



UMAMI

QUINTA DO LAGO

NIBBLES

Edamame, Crackers de Camarão & Óleo de Szechuan 9€

PEQUENOS PRATOS

Karaage 15€
Frango Crocante, Sésamo, Emulsão de Chili Doce

Zhong Dumpling Porco 16€
Molho Aromático Picante, Óleo de Chili

Gyoza de Vegetais (v, vg) 13€
Legumes da Q Farm, Tare (Soja, Dashi)

Ostras San Busaku 15€
Ponzu, Yuzu, Hondashi

Kani Korokee 15€
Estaladiço de Peixe da Costa, Estragão, Caesar de Wasabi

TEMPURAS

Ebi Tempura 15€
Camarão Crocante, Wasabi Cremoso

Tempura de Vieira 17€
Emulsão de Mostarda Japonesa, Salada de Algas

Agedashi Tofu Tsuyu (v, vg) 13€
Caldo de Soja, Cebolinho

Q Farm Tempura (v, vg) 14€
Seleção de Vegetais da Q Farm, Molho Tentsuyu

BOWLS

Tofu Cremoso 8€
Alho, Ceboleto, Cebola Caramelizada, Molho de Soja leve

Gohan & Furikake 9€
Arroz Frito, Legumes, Flocos de Bonito, Ervas da Q Farm

Salada Verde Wafu (v, vg) 6€
Seleção da Q Farm, Vinagrete de Mirin e Citrinos

(V) - Vegetariano (VG) - Vegan

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alérgenos que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.

ROBATA SKEWERS

Yakitori de Frango Teriyaki, Gengibre	12€	Gochujang de Barriga de Porco Maçã Verde, Malaguetas Fermentadas	13€
Yakiniku de Vaca Soja, Sake, Sementes de Sésamo	16€	Ramuyaki Costeletas de Borrego, Miso, Ervas Aromáticas	18€

ROBATAYAKI DE MARISCO, CARNE & LEGUMES

Peixe do Dia Caramelização de Soja Fermentada, Alho Negro, Licor de Peixe	35€	Nasu Dengaku (v, vg) Beringela Caramelizada com Miso, Laranja, Sake, Arroz Furikake	25€
Wagyu Cremoso de Aipo e Trufa, Folhas Verdes da Q Farm, Enoki, Molho Yakiniko	57€	Tentáculos de Polvo Aveludado de Batata Doce, Molho Romanesco, Sambal, Crumble de Chouriço Português	35€
Carabineiro 🍷 Caril Asiático, Manteiga de Yuzu, Coco	37€		

SUSHI & SASHIMI

Tártaro de Lírio da Costa Creme de Citrinos, Pasta de Sésamo Negro Torrado, Ovas de Peixe e Crackers de Arroz	18€	Niguirizushi (10 peças) Arroz coberto com uma seleção de peixe do dia fresco	35€
Ceviche Japonês Atum, Rabanete, Abacate e Yuzu	18€	Sashimi (15 peças) Seleção de sashimi de peixe e marisco	60€
Maguro & Toro (10 peças) Seleção Especial de Atum Nigui, Gunkan, Sashimi & Hosomaki	38€		

SELEÇÃO DO CHEF

Shibui (25 peças) Uma combinação tradicional e deliciosa dos melhores sabores	40€	Koi No Yokan (40 peças) Delicado, deslumbrante e cheio de sabor, perfeito para partilhar	70€
-----------------------------------------------------------------------------------------	-----	----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----