



SUSHI
design

LISTA DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES FOOD ALLERGENS CHART



Glúten
Gluten



Aipo
Celery



Lactose
Lactose



Soja
Soy



Peixe
Fish



Sésamo
Sesame



Crustáceos
Crustacean



Moluscos
Molluscs

Teremos todo o gosto em esclarecer os clientes sobre quais os ingredientes que integram o nosso menu.
Por favor informe-nos se tem alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, para que possamos preparar o seu pedido de acordo.
We welcome enquiries from customers who wish to know if any dishes contain particular ingredients. Please inform us of any allergy or special dietary.

ENTRADAS

STARTERS

Couvert Sunomono

Pepino e cenoura laminada, marinada em molho Sú
Cucumber and laminated carrot marinated in Su sauce



3.00€

preço por pessoa / price per person

Couvert Edamame



3.00€

preço por pessoa / price per person

Couvert Ceviche



4.00€

preço por pessoa / price per person

"Miso Especial Lavagante"

Lavagante, salmão, alga wakame, cebolinho e alho francês
Lobster, salmon, wakame seaweed, chives and leek



5.00€

preço por pessoa / price per person

Miso Shiitake

Cogumelos shiitake, cebolinho, alho francês e alga wakame
Shiitake mushrooms, chives, leek and wakame seaweed



4.00€

preço por pessoa / price per person

AMT Special

Camarão e salmão frito, cebolinho,
compota de morango e queijo creme
Fried shrimp and salmon, chives, strawberry
compote and cream cheese



8.50€

preço por pessoa / price per person

 Vegetariano / Vegetarian

ENTRADAS

STARTERS

Gyosas I

Vegetais, cebolinho e molho tonkatsu | 4 unid.
Vegetables, chives and tonkatsu sauce | 4 pcs.



5.00€

Gyosas II

Camarão | 4 unid.
Shrimp | 4 pcs.



6.50€

Tempura I

Camarão com molho agridoce | 5 unid.
Shrimp with sweet chili sauce | 5 pcs.



15.00€

Tempura II

Legumes com molho ponzu
Vegetables with ponzu sauce



11.00€

Tempura III

Camarão e legumes, com molho chilli doce ou ponzu
Shrimps and vegetables with sweet chilli or ponzu sauce



13.00€

Atum com abacate | *Tuna with avocado*

Atum, abacate, cebolinho, sésamo, kimuchi e molho ponzu
Tuna, avocado, chives, sesame, kimuchi and ponzu sauce



15.00€

Taco Guacamole

Abacate, camarão, cebola roxa, tongarashi¹, lima e coentros
Avocado, shrimp, purple onion, tongarashi¹, lime and coriander



12.00€

 Vegetariano / Vegetarian

(1) Tongarashi – tempero japonês apimentado / Japanese sauce with pepper

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT
www.farol.com.pt | 05.2018

ENTRADAS

STARTERS

Kimuchi Misto | *Kimuchi Mix*

Cubos de salmão, atum e peixe branco, cebolinho, alho francês, sésamo e molho kimuchi

Salmon, tuna and whitefish cubes, chives, leek, sesame and kimuchi sauce



10.00€

Ceviche Japonês | *Japanese Ceviche*

Salmão, atum e peixe branco marinado em "leche de tigre" com coentros, gomos de laranja, pimentos, cebola roxa e molho sriracha

Salmon, tuna and whitefish marinated in "leche de tigre" with coriander, orange wedges, bell peppers, purple onion and sriracha sauce



13.00€

Ceviche Japonês com Polvo | *Japanese Ceviche with Octopus*

Salmão, atum, peixe branco e polvo marinado em "leche de tigre" com coentros, gomos de laranja, pimentos, cebola roxa e molho sriracha

Salmon, tuna, whitefish and octopus marinated in "leche de tigre" with coriander, orange wedges, bell peppers, purple onion and sriracha sauce



14.00€

Ceviche de Peixe Branco | *White Fish Ceviche*

Marinado em "leche de tigre" manjeriço e manga

Marinated in "leche de tigre" with basil and mango



12.00€

Tártaro de Atum | *Tuna Tartar*

Atum, tobiko¹ negra, ovo de codorniz e cebola branca

Tuna, black tobiko¹, quail egg and white onion



15.00€

(1) Tobiko – Ovas de peixe voador / Flying fish roe

GUNKANS

Gunkan Special

Salmão braseado, cebolinho, alho francês, morango, ikura¹, sésamo, katsuobushi², queijo creme e molho tarê | 2 unid.

