

SILK

Caso seja alérgico a algum alimento, por favor solicite a um elemento da equipa a lista dos produtos.
If you are allergic to any food please alert a member of staff.

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confecção.
The plates are served according to the time of confection.



Vegetariano
Vegetarian



Picante
Spicy

SOPA SOUP

MISOSHIRU

4€

Uma mistura de Tofu e Wakame coberta por uma aveludada pasta Miso envolvida em caldo Dashi - uma iguaria reservada apenas à nobreza e aos monges no Período Heian.
A discrete blend of softened Miso paste in a Dashi broth over Tofu and Wakame - a delicacy once only eaten by the nobility and monks in the Heian Period.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS

MIMASU* Tártaro de Atum e Caviar Caviar & Tuna Tartare Atum Bluefin como base, uma camada de inhame fresco com wasabi e 3 tipos de caviar no topo, servido com um molho de aromas frescos, trufa negra e soja. Bluefin tuna with yam marinated in wasabi with 3 layers of caviar (black, white and red) served with a sauce of fresh aromas, black truffle and soy sauce	28€
* para duas pessoas / for two people	
CARPACCIO DE SALMÃO SALMON CARPACCIO	13€
BEEF TATAKI 75g de um bife suculento, selado na técnica japonesa Tataki, servido com maionese japonesa de wasabi e ervas aromáticas com um toque crocante. 75g of a juicy beef, braised in the Japanese technique of Tataki, seared on the outside and rare on the inside, served with wasabi mayonnaise and crispy aromatic herbs.	14€
BURRATA De denominação de origem protegida (DOP) as nossas burratas vêm da região de Apúlia, Itália. With its origins in a protected area (DOP), our burratas are from the region of Apulia, Italy.	16€
KANTAN KIMUCHI  Uma distinta combinação de cubos frescos de salmão com molho kimuchi. A distinct combination of fresh cuts of salmon served with kimuchi sauce.	13€
ATOSHI Uma entrada especial exclusivamente preparada para os nossos clientes pelo nosso chef. A unique starter created by the chef, especially for you.	17€
WAKAME SALAD  Uma salada fria de alga Nori subtilmente adocicada, polvilhada com sementes de sésamo tostadas. A subtly sweetened cold seaweed salad, sprinkled with toasted sesame seeds.	8€

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

ENTRADAS QUENTES

HOT STARTERS

KASOI	21€
Vieiras glazeadas com cogumelos Enoky, molho Tonkatsu, um toque de lima e pimenta Sichuan. Glazed fresh scallops with Enoky mushrooms and Tonkatsu sauce with a dash of lime and Sichuan pepper.	
CRISPY BABY OCTOPUS 	13€
Polvo baby crocante, servido com molho especial, um toque picante e ervas aromáticas. Crispy baby octopus, in a special sauce, with a hint of spice and aromatic herbs.	
GYOZA DE CAMARÃO	12€
Com um toque de foie gras e molho de soja trufada. Shrimp Gyoza steamed with a touch of foie gras and truffle soy sauce.	
GYOZA DE VEGETAIS 	12€
Com molho de soja trufada. Vegetables Gyoza with truffle soy sauce.	
ZU UNAGI	12€
Uma iguaria japonesa de enguia de água doce braseada, courgette e uma mistura de gengibre. A Japanese delicacy of braised freshwater eel, with glazed courgette and a blend of ginger.	
EDAMAME 	7€
Grãos de soja cozidos em vapor, servidos em sal ou com o nosso molho picante. Young steamed soybeans seasoned with salt or with spicy sauce.	
BERINGELA MEDITERRÂNEA 	12€
Beringela cozinhada com molho Dengaku. Eggplant cooked with Dengaku sauce.	
YAKITORI DE FRANGO	13€
Uma versão Japonesa da espetada com Frango marinado em Soja, Gengibre e Alho. A Japanese type of skewer with marinated Chicken in Soy sauce, Ginger and Garlic.	
TOFU 	12€
Bolsinhas de Tofu frito recheadas com legumes. Fried Tofu stuffed with vegetables.	
AMÊJOAS À BULHÃO PATO	18€
Um prato típico da culinária portuguesa. Amêijoas, azeite, alho, sal e coentros. A typical Portuguese dish. Clams, olive oil, garlic, salt and coriander.	

