CULINÁRIA JAPONESA DE AUTOR

Menu executivo

Executive menu

EXCLUSIVO PARA O ALMOÇO

MENU 01

Combo Tóquio

Tokyo combo

14,90 €

10 peças de sushi fusão

10 pieces of fusion sushi

MENU 02

Menu Osaka

Osaka menu

16,90 €

12 peças de sushi fusão

12 pieces of fusion sushi

MENU 03

Menu Quioto

Kyoto menu

18,90 €

14 peças de sushi fusão

14 pieces of fusion sushi

INCLUÍDO NOS TRÊS MENUS

Entrada à escolha

Sopa miso, sopa de peixe, croquete de peixe ou harumaki de queijo

Choose one starter · Miso soup, fish soup, fish croquette or cheese harumaki

Bebida

Água com ou sem gás

Still or sparkling water

@GOHANSUSHIFUSION TAKE AWAY +351 927 454 991

Calçada Bento da Rocha Cabral, 4A · 1250-047 Lisboa

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.

Menu de degustação

Tasting menu

SELEÇÃO EXCLUSIVA DO CHEF

Tradição japonesa e criatividade da cozinha de fusão.

Chef's exclusive selection · Japanese tradition meets fusion creativity.

50 €

Entradas

Starters

Sopa Miso 6 €
Miso soup

Sopa de Peixe 7 €
Fish soup

Edamame (14 unid.) 8 €
Edamame (14 pcs)

Wakame 8 €
Salada de algas / Seaweed salad

Arroz Gohan 4,50 €
Arroz japonês / Gohan rice

Harumaki de Queijo (6 unid.) 9,50 €
Rolinhos crocantes com queijo / Cheese spring rolls (6 pcs)

Gyozas (4 unid.) 8,50 €
Pastéis japoneses / Japanese dumplings (4 pcs)

Croquetes de Peixe (6 unid.) 9 €
Fish croquettes (6 pcs)

Tataki de Atum (6 fatias) 13 €
Atum selado / Seared tuna (6 slices)

Hot rolls

Hot Roll do Chefe (8 unid.) 16 €
Rolo crocante com salmão, queijo-creme e alho-francês. / Crispy roll with salmon, cream cheese and leeks.

Hot Roll Filadélfia (8 unid.) 13 €
Rolo quente com nori, salmão e queijo-creme. / Hot roll with nori, salmon and cream cheese.

Hot Roll com Goiabada (8 unid.) 14,50 €
Rolo quente com salmão, queijo-creme e goiabada. / Hot roll with salmon, cream cheese and guava jelly.

Hot Roll de Camarão (6 unid.) 15 €
Rolo quente com camarão, queijo-creme, rúcula e tomate seco. / Hot roll with shrimp, cream cheese, rocket and sun-dried tomato.

Hot Roll Lisboa (8 unid.) 16 €
Rolo crocante com salmão, queijo-creme, cebola frita e sweet chilli. / Crispy roll with salmon, cream cheese, fried onion and sweet chilli.

Uramakis

8 unid. / pcs

Califórnia 15,50 €
Salmão, pepino e manga / Salmon, cucumber and mango

Salmão Oriental 17 €
Folha de arroz, salmão, espargos e tomate seco. / Rice paper, salmon, asparagus and sun-dried tomato.

Tempurá de Salmão 17 €
Salmão, manga e alho-francês crocante (tempurá). / Salmon, mango and crispy leek (tempura).

Atum Picante 16,50 €
Atum, espargos e rúcula / Tuna, asparagus and rocket

Atum com Cebola Crocante 17 €
Atum, queijo-creme e cebola crocante. / Tuna with cream cheese and crispy onion.

Atum Tropical 17 €
Atum, abacaxi, hortelã e guacamole. / Tuna, pineapple, mint and guacamole.

Camarão Gohan 17,50 €
Camarão em tempurá, creme de queijo e salmão. / Tempura shrimp, cream cheese and salmon.

Tempurá de Camarão 16 €
Camarão em tempurá, dourada, espargos e feijão-verde. / Tempura shrimp, sea bream, asparagus and green beans.