Braised salmon, chives, leek, strawberries, ikura¹, sesame, katsuobushi², cream cheese and tare sauce | 2 pcs.



10.00€

Gunkan Ceviche

Misto de peixe marinado em "leche de tigre", cebola roxa, pimentes japoneses, pimentos e coentros | 2 unid.

Mixed fish marinated in "leche de tigre", purple onion, japanese spices, bell peppers and coriander | 2 pcs.



10.00€

Gunkan Guacamole

Camarão, abacate, cebola roxa, lima, togarashi e coentros | 2 unid.

Shrimp, avocado, purple onion, lime, togarashi and coriander | 2 pcs.



12.00€

Gunkan Atum | *Tuna Gunkan*

Atum com tobiko³ negro e ovo de codorniz

Tuna with black tobiko³ and quail egg



10.00€

Gunkan Toro

Molho ponzo e kisame wasabi | 2 unid.

Ponzu sauce and kisame wasabi | 2 pcs.



12.00€

(1) Ikura – Ovas de salmão / Salmon roe

(2) Katsuobushi – Flocos de bonito / Dried bonito flakes

(3) Tobiko – Ovas de peixe voador / Flying fish roe

NIGUIRIS

Shake

Salmão | 2 unid.

Salmon | 2 pcs.



6.00€

Unagui

Enguia | 2 unid.

Eel | 2 pcs.



9.00€

Toro

2 unid. | 2 pcs.



10.00€

"Salada de Polvo"

Polvo, pimentos, coentros, cebola roxa e molho ponzu | 2 unid.

Octopus, bell peppers, coriander, red onion and ponzu sauce | 2 pcs.



7.00€

Niguri Special

Camarão, salmão braseado, morango, ikura¹, cebolinho, Katsubushi², sésamo, queijo creme e molho tarê | 2 unid.

Shrimp, braised salmon, strawberry, ikura¹, chives, Katsubushi², sesame, cream cheese and tare sauce | 2 pcs.



8.00€

Shiromi com yuzu | 2 unid.

Shiromi with yuzu | 2 pcs.



8.00€

Atum Tataki | *Tuna Tataki*

com srirasha e cebolinho | 2 unid.

with srirasha and chives | 2 pcs.



8.00€

(1) Ikura - Ovas de salmão / Salmon roe

(2) Katsubushi – Flocos de bonito / Dried bonito flakes

TEMAKI

Shake Salmão

Salmon



7.00€

Spicy Tuna

Atum e molho kimuchi

Tuna and kimuchi sauce



8.00€

Unagui

Enguia e pepino | Eel and cucumber



15.00€

California

Salmão, camarão, abacate e sésamo

Salmon, shrimp, avocado and sesame



9.00€

Camarão panado | *Breaded Shrimp*

Queijo, cebolinho, alho francês e molho tarê

Cheese, chives, leek and tare sauce



11.00€

Ikura

Ovas de salmão | Salmon roe



14.00€

URAMAKI

California

Salmão, camarão, abacate e sésamo | 8 unid.
Salmon, shrimp, avocado and sesame | 8 pcs.



10.50€

Primavera

Salmão, manga, queijo creme e tobiko¹ | 8 unid.
Salmon, mango, cream cheese and tobiko¹ | 8 pcs.



10.50€

Spicy Tuna

Atum, alho francês, cebolinho e molho japonês picante | 8 unid.
Tuna, leek, chives and Japanese spicy sauce | 8 pcs.



12.00€

Unagui

Enguia, pepino, queijo, cebolinho e sésamo | 8 unid.
Eel, cucumber, cheese, chives and sesame | 8 pcs.



18.00€

Salmão Spice | *Spice Salmon*

Salmão, maionese picante, lima, cebolinho e furikake | 8 unid.
Salmon, spicy mayonnaise, lime, chives and furikake | 8 pcs.



11.00€

Rainbow

Salmão, abacate, queijo, coberto com peixes variados e molho pesto | 8 unid.
Salmon, avocado, cheese, topped with assorted fish and pesto sauce | 8 pcs.