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

USUZUKURI*

O corte mais delicado da culinária nipónica,
finas lâminas de peixe regadas com molho Ponzu
(um excelente molho à base de citrinos).
The most delicate cut in the Japanese cuisine.
Very fine slices of fish with citric based Ponzu sauce.

32€

* Sujeito a disponibilidade / Subject to availability

SASHIMI OTORO & CHUTORO

Um convite a saborear as duas distintas variantes de Toro,
a parte mais nobre do atum e a elevar o seu paladar a um intenso
Umami. Comece pelo Chutoro, um corte refinado de consistência
tenra e, de seguida, prove o Otoro, de inconfundível textura
sedosa e considerado o derradeiro sabor no Sushi.
Despite the prevalence of tuna in the world of sushi,
we invite you to experience our two unique grades of Toro.
Start with the refined Chutoro, followed by the Otoro
and the ultimate mouth melting Toro, heavy in a savoury after taste.

OTORO

19€
3 pcs

CHUTORO

19€
3 pcs

MAGURO GOSHU Chutoro, Otoro & Akami

Uma apetecível trilogia dos melhores cortes de atum destinada
aos apreciadores dos diferentes níveis de gordura e sabor.
Mouth-watering trilogy of the three distinctive grades of tuna,
for those acquainted with the differing levels of fattiness in texture.

48€
10 pcs

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confecção.
The plates are served according to the time of confection.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

SASHIMI

O Sashimi é uma forma de apreciar o Umami
das pescas sazonais.
Sashimi is the purest way of appreciating the Umami
of the season's freshest catch.

	MAGURO atum Bluefin Bluefin tuna	12€ 3 pcs
	SAKE salmão salmon	10€ 3 pcs
	SUZUKI robalo seabass	12€ 3 pcs
	HIRAME pregado turbot	12€ 3 pcs
	KIBIRE dourada bream	12€ 3 pcs
	AJI carapau mackerel	11€ 3 pcs
	UNAGI enguia de água doce braseada braised freshwater eel	12€ 3 pcs
	AMA EBI camarão pequeno de água doce small sweet shrimp	12€ 3 pcs
	HAMACHI yellow tail	12€ 3 pcs

SASHIMI MORIWASE

AJI TATAKI* Carapau Tataki Tataki mackerel
TAI* pargo legitimo snapper

* Sujeito a disponibilidade e a preço do dia
/ Subject to availability and price for the day

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

TSUKIJI*

No maior mercado de peixe do mundo, Tsukiji em Tóquio, os Chefs seguem a tradição de procurar os produtos de elevada qualidade, o que fazem através da observação e das relações de confiança criadas com os pescadores.
In the world's largest fish market, Tsukiji in Tokyo, the Chefs follow the tradition of looking for high-quality products by observing and building trust with fishermen.

* Preço do Dia / Price for the Day

OMAKASE*

A tradição japonesa de deixar o Chef escolher por si. Do conhecimento e criatividade à memória de um momento único.
The Japanese tradition of letting the Chef choose for you. From knowledge and creativity to the memory of a unique moment.

* Pergunte pela data do próximo Omakase / Ask for the date of the next Omakase

GUNKAN

Uma pequena porção de arroz japonês, envolta por uma diversidade de opções, com uma cobertura.
Small portion of Japanese rice wrapped in Nori seaweed, fish or vegetables, with varied toppings.

