



Todos os valores incluem taxa do IVA em vigor  
Alterações à carta, acresce a taxa de 10€

All prices include VAT fee  
Changes to the menu, add a 10€ fee



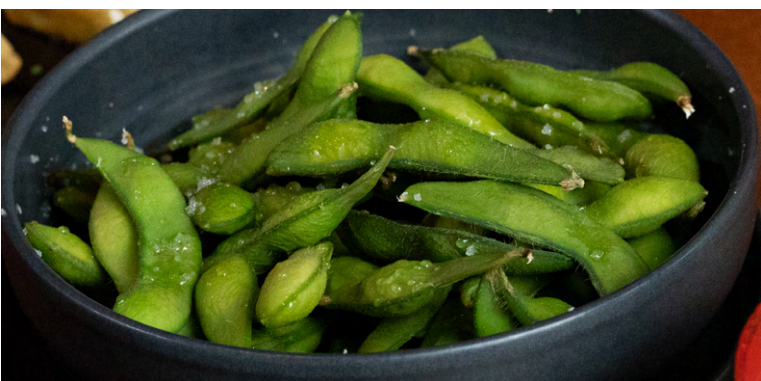
## ENTRADAS / STARTERS

### **Shiitake**

Cogumelos laminados refogados em manteiga e molho de soja

Sliced mushrooms with butter and soy sauce

9,00 €



### **Edamame**

Soja verde cozida e refogada, com pimenta Togarashi e flor de sal ou mel trufado

Boiled green soybeans, with Togarashi pepper and fleur de sel or truffled honey

8,00 €



### **Gyosa de frango**

Ravioli japonês de frango - 4 uni

Chicken japanese dumpling - 4 units

8,00 €

### **Gyosa de vegetal**

Ravioli japonês de frango ou vegetais - 4 uni

Chicken or vegetable japanese dumpling - 4 units

8,00 €



### **Sopa miso**

Sopa japonesa a base de miso, shiitake, tofu e wakame

Japanese soup with shiitake, tofu and wakame

3,50 €

### **Salada Wakame**

Mix de salada de algas marinada no molho de sésamo

Seaweed salad mix marinated in sesame sauce

6,00 €

### **Carpaccio Ponzu**

De salmão com molho Ponzu e caviar

Salmon with Ponzu sauce and caviar

22,00 €

## ESPECIAIS DO LABORATÓRIO

### LAB SPECIALS

#### **Dragon Uramaki**

Uramaki de camarão tempura e avocado com unagi, tobiko e tártaro de vieira e caviar - 8 uni  
Shrimp tempura and avocado uramaki with unagi and scallops tartare and caviar - 8 units 17,50€

#### **Uramaki Three Salmão**

Atum e salmão, tártaro de camarão e carpaccio de trufa - 8 uni  
Tuna and salmon, shrimp tartare and truffle carpaccio - 8 units 17,00 €

#### **Uramaki Ebiten**

Camarão tempura e avocado, tobiko e tártaro de camarão - 8 uni  
Shrimp and avocado with tobiko and shrimp tartare - 8 units 16,00 €

#### **Futomaki carangueijo**

Rolo com avocado, carangueijo panado, pepino e maionese japonesa. Top de atum, trufas laminados - 6 uni  
Roll with avocado, breaded crab, cucumber and Japanese mayonnaise. Tuna top, rolled truffles - 6 units 19,00 €

#### **Futomaki**

Salmão tempura, avocado, pepino, cebola roxa caramelizada e camarão com lâminas de peixe branco braseado, tártaro de vieira e tobiko - 6 uni  
Salmon tempura, avocado, cucumber, caramelized red onion and shrimp with braised sliced white fish, scallop tartare and tobiko - 6 units 16,00 €

#### **Tártaro do lab de salmão**

Salmão, cebola roxa, abacate e pesto  
Salmon, red onion, avocado and pesto 18,00 €

#### **Tártaro do lab de atum**

Tártaro de atum, cebolinho e pesto  
Tuna tartare, chives and pesto 20,00 €

#### **Vegan LAB Uramaki**

Tempura de Shitake com avocado, laminas de avocado e wakame e pérolas de maracujá - 6 uni  
Shitake tempura with avocado, avocado slices, uramaki and wakame and passion fruit pearls - 6 units 16,00 €

#### **Vegan Uramaki**

Com espargos e cogumelos shitake e molho Aji Marillo - 8 uni  
With asparagus and shitake mushrooms with Aji Marillo sauce - 8 uni 16,00 €





## **HOT LAB**

### **Chahan**

Arroz frito com legumes salteados, frango e ovo  
Fried rice with braised vegetables, chicken and eggs

