



UMAMI

QUINTA DO LAGO

NIBBLES

Pão de Leite & Miso (v) 🌱 🥚 🍷 🍷 €7.5
Pão de Leite, Manteiga de Miso
& Edamame Picante

Unidade Extra €1

TEMPURAS

Ebi & Mel Fermentado 🌱 🥚 🍷 €16
Camarão, Wasabi, Gengibre
Sal & Togarashi

Lula & Alho Preto 🌱 🥚 €17
Lula Marinada,
Creme de Alho Negro Caseiro & Sal Fumado

**Korokke de Shitake
& Tonkatsu (v)** 🌱 🥚 🍷 €15
Croquete Japonês de Cogumelo Shitake
& Folha Shiso Crocante

Legumes Q Farm (v) 🌱 🥚 🍷 €14
Mistura de Legumes Frescos da Q Farm,
Hummus de Beterraba & Garam Masala

FRIOS

Tártaro de Lírio da Costa 🌱 🥚 🍷 🍷 €19
Gel de Citrinos, Pasta de Sésamo Negro
Tostado, Ovas de Peixe & Hóstias de Arroz

Tártaro de Salmão 🌱 🥚 🍷 🍷 €18
Molho de Ostra, Citrinos, Coentros
& Guacamole

**Tomate, Manjeriçã
& Wasabi (v)** 🌱 🍷 🍷 €17
Marinada de Tomates, Gelado de Wasabi
& Óleo de Manjeriçã

Tataki - Peixe do Dia 🌱 🍷 €15
Molho Ponzu, Katsuobuchi, Alga Kombu
& Citrinos

PRATOS PEQUENOS

Karaage 🌱 🥚 🍷 🍷 €15
Frango crocante, Base de Kimchi
& Lima

Pato & Romã 🌱 🥚 €17
Dumpling de Pato Assado, Laranja,
Molho Aromático & Gel de Romã

**Gyoza de Yasai
& Gengibre (v)** 🌱 🥚 🍷 🍷 €13
Legumes Sazonais, Soja & Dashi

Dim Sum de Porco 🌱 🥚 🍷 🍷 €15
Cebolinho, Gengibre, Óleo Sésamo,
Vinagre de Arroz & Soja

**Ochazuke de Salmão
& Peixe Branco** 🌱 🍷 🍷 €20
Dashi, Pickle Tsukemono de Vegetais

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.

(V) - Vegetariano (VG) - Vegan

🌱 SOJA 🥚 LACTOSE 🍷 GLUTEN 🍷 FRUTOS SECOS 🥚 OVO 🍷 SESÁMO

ROBATAYAKI

SKEWERS

- Yakitori & Teriyaki** 🌿 🍷 €13
Frango, Soja
& Molho de Gengibre
- Cogumelos & Vegetais (v)** 🌿 🍷 €15
Cogumelo Ostra grelhado, Espargos,
Pimentos & Teriyaki
- Carne de Vaca & Padrons** 🌿 🍷 🍴 €16
Lombo de Vaca, Molho de BBQ Japonês,
Pimentos Padron & Sésamo Torrado
- Cavala Fumada & Pimentas** 🌿 🍷 €14
Cavala Fumada, Puré de Batata Doce e Mizo,
& Pickle de Pimento Vermelho assado

PRATOS PRINCIPAIS

- Robalo & Citrinos** 🌿 🍷 🍴 🍷 €35
Robalo Grelhado, Beurre Blanc de Coentros
- Risotto com notas de Laranja & Dashi (v)** 🍷 €32
Dengaku de Beringela Chinesa, Sementes de
Abóbora Tostadas & Gomos de Laranja
- Szechuan & Beef Short Ribs** 🌿 🍷 🍴 🍷 €42
Costela Grelhada a baixa temperatura,
Pickle de Cebola Pérola & Batata Maxim crocante
- Wagyu** 🌿 🍷 🍴 €80
Molho Szechuan

BOWLS

- Milho & Kimchi (v)** 🌿 🍷 🍴 €6.5
Espiga de Milho, Manteiga de Kimchi,
Flocos de Côco torrados & Togarashi
- Brocollini & Amêndoas (v)** 🌿 🍷 🍴 🍷 €7.5
Brocollinis, Molho de Ostras
Vegetariano, Amêndoas Torradas & Alho Crocante
- Espargos & Soja Doce (v)** 🌿 🍷 🍴 🍷 €7
Espargos grelhados, Glaze de Soja Doce,
Alho & Sementes de Sésamo Tostadas
- Arroz & Soja (v)** 🌿 🍷 🍴 €7
Arroz Frito, Soja, Ovo & Legumes da Q Farm
(Extra de Frango 2€)
- Salada Verde & Sésamo (vg)** 🍴 🍷 €6
Salada Verde, Legumes da Q Farm, Vinagrete
de Sésamo Negro & Sementes de Abóbora
- Cogumelos & Trufa (v)** 🍷 🍴 €9
Mistura de Cogumelos, Manteiga de Trufa,
Alho & Dashi

SUSHI & SASHIMI

- Maguro & Toro (10 peças)** 🍷 🍴 €38
Seleção Especial de Atum: Nigiri,
Gunkan, Sashimi & Hossomaki
- Sashimi (15 peças)** 🍷 🍴 €60
Seleção de Sashimi de Peixe
- Niguirizushi (10 peças)** 🍷 🍴 €35
Arroz coberto com uma seleção
de peixe do dia fresco

SELEÇÃO DO CHEF

- Shibui (25 peças)** 🍷 🍴 €52
Uma combinação tradicional
e deliciosa dos melhores sabores
- Koi No Yokan (40 peças)** 🍷 🍴 €75
Delicado, deslumbrante e cheio de sabor,
perfeito para partilhar