SAKE salmão salmon	12€ 2 pcs
MAGURO atum Bluefin Bluefin tuna	13€ 2 pcs
OTORO barriga do atum tuna belly	18€ 2 pcs
KYŪRI  pepino cucumber	12€ 2 pcs
IMEI GUNKAN A arte dos Gunkans em duas ilustres peças de barriga de salmão, cebolinho e óleo de trufa. A taste of the true Gunkan art, salmon belly and chives, covered in truffle oil.	14€ 2 pcs

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

NIGIRI

Na era Edomae nasce o estilo Edomaezushi em que o nigiri básico devia ser moldado com a pressão correta para equilibrar o "Shari" e o "Neta" para que cada grão ficasse intacto e o "Shari" se desfizesse suavemente na boca. Foi assim no passado, é assim que os nossos chefs o fazem hoje, para si.

The style of Edomae sushi takes its name from the Edomae era, in which the basic Nigiri was to be shaped with the correct pressure to balance the Shari and the Neta, so that every grain remained intact and the Shari would softly dissolve in the mouth.

This method is still used by our chefs today.

MAGURO

atun Bluefin Bluefin tuna

8€
2 pcs

SAKE

salmão salmon

7€
2 pcs

SUZUKI

robalo seabass

8€
2 pcs

HIRAME

pregado turbot

8€
2 pcs

KIBIRE

dourada bream

8€
2 pcs

AJI

carapau mackerel

11€
2 pcs

SHIROMI

outros peixes brancos other white fish

8€
2 pcs

UNAGI

enguia de água doce braseada braised freshwater eel

10€
2 pcs

EBI

camarão do mar "Black Tiger" "Black Tiger" shrimp

10€
2 pcs

AMA EBI

camarão pequeno adocicado small sweet shrimp

10€
2 pcs

HAMACHI

yellow tail

10€
2 pcs

EGG 

ovo de codorniz quail egg

8€
2 pcs

MAKI MONO

O Maki Zushi tem muitas variedades.
É constituído por Hosomakis, Uramakis, Norimakis e Futomakis.
Denominados por diferentes tamanhos, variedades de recheios ou
exposição do arroz (por fora da alga ou por dentro).
Within the style of Maki Zushi, there are several types of rolls depending
on the size and the variety of the filling and whether the rice is on the inside or
on the outside - Hosomakis, Uramakis, Norimakis and Futomakis.

KINUTA

Um prato tradicional do Japão. Salmão, Atum e Camarão
enrolados em folha de pepino e servido com molho ponzo.
A traditional dish from Japan. Salmos, Tuna and Shrimp
wrapped in a cucumber leaf and served with ponzo sauce.

12€
3 pcs

HOSOMAKI

Um pequeno rolo de Sushi, com Nori por fora e
um ingrediente no seu interior.
A small sushi roll with Nori on the outside
and one ingredient on the inside.

MAGURO atum Bluefin Bluefin tuna	12€ 6 pcs
SAKE salmão salmon	9€ 6 pcs
SHIROMI peixe branco white fish	11€ 6 pcs
KAPPA  pepino e sésamo cucumber and sesame	6€ 6 pcs
MANGO  manga mango	7€ 6 pcs
TORO toro e wasabi tuna belly and wasabi	23€ 6 pcs
ABOKADO  abacate avocado	9€ 6 pcs

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confecção.
The plates are served according to the time of confection.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

URAMAKI

Por oposição ao tradicional Hosomaki,
o Uramaki é enrolado com o arroz por fora.
As opposed to the Hosomaki rolls that are wrapped in Nori,
Uramakis have the rice on the outside.

CALIFÓRNIA

A sua origem remonta aos anos sessenta, quando o chef Ichiro Mashita começou a substituir o Toro por abacate, num dos primeiros Sushi bars em Los Angeles, o Tokyo Kaikan - camarão, abacate, manga e crocante.

In the 1960s, the Tokyo Kaikan restaurant featured one of the first sushi bars in Los Angeles where the sushi chef Ichiro Mashita began substituting avocado for Toro, and after further experimentations the California Roll was born - shrimp, avocado, mango and crunchy bits.

13€

8 pcs

HIDEKI

Um dos nomes japoneses mais familiares, 'Hideki' significa excelência, oportunidade, prazer e brilho - salmão, abacate, pepino e maionese KP com ervas.

