



# SUSHIHANA

## ENTRADAS

<b>Misoshiru</b> ..... 3,00€ Sopa quente a base de miso, tofu, algas e cebolinho
<b>Crepe Harumaki</b> ..... 2,70€ Recheado c/ vegetais servido com agridoce
<b>Camarão com Crosta de Amêndoas -3 unds</b> ..... 4,90€ Servido com molho agridoce de maracujá
<b>Gyosa de Frango - 4 unds</b> ..... 4,90€ Ravioli japonês
<b>Karaage</b> ..... 4,50€ Frango marinado e frito com maionese de alho
<b>Shitake na Manteiga</b> ..... 4,00€ Cogumelo shitake salteado com molho soja e gengibre e cebolinho
<b>Yakitori - 3 unid</b> ..... 5,50€ Espetada de frango e ceboleto glaceado com molho teriaki, cebolinho e sésamo

## ENTRADAS SUSHIBAR

<b>Carpaccio de peixe branco ao molho ponzu</b> ..... 10,50€
<b>Carpaccio de salmão e vieiras</b> ..... 13,50€ Ao molho de maracujá
<b>Tartar Sushihana</b> ..... 8,00€ Salmão e camarão marinado em molho especial servido com wonton
<b>Ceviche Sushihana</b> ..... 10,50€ Salmão, Atum, Peixe branco, Polvo e Camarão

## TEMPURA

<b>Yasai</b> ..... 7,50€ Tempura de legumes
<b>Ebi</b> ..... 10,50€ Tempura de camarão
<b>Moriawase</b> ..... 11,50€ Tempura de legumes, camarão e peixe

## SUSHI

### URAMAKI

Enrolado de arroz por fora alga dentro c/ recheio - 4 unds

<b>California</b> ..... 4,00€ Camarão, manga ou abacate, pepino e massago
<b>Salmão</b> ..... 4,50€ Salmão, cebolinho, sésamo
<b>Atum</b> ..... 4,50€ Atum, cebolinho, sésamo
<b>Ebifurai</b> ..... 4,00€ Camarão panado, queijo philadelphia e sésamo
<b>Vegi</b> ..... 3,50€ Tomate seco, rúcula e sésamo

### TEMAKI

Recheio de arroz e ingredientes enrolado em alga em forma de cone

<b>Salmão</b> ..... 6,50€ Salmão picado com cebolinho e sésamo
<b>Atum</b> ..... 6,90€ Atum picado com cebolinho e sésamo
<b>California</b> ..... 6,00€ Camarão, alface, manga, pepino, sésamo e ovas massago
<b>Ebifurai</b> ..... 6,50€ Camarão panado, qj philadelphia, cebolinho e tarê
<b>do Chef</b> ..... 8,50€ Salmão, camarão panados, qj philadelphia e molho tarê
<b>Philadelphia</b> ..... 6,70€ Salmão, queijo philadelfia e cebolinho
<b>Sushihana</b> ..... 9,00€ Camarão panado, salmão, queijo philadelfia, cebolinho, enrolado em folha de tamago e molho tarê
* acréscimo de ingredientes ..... 1,00€

### HOSSOMAKI

Enrolado de arroz envolto em alga e recheio - 4 unds

<b>Maki de Salmão</b> ..... 3,00€
<b>Maki de Atum</b> ..... 3,50€
<b>Maki de Camarão</b> ..... 3,50€
<b>Maki de Manga</b> ..... 2,50€
<b>Maki Philadelphia</b> ..... 3,20€

### NIGIRI

Pequeno bloco de arroz feito a mão c/ fina cobertura - 2 unds

<b>Salmão</b> ..... 4,00€
<b>Atum</b> ..... 4,00€
<b>Peixe Branco</b> ..... 4,00€
<b>Camarão</b> ..... 4,00€
<b>Vegi</b> ..... 3,00€

### COMBOS & FREESTYLES

Sushi, sashimi e especialidades

<b>Combo Tradicional - 18 unds</b> ..... 19,00€ Maki (4 salmão + 4 atum + 4 califórnia) Niguiiri (2 salmão + 2 atum + 2 camarão)
<b>Combo Tradicional - 22 unds</b> ..... 23,50€ Maki (4 salmão + 4 atum + 4 califórnia) Niguiiri (2 salmão + 2 atum) Sashimi (3 salmão + 3 peixe branco)
<b>Combo Tradicional - 30 unds</b> ..... 32,00€ Maki (4 salmão + 4 atum + 4 califórnia) Niguiiri (2 salmão + 2 atum + 2 camarão) Sashimi (4 salmão + 4 atum + 4 peixe branco)
<b>FreeStyle Vegetariano - 14 unds</b> ..... 16,00€ tempo de espera 20min. - Mix variados de sushi vegetariano
<b>FreeStyle - 16 unds</b> ..... 20,00€ Mix variados de sushi (6), sashimi salmão (4) e especialidades (6)
<b>FreeStyle - 25 unds</b> ..... 28,50€ Mix variados de sushi (12), sashimi salmão (5) e especialidades (8)
<b>FreeStyle - 50 unds</b> ..... 55,00€ Mix variados sushi(19), sashimi(15) e especialidades(16)

