

MENU



Caso seja alérgico a algum alimento, por favor, solicite a um elemento da equipa a lista dos produtos.


Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.



If you are allergic to any food please alert a member of staff or your server.

Sales tax included in all prices.

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| COUVERT - EDAMAME HUMMUS | 4€ |
| Edamame Hummus com mini tostas <i>Edamame Hummus with thin mini toasted bread</i> | |
| MIMASU | 29€ |
| Atum Bluefin Akami 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 <i>Bluefin Akami tuna with Yam marinated in Wasabi with 3 layers of caviar (black, white & red) served with a sauce of fresh aromas, black truffle and soy sauce, with mini home-made toasts</i> | |
| KANTAN KIMUCHI | 16€ |
|  Uma distinta combinação de cubos frescos de salmão com molho Kimuchi <i>A distinct combination of fresh cuts of salmon served with Kimuchi sauce</i> | |
| WAKAME SALAD | 11€ |
|  Uma salada fria de alga adocicada, polvilhada com sementes de sésamo tostadas <i>A subtly sweetened cold seaweed salad, sprinkled with toasted sesame seeds</i> | |
| WAGYU TARTARE | 29€ |
| Carne Wagyu (80g), chalota, alcaparra, soja com mini tostas <i>Wagyu beef (80g), shallots, capers, soy sauce with mini toasts</i> | |

ENTRADAS QUENTES HOT STARTERS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| TOMATO MISO | 8€ |
| Sopa de Miso com tomate braseado e tempura de cogumelo Enoki <i>Miso soup with braised tomato and Enoki mushroom tempura</i> | |
| EBI TEMPURA | 19€ |
|  Camarão em tempura com molho sweet chilli <i>Shrimp in tempura with sweet chilli sauce</i> | |
| PEKING DUCK SPRING ROLLS | 14€ |
| Spring rolls de pato à Pequim <i>Crispy Peking duck spring rolls</i> | |
| GYOZAS | 12€ |
| Gyoza de camarão com um toque de foie gras e molho de soja trufada <i>Shrimp Gyoza steamed with a touch of foie gras and truffle soy sauce</i> | |
| YAKITORI | 16€ |
| Uma versão Japonesa da espetada com frango marinado em soja, gengibre e alho <i>A Japanese type of skewer with marinated chicken in soy sauce, ginger and garlic</i> | |
| NASU DENGAKU | 13€ |
|  Cubos de beringela com molho de Miso e Tzatziki de Shisô <i>Eggplant cubes with Miso sauce and Shisô Tzatziki</i> | |

SASHIMI

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

| | | | |
|---------------|----------------------------------|-------|-----|
| SAKE | Salmão <i>Salmon</i> | 3 pcs | 14€ |
| AJI | Carapau <i>Horse Mackerel</i> | 3 pcs | 14€ |
| SUZUKI | Robalo <i>Sea bass</i> | 3 pcs | 16€ |
| KIBIRE | Dourada <i>Bream</i> | 3 pcs | 16€ |
| MAGURO | Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i> | 3 pcs | 19€ |


NIGIRI

O arroz prensado de forma oblonga com uma fatia de peixe por cima
The oblong hard-pressed rice with a slice of fish draped over it

| | | | |
|---------------|------------------------------------|-------|-----|
| SAKE | Salmão <i>Salmon</i> | 2 pcs | 14€ |
| AJI | Carapau <i>Horse Mackerel</i> | 2 pcs | 14€ |
| KIBIRE | Dourada <i>Bream</i> | 2 pcs | 16€ |
| SUZUKI | Robalo <i>Sea bass</i> | 2 pcs | 16€ |
| UNAGI | Enguia braseada <i>Braised Eel</i> | 2 pcs | 16€ |
| MAGURO | Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i> | 2 pcs | 19€ |