"Hideki" is one of the popular Japanese names. "Hideki" can mean excellence, chance, pleasure, and brightness - Salmon, avocado, cucumber, KP mayonnaise with a mixture of micro herbs.

13€

8 pcs

OROSHI MAGURO 

Atum Bluefin, Takuan (pickles), pepino, sementes de sésamo e Togarashi.

Bluefin Tuna, Takuan (pickled vegetables), cucumber, sesame mix and Togarashi.

14€

8 pcs

OTORO

Toro, abacate e wasabi. Toro, avocado and wasabi.

26€

8 pcs

SKIN

Salmão, pele de salmão grelhada, maionese japonesa e tare.

Salmon, grilled salmon skin, Japanese mayonnaise and tare.

14€

8 pcs

TAKE

Atum Bluefin coberto em azeite de trufas, pepino e cebolinho.

Bluefin Tuna covered in truffle oil, cucumber and chives.

20€

8 pcs

KANJI 

Abacate, pepino, kampyo (tiras de abóbora seca) e manga.

Avocado, cucumber, kampyo (dried gourd in strips) and mango.

10€

8 pcs

RAKKI MAKI

A palavra Rakky vem do inglês "lucky" (sorte) e é utilizada quando algo de genial lhe aconteceu e se sente uma pessoa afortunada.

A inspiração do chef com os melhores produtos.

The word Raki comes from the English "lucky" and is used when something fantastic happens and you feel fortunate as a result.

A combination of the chef's inspiration with the very best products.

19€

8 pcs

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

NORIMAKI

O Maki Zushi de tamanho maior, com a alga por fora e uma variedade de recheios no seu interior.
A bigger version of the Maki sushi with the Nori seaweed outside with a variety of fillings inside.

DRAGON MAKI

Abacate, peixe à escolha do chef, rebentos da época, Takuan (pickles) e pepino.
Avocado, fish selected by the chef, sprouts of the season, Takuan (pickles) and cucumber.

18€
10 pcs

SPICY SKIN MAKI

Salmão, pele de salmão grelhada, Shichimi Togarashi e cebolinho.
Salmon, grilled salmon skin, Shichimi Togarashi and chives.

16€
10 pcs

FUTOMAKI

Um tipo de rolo conhecido por ser de maior dimensão e que exige um equilíbrio cuidadoso dos seus ingredientes.
A type of sushi roll that is known for its large size and careful balance of ingredients.

ZUSHI

Caranguejo de casca mole, abacate, cenoura, pepino, Tobiko e Daykon (rabanete).
Soft-shell crab, avocado, carrot, cucumber, Tobiko and Daykon (radish).

19€
10 pcs

ROLOS EM TEMPURA HOT ROLLS

Uma versão adaptada de sushi em tempura.
An adapted version of sushi and tempura.

SAKE MAKI

Salmão, queijo creme e molho Teriyaki.
Salmon, cream cheese and Teriyaki.

17€
10 pcs

EBI MAKI

Camarão, espargos, tobiko, queijo creme e Molho Teriyaki.
Shrimp, asparagus, tobiko, cream cheese and Teriyaki sauce.

18€
10 pcs

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

SASHIMI E SUSHI MORIAWASE COMBINADOS MIXED PLATTERS

Porque os melhores momentos da vida são partilhados.
Because the best moments of life should be shared.

KYUURAI
uma experiência tradicional
a traditional experience

42€
20 pcs

Um contraste requintado das texturas mais refinadas do Sushi,
sabiamente conjugado para suscitar uma explosão harmoniosa
de sabores. Sashimi, Nigiri, Hosomaki e Uramaki.
An abundance of textures and exquisite flavours from a
selection of Sashimi, Nigiri, Hosomaki and Uramaki.

HIRAGANA
uma experiência sofisticada
an exquisite experience

67€
30 pcs

Uma mistura de texturas e sabores cuidadosamente
selecionados e elaborados para melhor degustar:
Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki e Norimaki.
A blend of textures and tastes carefully selected
and elaborated for the ultimate tasting:
Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki and Norimaki.

