

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.



SOPA SOUP

MISOSHIRU

6€

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.

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

- MIMASU*** 32€
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, acompanhado de mini tostas de produção própria.
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, with mini home-made toasts.
- * para duas pessoas / for two people
- CARPACCIO DE SALMÃO** 14€
SALMON CARPACCIO
- BEEF TATAKI** 16€
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.
- KANTAN KIMUCHI** 🍣 15€
Uma distinta combinação de cubos frescos de salmão com molho kimuchi.
A distinct combination of fresh cuts of salmon served with kimuchi sauce.
- WAKAME SALAD** 🌿 10€
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.

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

- KASOI** 28€
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.
- EDAMAME**  10€
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** 15€
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.

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 18€
atum Bluefin Bluefin tuna 4 pcs

SAKE 14€
salmão salmon 4 pcs

SUZUKI 16€
robalo seabass 4 pcs

HIRAME 16€
pregado turbot 4 pcs

KIBIRE 16€
dourada bream 4 pcs

HAMACHI 16€
yellow tail 4 pcs

OTORO 22€
4 pcs

CHUTORO 22€
4 pcs

* 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.

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 atum Bluefin Bluefin tuna	14€ 2 pcs
SAKE salmão salmon	12€ 2 pcs
SUZUKI robalo seabass	14€ 2 pcs
HIRAME pregado turbot	14€ 2 pcs
KIBIRE dourada bream	14€ 2 pcs
HAMACHI yellow tail	14€ 2 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.

SAKE salmão salmon	13€ 6 pcs
KAPPA  pepino e sésamo cucumber and sesame	9€ 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.

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

18€
8 pcs

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.

HIDEKI

18€
8 pcs

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.

KANJI

14€
8 pcs

Abacate, pepino, kampyo (tiras de abóbora seca) e manga. Avocado, cucumber, kampyo (dried gourd in strips) and mango.

ROLOS EM TEMPURA HOT ROLLS

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

SAKE MAKI

18€
10 pcs

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

EBI MAKI

18€
10 pcs

Camarão, pepino, tobiko, queijo creme e Molho Teriyaki. Shrimp, cucumber, tobiko, cream cheese and Teriyaki sauce.

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

55€
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

75€
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

95€
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.

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

20€

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

EBI

24€

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

PRINCIPAL MAIN

TSUME SALMON

29€

Salmão marinado em Miso e Mirin envolto em Tsume, com vegetais salteados.
Salmon marinated in Miso and Mirin served with Tsume with stir fry vegetables.

TUNA TATAKI

36€

140g de Lombo de Atum selado na técnica japonesa Tataki com crusta de sésamo, servido com vegetais salteados
140g Tuna Loin sealed in the japanese Tataki technique with sesame crust, served with stir fry vegetables.

BIFE DO LOMBO

36€

SIRLOIN STEAK

Bife do lombo na frigideira.
Azeite, alho, manteiga e louro, com batatas fritas
Sirloin steak on a hot pan.
Olive oil, garlic, butter and bay leaves, with french fries.

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

GOHAN 	6€
tijela de arroz japonês bowl of Japanese rice	
YASAI 	12€
vegetais salteados stir fry vegetables	
BATATA FRITA	6€
french fries	

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

SOBREMESAS DESSERTS

INVERNO WINTER - FUYU 11€
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 11€
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 11€
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 11€
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 14€
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

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