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 <i>Salmon</i> | 6 pcs | 14€ |
| KIBIRE | Dourada <i>Bream</i> | 6 pcs | 16€ |
| UNAGI | Enguia braseada <i>Braised Eel</i> | 6 pcs | 16€ |
|  KAPPA | Pepino e sésamo <i>Cucumber and sesame</i> | 6 pcs | 16€ |
|  ABOKADO | Abacate <i>Avocado</i> | 6 pcs | 16€ |
| SUZUKI | Robalo <i>Sea bass</i> | 6 pcs | 16€ |
| MAGURO | Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i> | 6 pcs | 18€ |

URAMAKI

Por oposição ao tradicional Hosomaki, o Uramaki é enrolado com o arroz por fora
Contrary to the Hosomaki, the Uramaki has the rice on the outside

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|  KANJI | Abacate, pepino, kampyo (tiras de abóbora seca) e manga <i>Avocado, cucumber, kampyo (dried gourd in strips) and mango</i> | 8 pcs | 14€ |
| CALIFORNIA | Camarão, abacate, manga e crocante <i>Shrimp, avocado, mango and crunchy bits</i> | 8 pcs | 18€ |
| HIDEKI | Salmão, abacate, pepino e maionese KP com ervas <i>Salmon, avocado, cucumber, KP mayo and micro herbs</i> | 8 pcs | 18€ |

OMAKASE

Uma coroa de sushi adornada num fresquíssimo peixe branco com caviar Tobiko e molho Ponzu numa base de Nori
A crown shaped sushi adorned with fresh white fish, Tobiko Caviar with a dash of Ponzu sauce on a Nori base

| | | | |
|---------------|------------------------|-------|-----|
| KIBIRE | Dourada <i>Bream</i> | 3 pcs | 18€ |
| SUZUKI | Robalo <i>Sea bass</i> | 3 pcs | 18€ |

GUNKAN

Um sushi pequeno, cilíndrico, mas em vez de Nori por fora, é enrolado pelo próprio peixe
A small cylindrical sushi that instead of being covered in Nori, it is wrapped in the actual fish

| | | | |
|---------------|------------------------|-------|-----|
| KIBIRE | Dourada <i>Bream</i> | 2 pcs | 14€ |
| SUZUKI | Robalo <i>Sea bass</i> | 2 pcs | 14€ |

COMBINADO COMBINATION PLATTER

Porque os melhores momentos da vida são partilhados
Because the best moments in life are to be shared

| | | | |
|----------------|--|--------|-----|
| KYUURAI | | 20 pcs | 69€ |
|----------------|--|--------|-----|

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

PRINCIPAIS MAIN COURSE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| SALMON | 28€ |
| Lombo de salmão com vinagrete de mel e trufa servido com vegetais <i>Salmon loin with honey and truffle vinagrette served with vegetables</i> | |
| TUNA TATAKI | 46€ |
| Lombo de atum Bluefin Akami selado com ervas e sésamo servido com mini legumes <i>Bluefin Akami Tuna loin sealed with herbs and sesame served with mini legumes</i> | |
| THAI GREEN CURRY | 26€ |
|  Caril verde Tailandês de vegetais ou com frango, acompanhado com arroz basmati <i>Thai green vegetable curry or with chicken, served with basmati rice</i> | |
| BEEF STEAK | 34€ |
| Bife de lombo (200g) grelhado com batatas à padieiro <i>Grilled Steak (200g) with oven roasted potatoes</i> | |
| TOFU À LAGAREIRO | 26€ |
|  Lombo de tofu à Lagareiro com Nori, batata miúda, mousse de grelos e crocante de alho <i>Lagareiro-style tofu loin with Nori, baby oven potatoes, greens mousse and garlic crunchies</i> | |
| CHIRASHI SAKE | 26€ |
| Um prato festivo para ocasiões especiais à base de arroz de sushi adornado com sashimi de salmão e barriga de salmão, Wasabi, cebolinha fresca e ovas de salmão <i>A festive dish for special occasions with a base of sushi rice adorned with salmon and salmon belly sashimi, wasabi, fresh chives and salmon roe</i> | |
| CHIRASHI MAGURO | 38€ |
| Um prato festivo para ocasiões especiais à base de arroz de sushi adornado Atum Bluefin Akami e Chutoro sashimi, Wasabi, e cebolinha fresca <i>A festive dish for special occasions with a base of sushi rice adorned with Bluefin Tuna Akami and Chutoro sashimi, Wasabi, and fresh chives</i> | |

