

# 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

<b>COUVERT - EDAMAME HUMMUS</b>	4€
Edamame Hummus com mini tostas <i>Edamame Hummus with thin mini toasted bread</i>	
<b>KANTAN KIMUCHI</b>	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>	
<b>WAKAME SALAD</b>	10€
 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>	
<b>WAGYU TARTARE</b>	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

<b>MISOSHIRU</b>	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>	
<b>EBI TEMPURA</b>	16€
 Camarão em tempura com molho sweet chilli <i>Shrimp in tempura with sweet chilli sauce</i>	
<b>PEKING DUCK SPRING ROLLS</b>	12€
Spring rolls de pato à Pequim <i>Crispy Peking duck spring rolls</i>	
<b>GYOZAS</b>	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>	
<b>YAKITORI</b>	14€
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*

<b>SAKE</b>	Salmão <i>Salmon</i>	3 pcs	12€
<b>SUZUKI</b>	Robalo <i>Sea bass</i>	3 pcs	14€
<b>MAGURO</b>	Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i>	3 pcs	18€



## 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*

<b>SAKE</b>	Salmão <i>Salmon</i>	2 pcs	12€
<b>SUZUKI</b>	Robalo <i>Sea bass</i>	2 pcs	14€
<b>MAGURO</b>	Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i>	2 pcs	16€


## 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*

<b>SAKE</b>	Salmão <i>Salmon</i>	6 pcs	12€
<b>KAPPA</b>	Pepino e sésamo <i>Cucumber and sesame</i>	6 pcs	14€
<b>ABOKADO</b>	Abacate <i>Avocado</i>	6 pcs	14€
 <b>SUZUKI</b>	Robalo <i>Sea bass</i>	6 pcs	14€
 <b>MAGURO</b>	Atum Bluefin <i>Bluefin Tuna</i>	6 pcs	16€

## 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*

 <b>KANJI</b>	Abacate, pepino, kampyo (tiras de abóbora seca) e manga <i>Avocado, cucumber, kampyo (dried gourd in strips) and mango</i>	8 pcs	14€
<b>CALIFORNIA</b>	Camarão, abacate, manga e crocante <i>Shrimp, avocado, mango and crunchy bits</i>	8 pcs	18€
<b>HIDEKI</b>	Salmão, abacate, pepino e maionese KP com ervas <i>Salmon, avocado, cucumber, KP mayo and micro herbs</i>	8 pcs	16€

## COMBINADO COMBINATION PLATTER

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

<b>KYUURAI</b>		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 34€

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 28€

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 24€

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

### "CONFIT" DE CANARD 29€

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 30€

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
<b>Quinta da Aveleda</b> <i>Região Vinhos Verdes Region Vinhos Verdes</i>	11,5%	28€
<b>Soalheiro</b> <i>Região Vinhos Verdes Region Vinhos Verdes</i>	12,5%	39€

## ROSÉ

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

## BRANCO WHITE

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

## TINTO RED

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

## SAKÊ

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