# ESPECIALIDADES SUSHIHANA

<b>Hot Philadelphia - 8 unids</b>	9,50€
Rolo crocante, recheio de salmão, cebolinho, qj philadelphia, ovas massago e molho tarê	
<b>Hot Hana - 8 unids</b>	10,50€
Rolo crocante, recheio de camarão, salmão, qj philadelphia, ovas massago, cebolinho e molho tarê	
<b>Crepe Roll do Chef - 6 unids</b>	10,80€
Rolo em massa de crepe com recheio especial do chef a base de salmão, camarão, ovas tobiko e molho sweet chili	
<b>Mix Spicy roll - 3-3 unids</b>	9,90€
Rolo crocante com qj philadelphia, salmão/atum, cebolinho, togarashi, tobiko, tabasco e um leve toque de molho tare	
<b>Tataki de salmão - 6 unids</b>	8,50€
Fatias de salmão levemente braseado com o nosso molho tataki, parmesão, cebolinho, massago e alcaparra	
<b>Tataki Sushihana - 6 unids</b>	9,00€
Fatias de atum levemente grelhado envolto em sésamo com leve toque de tare e cebolinho	
<b>Gunkan Fire - 4 unids</b>	9,50€
Sushi em chama, enrolado de salmão, salmão picado, qj philadelphia, cebolinho, sésamo e molho tare	
<b>Especial Jô - 6 unids</b>	10,50€
Fatias de salmão envolta de arroz, salmão picado, qj philadelphia, cebolinho e morango	
<b>Gunkan Trilogia - 3 unids</b>	8,50€
Enrolados de salmão com recheios selecionado pelo chef	
<b>Futomaki - 4 unids</b>	7,80€
Rolo recheado com salmão, camarão, manga, tamago, alface, maionese, cebolinho, ovas massago e sésamo	
<b>Spider roll - 4 unids</b>	7,00€
Uramaki sem alga com recheio de caranguejo, salmão, alho francês, maionese, ovas de tobiko e sésamo	
<b>Dragon fly - 6 unids</b>	9,50€
Uramaki com recheio de salmão, qj philadelphia, manga, coberto por fina camada de salmão flamejado, sésamo, cebolinho e um toque tare	
<b>Dragon Nuts - 6 unids</b>	8,90€
Uramaki c/ amendoim, qj philadelphia, cebolinho, coberto por fina camada de salmão e sésamo wasabi	
<b>Ebi Fly - 6 unids</b>	8,50€
Rolo recheado, camarão panado, manga, qj philadelphia, cebolinho, ovas massago, cebolinho e sweet chili	
<b>Ebiten - 4 unids</b>	6,50€
Uramaki coberto por uma camada de salmão com recheio de camarão tempura, abacate, ovas tobico e cebolinho	
<b>Tamagomaki - 6 unids</b>	8,90€
Enrolado de omelete, salmão, massago, sésamo, cebolinho, qj philadelphia	
<b>Kiurimaki - 4 unids</b>	9,50€
Enrolado de pepino com recheio de salmão, camarão, manga, qj philadelphia, cebolinho, sésamo e tobiko	
<b>Summer roll - 4 unids</b>	6,50€
Rolo em folha de arroz com recheio de salmão, camarão, qj philadelphia, rúcula, abacaxi, tobiko e sweet chili	
<b>Especial Sushihana - 4 unids</b>	8,00€
Enrolado de camarão e salmão braseado, queijo filadelfia, morango, tobiko, laranja e tare	
<b>Especialidade do chefe - 3 unids</b>	7,50€
<b>* Peças extras</b>	2,50€

# SASHIMI

Finas fatias de peixes - 5 fatias

<b>Atum</b>	6,50€
<b>Salmão</b>	6,00€
<b>Peixe Branco</b>	6,00€
<b>Mix 15 fatias</b>	18,00€

# BENTO BOX

refeição individual ou como entrada para partilhar

<b>Bento Box Tradicional</b>	13,90€
Misoshiru Gyosa Tempura Moriawase (Camarão, Peixe e Vegetais) Ura California, Maki Atum, Niguiiri de Salmão Sashimi de Salmão, Sashimi de Atum	

# YAKISOBA

<b>Legumes</b>	9,30€
Massa salteada com legumes e nosso molho especial	
<b>Frango</b>	10,30€
Massa salteada com tiras frango e nosso molho especial	
<b>Camarão</b>	11,30€
Massa salteada com camarões e nosso molho especial	

# PRATOS CLÁSSICOS JAPONESES

todos pratos inclui Sopa Miso e Sunomono do dia

<b>Salmão Teriaki</b>	16,80€
Salmão grelhado e glaceado com molho teriaki, gohan e legumes	
<b>Shogayaki de vaca</b>	14,50€
Carne de vaca salteada com shoyu e gengibre, gohan e legumes	
<b>Furai Frango</b>	14,50€
Peito de frango panado no panko, soba salteado e salada	

# SOBREMESAS

<b>Sobremesa do dia</b>	3,00 €
<b>Sobremesa Sushihana</b>	4,00 €
<b>Tempura de banana</b>	4,00 €
Banana, mel e bola de gelado	
<b>Petit gâteau</b>	4,00 €
Pequeno bolo de chocolate interior cremoso e bola de gelado	
<b>Petit gâteau de caramelo com bola de gelado</b>	5,00 €
<b>Tarte de lima merengada</b>	4,50 €
Com merengue flamejado	
<b>Tarte mousse de chocolate</b>	5,00 €
Com bola de gelado	
<b>Gelado de chá verde</b>	3,50 €
<b>Bola de gelado</b>	2,70 €
<b>Fruta da época</b>	2,70 €

[www.sushihana.pt](http://www.sushihana.pt)

Os produtos mencionados na carta podem conter ingredientes com vestígios de cereais (gluten), amendoim ou similares, sementes de sésamo, crustáceos, ovos, leite, moluscos entre outros. Se sofre de alguma alergia por favor informe um dos nossos funcionários. Preços válidos, salvo erro tipográfico e rutura de estoque. IVA incluído à taxa em vigor. Esta tabela de preços anula as anteriores.