16,50€



### **Salmão Grelhado**

Posta de salmão grelhado ao pesto com legumes salteados e amêndoas laminadas  
Grilled salmon with pesto with sautéed vegetables and almonds slices

18.50 €

### **Atum do Lab**

Atum grelhado e laminado com legumes salteados  
Sliced grilled tuna with braised vegetables

22.00 €

### **Yakissoba**

Massa japonesa com Frango ou salmão e legumes  
Japanese pasta with chicken or salmon and vegetables

18.00 €



### **Big salmão**

Salmão braseado, tártaro de camarão e carpaccio de trufa - 4 uni

Braised salmon sashimi, Shrimp tartare and truffle carpaccio - 4 units

18,00 €

### **Hot unique**

Hot roll de salmão, camarão e queijo-creme - 8 uni

Salmon, shrimp, cream cheese hot roll - 8 units

15,00 €

## GUNKANS SECRETOS

### SECRET GUNKANS



#### **Vieira lab**

Gunkas de salmão, tártaro de vieira, carpaccio de trufas e canela defumada - 2 uni

Salmon gunkan, scallops tartare, truffle carpaccio and smoked cinnamon - 2 units 14,50 €

#### **Tobiko uzura**

Gunkan de salmão ou atum, gema de ovo de codorniz e tobiko - 2 uni

Salmon ou tuna gunkan, quail egg yolk and tobiko - 2 units 10,00 €

#### **Tuna white**

Gunkan de atum, tártaro de vieira e caviar - 2 uni

Tuna gunkan, scallops tartare and caviar - 2 units 14,00 €



#### **Salmão foie-grás**

Gunkan de salmão, tártaro de salmão e foie grás braseado - 2 uni

Salmon gunkan, salmon tartare and braised foie grás - 2 units 13,00 €

#### **Unagui doro**

Gunkan de peixe branco, enguia e pérolas de gengibre e raspas de lima - 2 uni

White fish gunkan, eel and ginger pearls and lime zest - 2 units 14,00 €

#### **Oishii white fish**

Gunkan de peixe branco defumado, ceviche de peixe branco e ikura - 2 uni

Braised with fish, white fish ceviche and ikura - 2 unit 13,00 €



#### **Joy**

Gunkan aberto de salmão com ovo de codorniz, trufa e flor de sal - 2 uni

Salmon gunkan with quail egg, truffle and salt flower - 2 unit 14,00 €

#### **Sophie**

Gunkan com Neta (corte) de salmão com camarão e crispy de couve - 2 uni

Gunkan with Neta (slice) Salmon with shrimp and crispy cabbage- 2 unit 13,00 €



## CRUNCHS

### **Mix Tempura**

Beringela, camarão, salmão e shisso  
Eggplant, shrimp, salmon and shisso

9,00 €

### **Hossomaki panado com tártaro de salmão**

Breaded Hossomaki with Salmon Tartare - 6 uni

14,00€

### **Hossomaki panado com tártaro de Camarão**

Breaded Hossomaki with Shrimp Tartare - 6 uni

14,00€

**Hossomaki panado com tártaro de Atum** Brea-  
ded Hossomaki with Tuna Tartare - 6 uni

14,00€



## **NIGIRI**

**Salmão - 2 uni**

Salmon - 2 units

7,00 €

**Salmão braseado - 2 uni**

Brased salmon - 2 units

7,50 €

**Atum com foie gras - 2 uni**

Tuna with foie gras - 2 units

15,00 €

**Enguia, cebola caramelizada  
e Katsuobushi - 2 uni**

Eel, caramelized onion  
and Katsuobushi - 2 units

9,00 €

**Peixe branco com pérolas de gengibre - 2 uni**

White fish with ginger pearls - 2 units

10,00 €

**Camarão com pérolas de Ikura- 2 uni**

Shrimp with Ikura pearls - 2 units

7,00 €

**Vieira com trufas - 2 uni**

Scallop with Truffles - 2 units

12,00 €

**Atum com top de  
cebolas caramelizada - 2 uni**

Tuna topped with  
caramelized onions - 2 units

10,00 €



## **SASHIMI**

Salmão - 5 uni Salmon - 5 units	8,00 €
Salmão braseado - 5 uni Braised salmon - 5 uni	8,50 €
Atum - 5 uni Tuna - 5 units	12,00 €
Unagui - 5 uni Eel - 5 units	10,00 €
Peixe branco - 5 uni White fish - 5 units	10,00 €
Vieira - 5 uni Viera - 5 units	12,00 €





