

MENU

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

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

MISOSHIRU	8€
 Uma mistura de Tofu e Wakame coberta por uma aveludada pasta de Miso em caldo Dashi <i>A discrete blend of softened Miso paste in a Dashi broth over Tofu and Wakame</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>	

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
Salmon loin with honey and truffle vinagrette served with vegetables

TUNA TATAKI 46€

Lombo de atum Bluefin Akami selado com ervas e sésamo servido com mini legumes
Bluefin Akami Tuna loin sealed with herbs and sesame served with mini legumes

TENDER OVEN-BAKED BARBECUE RIBS 30€

Piano de entrecosto de porco lentamente cozinhado, coberto com o nosso molho de BBQ acompanhado de batatas à murro ou feijão verde
Tender, slow-cooked baby back ribs smothered in our signature BBQ sauce served with oven potatoes or green beans



THAI YELLOW CHICKEN (OR VEGETARIAN) CURRY 26€

Caril amarelo Tailandês com frango e vegetais, acompanhado com arroz basmati
Thai Yellow chicken and vegetable curry, served with basmati rice

"CONFIT" DE CANARD 32€

Perna de pato cozinhada no seu molho com a pele tostada, acompanhada com o molho de laranja do nosso Chef e com batatas à murro
Duck leg cooked in its sauce with a crispy skin, accompanied with our Chef's orange sauce and oven potatoes or green beans

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 ovos de salmão
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

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
A festive dish for special occasions with a base of sushi rice adorned with Bluefin Tuna Akami and Chutoro sashimi, Wasabi, and fresh chives

SOBREMESA DESSERT

PAVLOVA 6€

Uma coroa etérea de merengue, recheada com creme e frutos silvestres
An ethereal crown of meringue, filled with cream and wild berries

BROWNIE 6€

Brownie de chocolate com uma camada de mousse de chocolate e merengue
Chocolate brownie with a layer of chocolate mousse and meringue

CRUMBLE 6€

Crumble de maçã verde, canela, caramelo salgado e creme
Green apple crumble, cinnamon, salted caramel and cream

MOUSSE 6€

Mousse de chocolate com flor de sal e pimenta rosa
Chocolate mouse with 'flower of salt' and rose pepper

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€
Esporão Reserva <i>Região Alentejo Alentejo Region</i>	14,0%	-	57€

SAKÊ

	vol %	copo/glass 10cl	garrafa/bottle 30cl
Sake Sho Chiku Bai <i>Berkeley, Califórnia Berkeley, California</i>	15,0%	14€	-
Sake Kioto "Takara" <i>Hyogo, Japão Hyogo, Japan</i>	14,0%	-	30€