SEIKOU
uma experiência inovadora para os amantes de sushi
an innovative experience for sushi lovers

85€
40 pcs

Uma oposição elegante das texturas mais aprimoradas do Sushi,
discretamente combinadas para desencadear uma explosão
melodiosa de paladares. Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki e hot rolls
The contrast of textures with delicate flavours from a selection
of Sushi, discretely combined to create an explosive palate.
Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki and hot rolls.

OJIME 
para os verdadeiras amantes do Sushi vegetariano
for the true lovers of vegetarian Sushi.

34€
20 pcs

Em homenagem à vila mais saudável do mundo,
trazemos até si a combinação perfeita do sushi
preparado com os mais saborosos vegetais.
Uramaki, Hosomaki, Nigiri e Gunkan.
As a homage to one of the worlds purest and healthiest places,
we bring you the perfect combination of sushi made of the freshest
vegetables of the season - Uramaki, Hosomaki, Nigiri and Gunkan.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

TEMPURA

Foi levado pelos jesuítas portugueses em meados do século XVI. O nome Tempura surgiu a partir da palavra portuguesa "tempero". Este prato agradou o paladar japonês e apesar da receita ter vindo do ocidente, tornou-se um dos pratos mais clássicos da culinária japonesa.

Tempura was brought to Japan by Portuguese jesuit missionaries in the 16th century and takes its name from the Portuguese word "tempero". This cooking technique quickly evolved into Japanese culture and became one of the most classic dishes in modern Japanese cuisine.

YASAI

12€

Vegetais em tempura e maionese japonesa de wasabi.
Vegetables in tempura with wasabi mayonnaise.

KEHIN 

16€

Caranguejo de casca mole em tempura,
maionese japonesa de soja e molho picante.
Soft-shell crab in tempura with soya mayonnaise and spicy sauce.

EBI

15€

Camarão em tempura com molho sweet chilli.
Shrimp in tempura with sweet chilli sauce.

SQUID

14€

Lula em tempura.
Fried squid (calamares) in tempura.

SALADAS SALADS

DESU

18€

Um equilíbrio perfeito de sabores saudáveis,
uma seleção de folhas da época, abacate,
manga, camarão, tomate cherry e molho sésamo.
The perfect balance of healthy elements and flavours.
A selection of the finest greens of the season, avocado,
mango, cherry tomatoes, shrimp and sesame sauce.

VEGETARIANA 

18€

VEGY
Salada de folhas verdes com uma mistura de
Quinoa, Abacate, Manga, Romã e Pickle de Beterraba.
Green leaf salad with a mixture of
Quinoa, Avocado, Mango, Pomegranate and Beetroot Pickle.

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

PRINCIPAL
MAIN

TSUME SALMON Salmão marinado em Miso e Mirin envolto em Tsume. Salmon marinated in Miso and Mirin served with Tsume.	28€
TUNA TATAKI 140g de Lombo de Atum selado na técnica japonesa Tataki com crusta de sésamo, servido com Batata doce em diferentes texturas 140g Tuna Loin sealed in the japanese Tataki technique with sesame crust, served with sweet potatoes in different textures.	32€
BIFE DO LOMBO SIRLOIN STEAK Bife do lombo na frigideira, Azeite, alho, manteiga e louro. Sirloin steak on a hot pan. Olive oil, garlic, butter and bay leaves.	28€
CONFIT DE PATO DUCK CONFIT	27€
SUKIYAKI* Cozinhado na mesa Cooked at your table 180g de um succulento bife fatiado, com vegetais frescos cozinhados em caldo Warishita e massa japonesa. 180g of Juicy sliced rib eye beef with fresh vegetables cooked in a Warishita broth (soy, sake and Mirin) *para duas pessoas - sazonal / for two people - seasonal	60€