Calivega 15 €
Abacate, manga e pepino / Avocado, mango and cucumber

Farm 15 €
Cogumelos e espargos / Mushrooms and asparagus

Margherita 15 €
Tomate seco, rúcula e creme de queijo / Sun-dried tomato, rocket and cream cheese

Arabic 15 €
Falafel, pickles e húmus / Falafel, pickles and hummus

Picante / Spicy

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.

Sushi e pratos quentes

Sushi & hot dishes

Nigirís

4 unid. / pcs

- Salmão Natural — 10 €
  Fresh salmon
- Salmão Braseado — 13 €
  Salmão braseado com sweet chilli e alho-francês frito. / Seared salmon with sweet chilli and fried leek.
- Atum Natural — 12,50 €
  Fresh tuna
- Atum com Vieira — 13 €
  Tuna with scallop
- Peixe-Manteiga — 13 €
  Peixe-manteiga picante / Spicy butterfish
- Espargos — 10 €
  Asparagus
- Cogumelos — 10 €
  Mushrooms
- Abacate — 10 €
  Avocado
- Pimentos Assados — 10 €
  Roasted peppers
- Peixe do Dia — 14 €
  Catch of the day
- Enguia — 15 €
  Eel

Temakis

1 unid. / pc

- Salmão com Cebolinho — 12 €
  Salmon with chives
- Salmão, Creme de Queijo e Cebolinho — 13 €
  Salmon, cream cheese and chives
- Atum, Manga e Rúcula — 15,50 €
  Tuna, mango and rocket
- Camarão em Tempurá e Creme de Queijo — 15 €
  Shrimp tempura and cream cheese
- Calivega — 12 €
  Abacate, manga e pepino / Avocado, mango and cucumber
- Farm — 12 €
  Cogumelos e espargos / Mushrooms and asparagus
- Margherita — 12 €
  Tomate seco, rúcula e queijo-creme / Sun-dried tomato, rocket and cream cheese
- Arabic — 12 €
  Falafel, pickles e húmus / Falafel, pickles and hummus

Picante / Spicy

Sashimis

6 fatias / slices

- Salmão Natural — 13 €
  Fresh salmon
- Salmão Braseado — 13,50 €
  Seared salmon
- Salmão Marinado — 14,50 €
  Marinated salmon
- Atum Natural — 15 €
  Fresh tuna
- Peixe-Manteiga — 14,50 €
  Butterfish
- Peixe Branco do Dia — 15 €
  White fish of the day
- Vieiras — 16 €
  Scallops
- Seleção de Sashimis — 16 €
  2 salmão, 2 atum, 2 peixe branco / 2 salmon, 2 tuna, 2 white fish

SASHIMI PREMIUM · 24 PEÇAS — 55 €

Salmão natural e braseado, atum, peixe-manteiga, vieiras e peixe branco do dia (4 peças de cada).

Salmon, seared salmon, tuna, butterfish, scallops and white fish of the day (4 pieces each).

Gunkans

4 unid. / pcs

- Salmão Natural — 12 €
  Fresh salmon
- Salmão Braseado com Creme de Queijo — 13 €
  Seared salmon with cream cheese
- Salmão com Peixe-Manteiga Braseado — 13 €
  Seared salmon with butterfish
- Atum com Vieira — 15 €
  Tuna with scallop
- Pepino com Tomate Seco — 10 €
  Cucumber with sun-dried tomato
- Abacaxi com Hortelã — 10 €
  Pineapple with mint
- Courgette com Cogumelos — 10 €
  Courgette with mushrooms
- Atum com Creme de Camarão — 14,50 €
  Tuna with shrimp cream
- Foie Gras e Courgette — 17 €
  Foie gras and courgette

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.