15.00€

(1) Tobiko – Ovas de peixe voador / Flying fish roe

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT
www.farol.com.pt | 05.2018

SASHIMI

Shake

Salmão | Salmon



5 unid. | 5 pcs. 9.00€
10 unid. | 10 pcs. 15.00€
15 unid. | 15 pcs. 22.00€

Maguro

Atum | Tuna



5 unid. | 5 pcs. 12.00€
10 unid. | 10 pcs. 20.00€
15 unid. | 15 pcs. 27.00€

Peixe Manteiga | *Butter Fish*



5 unid. | 5 pcs. 7.00€
10 unid. | 10 pcs. 13.00€
15 unid. | 15 pcs. 19.00€

Toro



5 unid. | 5 pcs. 15.00€
10 unid. | 10 pcs. 25.00€
15 unid. | 15 pcs. 40.00€

Salmão Braseado | *Braised Salmon*

com molho tare, cebolinho e alho francês
with tare sauce, chives and leek



5 unid. | 5 pcs. 8.00€
10 unid. | 10 pcs. 16.00€
15 unid. | 15 pcs. 23.00€

SASHIMI

Misto | *Mixed*

Atum, salmão e peixe branco | 22 unid.

Tuna, salmon and white fish | 22 pcs.



30.00€

"Shake Afrodisiáico"

Salmão braseado, gengibre, sésamo e molho ponzu | 15 unid.

Braised salmon, ginger, sesame and ponzu sauce | 15 pcs.



25.00€

Tataki de atum | *Tuna Tataki*

Atum tataki, cebolinho, sésamo, alho francês,
molho tarê ou maionese picante

Tuna tataki, chives, sesame, garlic, tare sauce
or spicy mayonnaise



15.00€

Carpaccio de vieiras com molho ponzu e yuzu

Scallop Carpaccio with ponzu sauce and yuzu



19.00€

HOSOMAKI

Shake

Salmão | 8 unid.

Salmon | 8 pcs.



8.00€

Tekka

Atum | 8 unid.

Tuna | 8 pcs.



9.00€

Ebi

Camarão | 8 unid.

Shrimp | 8 pcs.



8.00€

Unagui

Enguia | 8 unid.

Eel | 8 pcs.




11.00€

Kappa

Pepino | 8 unid.

Cucumber | 8 pcs.

7.00€

 Vegetariano / Vegetarian

HOSOMAKI

Toro Maki

toro, alho francês e cebolinho | 8 unid.
toro, leek and chives | 8 pcs.



12.00€

Salmão e Abacate | 8 unid.

Salmon and Avocado | 8 pcs.



8.50€

Atum e Abacate | 8 unid.

Tuna and Avocado | 8 pcs.



8.50€

Salmão e Manga | 8 unid.

Salmon and Mango | 8 pcs.



8.50€

Abacate e Sésamo | 8 unid.

Avocado and Sesame | 8 pcs.



7.00€

 Vegetariano / Vegetarian

ESPECIAIS

SPECIALS

Dragon Roll

Salmão, camarão panado, manga, abacate, ikura¹, katsuobushi², queijo creme, sésamo e molho tarê | 8 unid.

Salmon, breaded shrimp, mango, avocado, ikura¹, katsuobushi², cream cheese, sesame and tare sauce | 8 pcs.



16.00€

Tiger Roll

Salmão, laranja, manga, katsuobushi², sésamo e queijo creme | 8 unid.
Salmon, orange, mango, katsuobushi², sesame and cream cheese | 8 pcs.



16.00€

“Especial Braseado”

Salmão braseado, camarão panado, pepino, cebolinho, ikura¹, katsuobushi², queijo creme, sésamo e molho tarê | 8 unid.

Braised salmon, breaded shrimp, cucumber, chives, ikura¹, katsuobushi², cream cheese, sesame and tare sauce | 8 pcs.



17.50€

Sunomono

Salmão, camarão, pepino e goma wakame
Salmon, shrimp, cucumber and wakame



12.00€

(1) Ikura – Ovas de salmão / Salmon roe

(2) Katsuobushi – Flocos de bonito / Dried bonito flakes

SUSHI QUENTE

HOT SUSHI

Sushi Design

Hosomaki com salmão panado, morango, katsuobushi¹, cebolinho, sésamo, queijo creme e molho tarê | 8 unid.

Hosomaki with breaded salmon, strawberry, katsuobushi¹, chives, sesame, cream cheese and tare sauce | 8 pcs.



16.00€

Salmon Hot Joe

Salmão, cebolinho, alho francês, morango, katsuobushi¹, sésamo, queijo creme e molho tarê | 8 unid.

Salmon, chives, leek, strawberry, katsuobushi¹, sesame, cream cheese and tare sauce | 8 pcs.