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

GOHAN 	3€
tijela de arroz japonês bowl of Japanese rice	
MIDORI 	3,50€
salada verde green salad	
YASAI 	5€
vegetais salteados stir fry vegetables	
MIMASU CHIPS 	2€
mini tostas de produção própria mini home-made chips	
BATATA FRITA	6€
FRENCH FRIES	
ESPINAFRES SALTEADOS 	8€
SAUTÉED SPINACH	
CHIPS BATATA DOCE 	5€
SWEET POTATO CHIPS	
COGUMELOS 	8€
MUSHROOMS	
SUNOMONO 	4€
MIX ASIÁTICO 	5€
ASIATIC MIX	

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

COMPLEMENTOS*
ADD ON*

WASABI

GARI
GINGER

TERIAKI
TERIYAKI SAUCE

MOLHO SWEET CHILLI
SWEET CHILLI SAUCE

MAIONESE DE WASABI
WASABI MAYONNAISE

SOJA DOCE
SWEET SOY SAUCE

SRIRACHA
SRIRACHA SAUCE

KIMUCHI

MOMIJI OROSHI
GRATED DAIKON RADISH AND RED CHILLI PEPPERS

KIZAMI WASABI**
FRESH CHOPPED WASABI ROOT

WASABI FRESCO**
FRESH WASABI

SAL ROSA DOS HIMALAIAS
HIMALAYAN PINK SALT

O sal rosa é reconhecido como o mais saudável do mercado, possui até 84 minerais e ajuda no bom funcionamento do corpo humano. É proveniente de uma zona montanhosa junto da cordilheira dos Himalaias. Himalayan salt is known as the healthiest salt on the market. It contains the same 84 minerals and elements that are found in the human body and is lower in sodium. Originated in at the foot of the Himalayan mountains.

BRASEAR
BRAISE

* Cada complemento desta lista tem o valor de 1€
* Each item of this list is 1€

** Sujeito a disponibilidade e a preço do dia
** Subject to availability and price for the day

SOBREMESAS DESSERTS

INVERNO WINTER - FUYU 9€
crème brûlée e miso crème brûlée

Crème brûlée com inspiração, juntamos miso para uma combinação perfeita.
An inspired crème brûlée with a touch of miso for the perfect combination.

PRIMAVERA SPRING - HARU 9€
tarte de lima lime tart

A fusão perfeita do curd de lima, crumble japonês e merengue no topo.
The seamless fusion of lime curd, Japanese crumble and merengue topping.

VERÃO SUMMER - NATSU 9€
panna cotta de manga e yuzu
mango and yuzu panna cotta

A nossa panna cotta tem o doce da manga e o cítrico da yuzu japonesa.
Our panna cotta has a Japanese twist of Yuzu with the sweet taste of mango.

OUTONO AUTUMN - AKI 9€
mousse de chocolate chocolate mousse

Mousse de chocolate sobre crumble de chocolate.
No topo togarashi pepper e amendoim tostado em mel e sal.
Chocolate mousse with a cookie crumble topping,
dry chilli and toasted salted peanuts dipped in honey.

TARTE DE AVELÃ GOLDEN 12€
HAZELNUT TART WITH A TOUCH OF GOLD
Aveludada mousse de chocolate e avelã com base de crumble,
acompanhada de amendoim tostado com mel e sal,
toffee de caramelo e um requintado toque de ouro gourmet.
Velvety chocolate and hazelnut mousse with a savoury crumble base,
accompanied toasted peanuts, honey, salt and caramel toffee

SOBREMESA DO DIA 9€
DESSERT OF THE DAY

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Sales tax included in all prices.

NOTA NOTE

No Silk Club as melhores práticas de confecção vêm sempre associadas a uma rigorosa escolha de produtos, para que usufrua de uma refeição plena de bons sabores e frescura.

At Silk Club the best confection practices always go hand in hand with a rigorous selection of the best products, so that you may enjoy a meal enriched in flavour and freshness.

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confecção.
The plates are served according to the time of confection.

Ponto 3 do Artigo 135, Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro:
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Number 3, Article 135 of Decree-Law no. 10/2015 of January 16:
Any food or beverage that is not ordered by the client or cover that remains untouched will not be charged.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
This establishment has a complaint book.

SILK

www.silk-club.com