Especialidades

House specialities

Carpaccio

12 fatias / slices

Salmão Salmon	22 €
Atum Tuna	25 €
Peixe Branco White fish	24 €
Misto Mixed	26 €

Ceviche / Kimuchi

1 unid. / pc

Salmão Salmon	15 €
Atum Tuna	16 €
Salmão, Atum e Vieira Salmon, tuna and scallop	18 €
Peixe Branco do Dia White fish of the day	17 €

Tártaro

Tartare · 1 unid. / pc

Salmão com Abacate Salmon with avocado	17 €
Atum e Manga Tuna and mango	18 €
Salmão, Atum e Vieira Salmon, tuna and scallop	20 €
Abacate com Guacamole Avocado with guacamole	15 €
Abacaxi, Manga e Hortelã Pineapple, mango and mint	15 €

Hossomakis

6 unid. / pcs

Salmão Salmon	11 €
Atum Tuna	12 €
Pepino Cucumber	10 €
Abacate Avocado	10 €

Tempurá

Tempura · 8 unid. / pcs

Camarão Shrimp	18 €
Legumes Vegetables	15 €
Misto Mixed	16 €
Salmão Salmon	17 €

Pratos quentes

Hot dishes · 1 unid. / pc

Pica-Pau (carne de vaca) Beef pica-pau	27 €
Frango Teriyaki Chicken teriyaki	22 €
Salmão Grelhado Grilled salmon	24 €
Atum Grelhado Grilled tuna	26 €
Yakisoba (carne de vaca, frango ou vegetais) Yakisoba (beef, chicken or vegetables)	23 €

Picante / Spicy

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.

Carta de bebidas

Drinks list

Espumantes *Sparkling wines*

Taça / Garrafa · Glass / Bottle, where available

André Gallois Brut (France)	10 € / 28 €
Brumete Meio Seco (Spain)	12 € / 35 €
Murganheira Super Reserva Brut (Portugal)	80 €
Piper-Heidsieck Cuvée Brut (France)	180 €
Moët & Chandon Impérial Brut (France)	210 €

Sangrias *Sangria*

Copo / 1 L / 2 L · Glass / 1 L / 2 L

Tinta · Red	9 € / 18 € / 25 €
Branca · White	9 € / 18 € / 25 €
Saké e Rosé (morango) · Strawberry	10 € / 23 € / 30 €
Espumante (maracujá) · Passion fruit	10 € / 23 € / 30 €
Espumante (frutos vermelhos) · Berries	10 € / 23 € / 30 €

Coquetéis *Cocktails*

Caipirinha / Caipirosca	9,50 €
Mojito	8,50 €
Aperol Spritz	9 €
Coquetéis sem Álcool · Mocktails	8,50 €
Cuba Libre	9 €
Moscow Mule	10,50 €
Margarita	11 €
Negroni	11 €
Expresso Martini	11 €

Saké *Sake*

Saké (dose, 160 ml, China) · Sake (160 ml shot)	8 €
Saké Ozeki Junmai Gold (300 ml, Japan)	28 €
Saké Ozeki Karatamba Dry Wave (300 ml, Japan)	26 €
Saké Ozeki Yamada-Nishiki The Imperial (300 ml, Japan)	30 €
Saké Shogun (180 ml, Japan)	20 €

Conhaques *Brandy*

Macieira (Portugal) · Portuguese brandy	5,50 €

Gins *Gin*

Dose / Garrafa · Shot / Bottle

Gordons (UK)	10 € / 90 €
Bombay (UK)	11 € / 120 €
Hendrick's (Scotland)	14 € / 190 €
Roku (Japan)	16 € / 220 €
Nikka Coffey (Japan)	20 € / 230 €

Vodkas *Vodka*

Dose / Garrafa · Shot / Bottle

Vodka Local (Alemanha) · House vodka	4,50 €
Ciroc (France)	16 € / 180 €
Nikka Coffey (Japan)	18 € / 230 €
Beluga Noble (Russia)	20 € / 270 €

Whiskies *Whisky*

Dose / Garrafa · Shot / Bottle

Famous Grouse (Scotland)	5 € / 85 €
Jameson (Ireland)	6,50 € / 100 €
Jim Beam Bourbon (USA)	6,50 € / 100 €
Jack Daniels (USA)	8 € / 130 €
Nikka From The Barrel (Japan)	25 € / 260 €
Macallan 12 Anos · 12 years, Scotland	29 € / 450 €