## **SELEÇÕES DO LABORATÓRIO**

### **LAB SELECTIONS**

#### **Uramaki Chef**

Atum, espargos com capa de salmão e molho Aji Amarillo - 8 uni

Tuna, asparagus with salmon cover and Aji Amarillo sauce - 8 units

17,50 €

#### **Sashimi**

Seleção de sashimi do laboratório - 20 uni

Lab sashimi selection - 20 units

45,00€

#### **Niguri**

Seleção de niguri do laboratório - 8 uni

Lab niguri selection - 8 units

27,00€

#### **Bife de Salmão / Salmon Steak**

Com molho Aji Amarillo e cebola caramelizada

With Aji Amarillo Sauce and Caramelized Onion

25,50€



#### **Lab fusion**

1 shitake | 12 sashimi | 8 gunkan | 8 niguri

6 crunch | total de 34 uni/ 34 Units

49,00€

#### **Lab LX**

2 Entradas do Laboratório | 15 sashimi | 8 niguri |

6 gunkan | 8 uramaki | 6 crunch | 44 un

2 Lab starters | 15 sashimi | 8 niguri | 6 gunkan |

8 uramaki | 6 crunch | 44 units

85,00€

#### **Tuna Spicy Uramaki**

Uramaki de tataki de atum com avocado tártaro de atum e jalapeño - 8 uni

Tuna tataki and avocado with tuna tartare and jalapeno - 8 units

17,50€

#### **Fusion Ceviche**

Ceviche de salmão ou de peixe branco com limão, molho de maracujá e molho Aji Amarillo

Salmon or white fish ceviche with lemon, passion fruit sauce and Aji Ammarillo sauce

24,50€





## **SOBREMESAS / DESSERTS**

Tarte de chocolate  
chocolate pie

6,50€

Mochi  
Doce tradicional japonês em massa de arroz com recheios de chá verde, sakura, cheese cake, maracujá e manga  
Traditional Japanese rice pudding with assorted fillings, green tea, sakura, cheese cake, passion fruit mango

6,50€

Pannacota de Sake com frutos vermelhos  
Sake pannacota with red fruits

6,50€





**AS BOLHAS**  
**THE BUBBLES**

**Monge Brut**

Quinta Do Casal Branco - Tejo -Portugal 40,00€

**Sílica Reserva Brut Blanc De Noir**

Raul Riba D'ave Bairrada Portugal - Baga 32,00€

**Palais de Versailles**  
**Moët & Chandon**

22,00 € / 7.50€  
90,00€

**CERVEJA**

**BEER**

Sapporo (33cl)

4.50€

Estrella (22cl)

3.30€

**VINHOS FORTIFICADOS**

**STRONG WINES**

**Cossart Madeira**

Ferreira do porto - Tawny

10,00€

**APERITIVO**

**APPETIZER**

Ginginha

7.50€

Amarguinha

5.50€

Licor 43

6.40€

**WHISKY**

Nikka From The Barrel

11.50€

Jack Daniels

8,00€

Johnie Walker Ultimate 18 anos

18,00€

**OUTRAS BEBIDAS**

**OTHER DRINKS**

Cafe | Coffee

1.90€

Descafeinado | Decaf

2,00€

Chá | Tea

3.50€

Água | Water

3,50€

Água Com Gás | Sparkling

4,00€

Refrigerante | Soft Drink

3,50€

Limonada | Lemonade

3,50€

## **COCKTAILS CLÁSSICOS**

### **CLASSIC COCKTAILS**

Sakerinhas Limão ou frutos vermelhos Lemon or red fruits	11,00€
Caipirinhas/Cachaça ou Vodka Limão ou frutos Vermelhos Lemon or red fruits	10,00€
Mojito	11,00€
Sangria de espumante - Flute (1/2lt)	17,50€
Negroni	10,00€
Aperol	10,00€
Dry Martini	10,00€

## **UNIQUE COCKTAILS**

### **What's Abi**

Sake, sumo de lima, xarope Demerara, manjeriçã, Wasabi e clara de ovo

Sake, lime juice, Demerara syrup, basil and Wasabi and egg white 12.50€

### **Burakku**

Sake, Crème de Mûre, sumo de limão e xarope Demerara

Sake, Crème de Mûre, lemon juice And Demerara syrup 12,50€

### **Natsu**

Sake, Gin, sumo laranja, sumo de limão, Xarope Demerara e pimenta Togarashi

Sake, Gin, orange juice, lime juice, Demerara syrup and Togarashi pepper 12,50€

### **Unique Dhamaka**

Tequilla, Cointreau sumo de limão e coentros  
Tequila, Cointreau lime juice and coriander