SOBREMESA DESSERT

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| PAVLOVA | 6€ |
| Uma coroa etérea de merengue, recheada com creme e frutos silvestres <i>An ethereal crown of meringue, filled with cream and wild berries</i> | |
| BROWNIE | 6€ |
| Brownie de chocolate com uma camada de mousse de chocolate e merengue <i>Chocolate brownie with a layer of chocolate mousse and meringue</i> | |
| CRUMBLE | 6€ |
| Crumble de maçã verde, canela, caramelo salgado e creme <i>Green apple crumble, cinnamon, salted caramel and cream</i> | |
| MOUSSE | 6€ |
| Mousse de chocolate com flor de sal e pimenta rosa <i>Chocolate mouse with 'flower of salt' and rose pepper</i> | |

INFUSÕES & CAFÉ INFUSIONS & COFFEE

| | |
|-------------------------------------------|----|
| Infusões Infusions | 5€ |
| Infusão Japonesa Japanese Infusion | 5€ |
| Café Coffee | 3€ |
| Descafeinado Decaffeinated | 3€ |

VINHO WINE

VERDE

| | vol % | garrafa/bottle 75cl |
|------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|
| Quinta da Aveleda <i>Região Vinhos Verdes Region Vinhos Verdes</i> | 11,5% | 28€ |
| Soalheiro <i>Região Vinhos Verdes Region Vinhos Verdes</i> | 12,5% | 39€ |

ROSÉ

| | vol % | garrafa/bottle 75cl |
|--------------------------------------------------------------|-------|------------------------|
| Mateus Rosé <i>Região Portugal Portugal Region</i> | 11,0% | 34€ |
| Minuty <i>Região Provença Provence Region</i> | 13,0% | 56€ |

BRANCO WHITE

| | vol % | copo/glass 12cl | garrafa/bottle 75cl |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|------------------------|
| Planalto <i>Região Douro Douro Region</i> | 12,5% | - | 26€ |
| Quinta do Carmo <i>Região Alentejo Alentejo Region</i> | 14,0% | 11€ | 36€ |
| Vicentino Sauvignon Blanc <i>Região Alentejo Alentejo Region</i> | 12,5% | - | 38€ |
| Esporão Reserva <i>Região Alentejo Alentejo Region</i> | 14,0% | - | 48€ |

TINTO RED

| | vol % | copo/glass 12cl | garrafa/bottle 75cl |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|------------------------|
| Papa Figos <i>Região Douro Douro Region</i> | 14,0% | 11€ | 29€ |
| Quinta dos Carvalhais Colheita <i>Região do Dão Dão Region</i> | 13,5% | - | 34€ |
| Herdade dos Grous <i>Região Alentejo Alentejo Region</i> | 13,5% | - | 37€ |
| Quinta do Couquinho Colheita <i>Região Douro Douro Region</i> | 14,5% | - | 42€ |
| Esporão Reserva <i>Região Alentejo Alentejo Region</i> | 14,0% | - | 57€ |

No Silk Club as melhores práticas de confeitaria vêm sempre associadas a uma rigorosa escolha de produtos

Os pratos são servidos de acordo com o tempo de confeitaria estando alguns sujeitos à disponibilidade

Caso seja alérgico a algum alimento, por favor solicite a um elemento da equipa a lista dos produtos

Vegetariano
Vegetarian



Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

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

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

At Silk Club the best confection practices always go hand in hand with a rigorous selection of products

The plates are served according to the time of confection, and some are subject to availability

If you are allergic to any food please alert a member of staff or your server



Picante
Spicy

This establishment has a complaints book

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

Sales tax included in all prices