Rum

Dose / Garrafa · Shot / Bottle

Rum Local (dose, Portugal) · House rum	3,50 €
Captain Morgan (Jamaica)	6 € / 60 €
Bacardi Carta Blanca (Cuba)	7,50 € / 110 €
Zacapa Solera (Guatemala)	24 € / 280 €

Tequila

Dose / Garrafa · Shot / Bottle

Tequila Local (dose, México) · House tequila	3,50 €
Sierra Silver (Mexico)	6 € / 90 €
Sierra Gold (Mexico)	6,50 € / 98 €
Patron Silver (Mexico)	18 € / 280 €
Casamigos Reposado (Mexico)	20 € / 320 €

Leia o QR code de cada bebida para ver detalhes e alergénios. / Scan each drink's QR code for details and allergens.

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.

Vinhos e cafetaria

Wines, coffee & soft drinks

Vinhos tintos *Red wines*

Taça / Garrafa · Glass / Bottle

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Diálogo (Douro)	8,50 € / 20 €
Meandro (Douro)	35 €
Esporão Reserva (Alentejo)	40 €

Vinhos brancos *White wines*

Taça / Garrafa · Glass / Bottle

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Diálogo (Douro)	8,50 € / 20 €
Castro (Douro)	23 €
Herdade dos Grous (Alentejo)	27 €
Bella (Sauvignon Blanc)	10 € / 32 €
Crasto Superior (Douro)	36 €

Vinhos rosés *Rose wines*

Taça / Garrafa · Glass / Bottle

Pouca Roupa (Alentejo)	7 € / 17 €
Carm (Douro)	20 €
Redoma (Douro)	28 €

Vinhos verdes *Vinho Verde wines*

Taça / Garrafa · Glass / Bottle

Aveleda (Alvarinho)	7 € / 17 €
Allo Soalheiro (Alvarinho)	22 €
Quinta da Pedra (Alvarinho)	45 €

Cervejas *Beers*

Super Bock	3 €
Heineken	3,50 €
Super Bock Zero	4 €
Corona	4,50 €
IPA (Lagunitas)	4,50 €
Asahi	6 €
Sapporo	6 €

Cafetaria *Coffee & tea*

Café Expresso · Espresso	1,50 €
Descafeinado · Decaf	1,50 €
Abatanado · Long black coffee	2 €
Meia de Leite · Coffee with milk	3 €
Cappuccino	3,50 €
Chá (Variedades) · Assorted teas	3 €
Chá Japonês · Japanese tea	4,50 €
Chá Frio da Casa · House iced tea	4,50 €

Bebidas diversas *Soft drinks*

Água Local (1 L) · House water	2,50 €
Água Luso (0,5 L) · Still water	2,50 €
Água com Gás · Sparkling water	3 € / 6,50 €
Água San Pellegrino (1 L) · Sparkling	8 €
Água Tónica · Tonic water	3 €
Limonada · Lemonade	4 €
Sumos Naturais · Fresh juices	6 €
Ginger Beer	3,50 €
Ginger Ale	3,50 €
Red Bull	4 €

Destilados / Licores *Liqueurs*

Licor Beirão (Portugal) · Herbal liqueur	6,50 €
Ginja (Portugal) · Sour cherry liqueur	6 €
Amêndoa Amarga · Bitter almond liqueur	6 €
Limoncello (Italy)	6 €
Baileys (Ireland)	6 €
Jagermeister (Germany)	6,50 €
Porto Ruby / Tawny · Port wine	4,50 €
Porto LBV · Late Bottled Vintage Port	7,50 €
Martini Rosso / Bianco (Italy)	9 €

Leia o QR code de cada bebida para ver detalhes e alergénios. / Scan each drink's QR code for details and allergens.

ALERGÉNIOS · ALLERGENS | Consulte a equipa sobre ingredientes e possíveis contactos cruzados. / Please ask our team about ingredients and possible cross-contact.