

**SILK**

MENU

## 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.

Alguns pratos estão sujeitos a disponibilidade e a preço do dia. Some dishes are subject to availability and price for the day.

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.



Vegetariano  
Vegetarian



Picante  
Spicy

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.

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

## ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

<b>COUVERT</b>	3,5€	<b>COUVERT</b>
<b>MIMASU</b> Tártaro de Atum e Caviar	38€	<b>MIMASU</b> Caviar & Tuna Tartare
<b>CARPACCIO DE SALMÃO</b>	14€	<b>SALMON CARPACCIO</b>
<b>BEEF TATAKI</b>	16€	<b>BEEF TATAKI</b>
<b>KANTAN KIMUCHI</b> Cubos frescos de salmão com molho kimuchi	16€	<b>KANTAN KIMUCHI</b> Fresh cubs of salmon served with kimuchi sauce
<b>WAKAME SALAD</b> Salada fria de alga	12€	<b>WAKAME SALAD</b> Cold seaweed salad

## ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

<b>SOPA MISOSHIRU</b>	8€	<b>MISOSHIRU SOUP</b>
<b>KASOI</b> Vieiras glazeadas com cogumelos Enoky	32€	<b>KASOI</b> Glazed fresh scallops with Enoky mushrooms
<b>CRISPY BABY OCTOPUS</b> Polvo baby crocante	18€	<b>CRISPY BABY OCTOPUS</b> Crispy baby octopus
<b>GYOZA DE CAMARÃO / GYOZA DE VEGETAIS</b>	13€	<b>SHRIMP GYOZA / VEGETABLE GYOZA</b>
<b>EDAMAME</b> Grãos de soja cozidos em vapor	12€	<b>EDAMAME</b> Young steamed soybeans
<b>BERINGELA MEDITERRÂNEA</b> Beringela cozinhada com molho Dengaku	13€	<b>MEDITERRANEAN EGGPLANT</b> Eggplant cooked with Dengaku sauce
<b>YAKITORI DE FRANGO</b> Espetada de frango marinado em soja, gengibre e alho	15€	<b>CHICKEN YAKITORI</b> Chicken skewer marinated in soy sauce, ginger and garlic

## SASHIMI

<b>MAGURO</b> Atum Bluefin	18€ 3pcs	<b>MAGURO</b> Bluefin tuna
<b>SAKE</b> Salmão	14€ 3pcs	<b>SAKE</b> Salmon
<b>PEIXE BRANCO</b>	16€ 3pcs	<b>WHITE FISH</b>
<b>HAMACHI</b>	16€ 3pcs	<b>HAMACHI</b>
<b>OTORO / CHUTORRO</b> Barriga de atum Bluefin	22€ 3pcs	<b>OTORO / CHUTORRO</b> Bluefin tuna belly

## NIGIRI

<b>MAGURO</b> Atum Bluefin	18€ 2pcs	<b>MAGURO</b> Bluefin tuna
<b>SAKE</b> Salmão	12€ 2pcs	<b>SAKE</b> Salmon
<b>SAKE BELLY</b> Barriga de salmão	12€ 2pcs	<b>SAKE BELLY</b> Salmon belly
<b>PEIXE BRANCO</b>	16€ 2pcs	<b>WHITE FISH</b>
<b>HAMACHI</b>	18€ 2pcs	<b>HAMACHI</b>
<b>OTORO / CHUTORRO</b> Barriga de atum Bluefin	19€ 2pcs	<b>OTORO / CHUTORRO</b> Bluefin tuna belly

## URAMAKI

<b>CALIFÓRNIA</b> Camarão, abacate, manga e crocante	19€ 8pcs	<b>CALIFORNIA</b> Shrimp, avocado, mango and crunchy bits
<b>HIDEKI</b> Salmão, abacate, pepino e maionese KP com ervas	19€ 8pcs	<b>HIDEKI</b> Salmon, avocado, cucumber, KP mayonnaise w/ a mix of micro herbs
<b>KANJI</b> Abacate, pepino, kampyo e manga	19€ 8pcs	<b>KANJI</b> Avocado, cucumber, kampyo and mango

## ROLOS EM TEMPURA HOT ROLLS

<b>SAKE MAKI</b> Salmão, queijo creme e molho Teriyaki	19€ 5pcs	<b>SAKE MAKI</b> Salmon, cream cheese and Teriyaki
<b>EBI MAKI</b> Camarão, pepino, tobiko, queijo creme e molho Teryiaki	19€ 5pcs	<b>EBI MAKI</b> Shrimp, cucumber, tobiko, cream cheese and Teryiaki sauce

## COMBINADOS MIXED PLATTERS

<b>KYUURAI</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki e Uramaki	59€ 20pcs	<b>KYUURAI</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki and Uramaki
<b>HIRAGANA</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki e Norimaki	89€ 30pcs	<b>HIRAGANA</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki and Norimaki
<b>SEIKOU</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki e Hot Rolls	109€ 40pcs	<b>SEIKOU</b> Sashimi, Nigiri, Hosomaki, Uramaki and Hot Rolls