14.50€

Tuna Hot Joe

Atum, queijo creme, cebolinho e molho tarê | 8 unid.

Tuna, cream cheese, chives and tare sauce | 8 pcs.



16.00€

Hot Salmon

Salmão, queijo creme, abacate e molho tarê | 8 unid.

Salmon, cream cheese, avocado and tare sauce | 8 pcs.



15.00€

Hot Shrimps

Salmão, camarão panado, katsuobushi¹, queijo creme e molho tarê | 6 unid.

Salmon, breaded shrimps, katsuobushi¹, cream cheese and tare sauce | 6 pcs.



13.00€

(1) Katsuobushi – Flocos de bonito / Dried bonito flakes

IVA incluído à taxa legal em vigor | All prices include VAT
www.farol.com.pt | 05.2018

SUSHI QUENTE

HOT SUSHI

Harumaki Salmon

Rolo de salmão em massa primavera, alho francês, queijo creme, sésamo e molho tarê com topping de compota de morango e molho sriracha | 8 unid.

Salmon spring roll, leek, cream cheese, sesame and tare sauce with a topping of strawberry compote and sriracha sauce | 8 pcs.



15.00€

Hot California

Salmão, abacate, cebolinho e molho tarê | 6 unid.

Salmon, avocado, chives and tare sauce | 6 pcs.



15.00€

Hot California Special

Salmão, camarão, tobiko¹, abacate, cebolinho e molho tarê | 6 unid.

Salmon, shrimp, tobiko¹, avocado, chives and tare sauce | 6 pcs.



17.00€

(1) Tobiko – Ovas de peixe voador / Flying fish roe

COMBINADOS COMBOS

Sushi Combo



1 pessoa | 1 person
20 unid. | 20 pcs.
27.00€

Sushi & Sashimi



1 pessoa | 1 person
21 unid. | 21 pcs.
30.00€

2 pessoas | 2 persons
40 unid. | 40 pcs.
50.00€

4 pessoas | 4 persons
78 unid. | 78 pcs.
99.00€

Combinado Sushi e Sashimi a gosto

Choose your own Sushi and Sashimi Combo

9 Sashimi, 4 Uramaki, 4 Hosomaki, 2 Niguri, 2 Gunkan
21 unid. | 21 pcs.

35.00€

Combinado Sushi a gosto

Choose your own Sushi Combo

8 Uramaki, 8 Hosomaki, 2 Niguri, 2 Gunkan
20 unid. | 20 pcs.

35.00€

MENU DE DEGUSTAÇÃO

TASTING MENU

Miso Special

Salmão, cebolinho, alho francês e alga wakame
Salmon, chives, leek and wakame seaweed



Ceviche Japonês | *Japanese Ceviche*

Salmão, atum e peixe branco com coentros,
cebola roxa, lima e pimentos

Salmon, tuna and whitefish with coriander,
purple onion, lime, and bell peppers



Hot Roll

Salmão, sésamo, katsuobushi¹, cebolinho,
queijo creme e molho tarê | 4 unid.

Salmon, sesame, katsuobushi¹, chives,
cream cheese and tare sauce | 4 pcs.



Sushi e Sashimi

21 unid. | 21 pcs.



Sobremesa do dia | *Dessert of the day*

40.00€

preço por pessoa / price per person

DEGUSTAÇÃO DO CHEF

CHEF'S DEGUSTATION



65.00€

preço por pessoa / price per person

(1) Katsuobushi – Flocos de bonito / Dried bonito flakes

SAKE

Sake

6 cl

8.50€

Sake Kyoto Takara

grf. | btl. 300 ml

14.50€

Sake Manahime

(Doce | Sweet)

grf. | btl. 300ml

14.50€

Sake Takara Mio

(Espumante | Sparkling wine)

grf. | btl. 300ml

22.00€

Sangria de Sake

1,5 lt

28.00€

Sakerinha

Sake, lima e açúcar

Sake, lime and sugar

12.00€

Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho:

É proibido facultar, vender ou colocar à disposição quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público:

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

Provision, sale and consumption of alcoholic beverages in public places and in places open to the public:

According to Portuguese Law, paragraph 1 of Article 3 Decree-Law No 106/2015, June 16th, it is prohibited in any public place or location open to the public to sell or make available any alcoholic beverage to:

- a) Any individual under 18 years old;
- b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.

Existe livro de reclamações.

Guest complaint book available.