

CHEF’S SPECIALS | ESPECIAIS DO CHEF

MAGURO TATAKI
TATAKI DE MAGURU 25

5 pieces | unidades
Sesame crust tuna with berries
and Port sauce, topped with seared foie gras
Atum em redução de frutos vermelhos
com Vinho do Porto e topping
de foie gras caramelizado

CEVICHE 25

Azorean white fish, leche de tigre,
spicy sauce with coconut and tobiko roe
Lírio dos Açores, leite de tigre
e molho picante com coco e ovas

HOT ROLL 16

6 pieces | unidades
Panko breaded sushi roll with salmon,
cream cheese, chives and teriyaki
Sushi de salmão panado em farinha panko,
com queijo-creme, cebolinho e molho teriyaki

Extra 7

Portion of sushi rice
Dose de arroz de sushi

HARU HOT 16

6 pieces | unidades
Sushi rolled in spring roll sheet
with mushrooms, cream cheese and chives
Sushi em folha de crepe primavera frito
com cogumelos, queijo-creme e cebolinho

KOBE TEPPANYAKI 50

Seared Wagyu beef fillet
with sautéed vegetables and gohan rice
Lombo de novilho Wagyu selado
servido com vegetais salteados e arroz gohan

SASHIMI OMAKASE 25

10 pieces | unidades
A free-style selection of fresh fish slices
Suculentas fatias de peixe fresco
selecionadas pelo chef

NIGIRI OMAKASE 20

5 pieces | unidades
A free-style selection of hand pressed rice
with fish slice on top
Arroz moldado à mão coberto de peixe
selecionado pelo chef

CHEF’S MENU | MENUS DO CHEF

MORIAWASE MENU
MENU MORIAWASE 70

A five course menu with a daily selection
of the finest fish served cold and hot
Menu de cinco momentos, com a melhor
seleção de ingredientes do dia,
servidos frios e quentes

VEGAN MORIAWASE MENU
MENU MORIAWASE VEGANO 70

A five course menu with a daily selection
of fruits and vegetables served cold and hot
Menu de cinco momentos, com a melhor
seleção de ingredientes veganos,
servidos frios e quentes

SAKES		Bottle Garrafa		Jug Jarro	Bottle Garrafa
ZAKU MIYABINO TOMO NAKADORI JUNMAI		185		20	74
Daiginjo, Mie, Japan					
Silky, round texture, elegant flower and fruity aromas					
Textura redonda e sedosa com aromas frutados e florais					
SHIRAYUKY		88			60
Nada, Japan					
Smooth and balanced, citrus aromas, slightly sweet					
Suave e equilibrado, aromas cítricos, adocicado					
GEKKEIKAN JUNMAI					
Kyoto, Japan					
Light, dry and balanced					
Ligeiro, seco e muito equilibrado					
CHOYA					
Nara, Japan					
Dry, smooth and floral aromas					
Seco e suave com aromas florais					

SKY BAR

RISE
ABOVE

C
A
R
V
O
E
I
R
O

STARTERS | ENTRADAS

VEGETABLES GYOSAS GYOSAS DE VEGETAIS 11

5 pieces | unidades
Steamed dumplings toasted in sesame oil
Pastéis de massa fina ao vapor salteados em óleo de sésamo

CHICKEN GYOSAS GYOSAS DE FRANGO 11

5 pieces | unidades
Steamed dumplings of chicken and vegetables, toasted in sesame oil
Pastéis de massa fina recheados com frango e legumes ao vapor salteados em óleo de sésamo

SHRIMP TEMPURA TEMPURA DE CAMARÃO 12

3 pieces | unidades
Tempura battered prawns served with spicy mayo
Camarão em polme tempura

VEGETABLES TEMPURA TEMPURA DE VEGETAIS 10

5 pieces | unidades
Tempura battered baby corn and carrot
Cenoura e Milho baby em polme tempura

EDAMAME 8

Sautéed soy beans with sesame and fleur de sel
Soja verde salteada com sésamo e flor de sal

SPICY EDAMAME EDAMAME PICANTE 8

Sautéed soy beans with sesame, togarashi and fleur de sel
Soja verde salteada com sésamo, pimenta togarashi e flor de sal

MISOSHIRO 5

Miso, dashi, tofu, chives
Miso, dashi, tofu, cebolinho

MISOSHIRO KINOKO 7

Miso, dashi, tofu, chives and mushrooms
Miso, dashi, tofu, cebolinho e cogumelos

SAUTÉED MUSHROOMS COGUMELOS SALTEADOS 12

Selection of mushrooms sautéed in butter
Seleção de cogumelos salteados em manteiga

SASHIMI 5 pieces | unidades

Slices of fresh fish
Suculentas fatias de peixe fresco

SHIROMI white fish | peixe branco 13

OTORO bluefin tuna belly | barriga de atum bluefin 21

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 20

SAKE salmon | salmão 13

HOTATEGAI scallop | vieira 15

KOBE 32

braised Wagyu beef fillet
lombo de novilho Wagyu braseado

NIGIRI 2 pieces | unidades

Hand pressed rice with a fish slice on top
Arroz moldado à mão coberto de peixe

SHIROMI white fish | peixe branco 9

OTORO bluefin tuna belly | barriga de atum bluefin 16

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 12

SAKE salmon | salmão 9

HOTATEGAI scallop | vieira 12

KOBE 18

braised Wagyu beef fillet
lombo de novilho Wagyu braseado

DESSERTS | SOBREMESAS

SPRINGROLL TRÊS DELÍCIAS 10

Rice leaf springroll with local dried fig “morgado and carob cream
Rolinho primavera de folha de arroz recheado com morgado de figo e creme de alfarroba

GOMADOFU 10

Sesame tofu with coconut milk covered in dark chocolate, matcha sand and sesame crisp
Tofu de sésamo com leite de coco envolto em chocolate negro, areia de matcha e crocante de sésamo

HOSSOMAKI 6 pieces | unidades

Rolled sushi with nori on the outside
Rolos de sushi com alga por fora

SAKE salmon | salmão 13

MAGURO bluefin tuna | atum bluefin 18

KAPPA cucumber | pepino 10

ABOCADO avocado | abacate 12

URAMAKI 6 pieces | unidades

Rolled sushi with rice on the outside
Rolos de sushi com arroz por fora

EBI FURAI 20

Tempura prawn topped with salmon, sweet chili sauce, teriyaki and chives
Tempura de camarão com topping de salmão, molho de chili doce, teriyaki e cebolinho

SPICY TUNA | ATUM PICANTE 23

Tuna and cucumber, sriracha and wasabi mayo
Atum e pepino, sriracha e maionese de wasabi

SALMON AND CREAM CHEESE SALMÃO E QUEIJO CREME 20

Topped with chives and tobiko roe
Topping de cebolinho e ovas

YASAI 16

Vegetables and seasonal fruits
Legumes e fruta da época

WHITE CHOCOLATE MOUSSE MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO 8

Ginger and green apple Jelly
Gel de maçã verde e gengibre

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.

No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused. Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Artigo 135 nº 1 conjugado com o nº 3 do Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro.

This establishment has a complaint book.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor.

05/2025

 Vegetarian | Vegetariano

 Vegan | Vegano

 Gluten free | Sem gluten

 Lactose free | Sem lactose