12,50€

## **GIN & TÓNICA**

### **Kigen motsu**

Gin, limão e laranja

Gin, lemon and orange

13.50€

### **Kukumono**

Hendricks, pepino, limão e cardamomo

Hendricks, cucumber, lemon and cardamom

13.50€

### **Berry**

Hendricks e xarope de framboesa

Hendricks and raspberry syrup

13,50 €

### **Mediterran**

Gin Mare, limão e alecrim

Gin Mare, lemon and rosemary

13.,50 €

### **Grape**

Bull Dog Cardamomo e fruta desidratada

Bull Dog Cardamom and wheel fruit

13.,50 €

### **Clore**

Bull Dog, laranja e canela

Bull Dog, orange and cinnamon

13,00 €

### **Unique Tropical**

Tanqueray, energetico tropical, limão de flor de anis

Tanqueray, tropical energiser, lemon and anise flower

14,00 €

## **SAKES**

### **Shogun**

Suave e leve

soft and light

200ml

8,00 €

750ml

32,00 €

### **Sho Chiku Bai**

Suave e equilibrado

soft and balanced

45,00 €

### **Kubota**

Fino e seco

Clear and dry

70,00 €

### **Yamada**

Seco, limpo e leve

Dry, delicate and light flavor

50,00 €

# VINHOS

## WINES

### BRANCOS FRESCOS E CATIVANTES

#### WHITE WINE FRESH AND SMART

**Quinta de Santa Julia** (mineral)  
Quinta de santa julia - Douro viosinho,  
arinto e gouveio 32,00€

**Ca&Ra Clássico branco** (vegan)  
Cancell de Abreu & Riba D Ave  
Dão, arinto, encruzado. Malvasia fina 24,00€

**Morgado de bucelas**  
Eng. Cancela de abreu. Bucelas - Arinto 24,00€

**Terra dos Lobos**  
Quinta do casal, tejo.  
Portugal, Fernão Pires, Sauvignon Blanc 19,00€

**Dalva Colheita**  
Região do Douro, Viosinho,  
Malvasia Fina e Côdega de Larinho 26,00€

**Quinta do Casal reserva**  
DocTejo  
Fernão Pires, Sauvignon Blanc e Gouveia 28,00€

### BRANCOS INTENSOS E ESTRUTURADOS

#### WHITE WINE STRUCTURE AND INTENSITY

**Rúbrica**  
Luiz Duarte / Alentejo, Portugal.  
Antão Vaz, Verdelho e Viognier  
6 meses em barricas  
parcially fermented in Oak barrel, 6 months 34,00€

**Casa do valle** - Grande escolha  
Casa do valle, Alvarinho, parcialmente  
envelhecido em barrica de carvalho 6 meses  
parcially fermented in Oak barrel, 6 months 36,00€

**Guadalupe**  
Quinta do Quetzal  
Antão Vaz e Arinto 24,00€

**Monte dos Perdigões** Colheita Seleccionada  
Alentejo  
Antão Vaz , Gouveia, Viognier 24,00€

### BRANCO DE REGIÃO DE VINHOS VERDES

#### WHITE FROM THE VINHO VERDE REGION

**Casa do valle** - colheita  
Casa do valle, Arinto, Azal e Loureiro  
20,00€/4,50€

### TINTOS ELEGANTES E FRUTADOS

#### ELEGANT AND FRUITY REDS

**Terra de Lobos**  
Quinta do Casal Branco/Tejo Castelão Cabernet  
Sauvignon e Trincadeira 19,00€/5,00€

**Ca&Ra Classico**  
Dão, Touriga Nacional, Jaen Logeiro  
Estágio em Madeira/On oak Barrel 24,00€

**Monte dos Perdigões** Colheita Seleccionada  
Alentejo  
Aragons Trincadeira e Cabernet Sauvignon 24,00€

### TINTOS INTENSO COM CORPO E IDENTIDADE

#### INTENSE REDS WITH BODY AND IDENTITY

**Artefacto**  
Luis Duarte/ Alentejo Touriga nacional,  
aragonês, trincadeira 22,00€

**Quinta dos Frades**  
Vinha dos Santos  
Quinta do Frade /Douro Vinhas Velhas, Touriga  
Nacional 50,00€

**Falcoaria Clássico**  
Tejo  
Castão, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet e  
Touriga Nacional 44,00€

**Guadalupe**  
Quinta do Quetzal  
Sirah, Aragonés, Alicante Bouchet 24,00€

### ROSÉS SECOS

#### DRY ROSÉ

**Artefacto**  
Luis Duarte  
Alentejo  
Trincadeira, Aragonéz, Moreto 22,00€

**Terra De Lobos**  
Quinta Do Casal  
Tejo  
Touriga Nacional e Syrah 20,00€