## TEMPURA

<b>YASAI</b> Vegetais em tempura e maionese japonesa de wasabi	20€	<b>YASAI</b> Vegetables in tempura with wasabi mayonnaise
<b>EBI</b> Camarão em tempura com molho sweet chilli	24€	<b>EBI</b> Shrimp in tempura with sweet chilli sauce

## PRINCIPAL MAIN

<b>TSUME SALMON</b> Salmão marinado em Miso e Mirin envolto em Tsume	32€	<b>TSUME SALMON</b> Salmon marinated in Miso and Mirin served with Tsume
<b>BOCHECHAS DE PORCO</b> Prato tradicional português	34€	<b>BOCHECHAS DE PORCO</b> Portuguese traditional dish
<b>TUNA TATAKI</b> Lombo de atum selado com crosta de sésamo	35€	<b>TUNA TATAKI</b> Tuna loin sealed with sesame crust
<b>BIFE DE LOMBO</b> Bife de lombo na frigideira	36€	<b>SIRLOIN STEAK</b> Sirloin steak in a hot pan
<b>BIFE DE VITELA BRANCA</b>	55€	<b>RACK OF WHITE VEAL</b>

## ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

 <b>GOHAN</b> Tijela de arroz japonês	7€	<b>GOHAN</b>  Bowl of japanese rice
<b>BATATA FRITA</b>	7€	<b>FRENCH FRIES</b>
<b>COUVE RIPADA</b>	7€	<b>RIPPED CABAGE</b>
 <b>YASAI</b> Vegetais salteados	12€	<b>YASAI</b>  Stir fry vegetables
<b>PURÉ DE BATATA TRUFADO</b>	12€	<b>TRUFFLED MASHED POTATOES</b>

## COMPLEMENTOS EXTRAS

<b>SOJA DOCE, KIZAMI WASABI E GENGIBRE</b>	1€	<b>SWEET SOY SAUCE, KIZAMI WASABI AND GINGER</b>
--	----	--

## SOBREMESAS DESSERTS

<b>MISO CRÈME BRÛLÉE</b>	9€	<b>MISO CRÈME BRÛLÉE</b>
<b>TARTE DE LIMA</b>	9€	<b>LIME TART</b>
<b>PANNA COTTA DE MANGA E YUZU</b>	9€	<b>MANGO AND YUZU PANNA COTTA</b>
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	9€	<b>CHOCOLATE MOUSSE</b>
<b>TARTE DE AVELÃ</b>	9€	<b>HAZELNUT TART</b>

CARTA DE VINHOS WINE LIST





## VERDE VERDE

	vol %	garrafa/bottle 75cl	
<b>Quinta da Aveleda</b> Região: Vinhos Verdes	11,5%	€34	<b>Quinta da Aveleda</b> Region: Vinhos Verdes
<b>Soalheiro</b> Região: Vinhos Verdes	12,5%	€46	<b>Soalheiro</b> Region: Vinhos Verdes

## ROSÉ ROSÉ

	vol %	garrafa/bottle 75cl	
<b>Mateus Rosé</b> Região: Portugal	11%	€34	<b>Mateus Rosé</b> Region: Portugal
<b>Minuty</b> Região: Provença	13%	€58	<b>Minuty</b> Region: Provence

## BRANCO WHITE

	vol %	copo/glass 12cl	garrafa/bottle 75cl	
<b>Planalto</b> Região: Douro	12,5%	€10	€32	<b>Planalto</b> Region: Douro
<b>Quinta do Carmo</b> Região: Alentejo	14%		€39	<b>Quinta do Carmo</b> Region: Alentejo
<b>Vicentino Sauvignon Blanc</b> Região: Alentejo	12,5%		€46	<b>Vicentino Sauvignon Blanc</b> Region: Alentejo
<b>Esporão Reserva</b> Região: Alentejo	14%		€59	<b>Esporão Reserva</b> Region: Alentejo

## TINTO RED

	vol %	copo/glass 12cl	garrafa/bottle 75cl	
<b>Papa Figos</b> Região: Douro	14%	€11	€34	<b>Papa Figos</b> Region: Douro
<b>Quinta de Porrais</b> Região: Douro	14%		€36	<b>Quinta de Porrais</b> Region: Douro
<b>Vinha Paz</b> Região: Dão	14%		€38	<b>Vinha Paz</b> Region: Dão
<b>Herdade dos Grous</b> Região: Alentejo	13,5%		€39	<b>Herdade dos Grous</b> Region: Alentejo
<b>Esporão Reserva</b> Região: Alentejo	14%		€52	<b>Esporão Reserva</b> Region: Alentejo
<b>Muxagat</b> Região: Douro	13%		€56	<b>Muxagat</b> Region: Douro
<b>Cortes de Cima</b> Região: Alentejo	13,5%		€58	<b>Cortes de Cima</b> Region: Alentejo