimchi caseiro/ cabbage – homemade kimchi | 10,00 € |
| TAKENABE – cogumelos – sukiyaki/ mushrooms – sukiyaki | 18,00 € |

