

## EMENTA

---

### Grelhados

Nasu dengaku – beringela grelhada, com molho de miso 8,50€

Yaki yasai – espetada de legumes grelhada com flor de sal e lima 10€

Shiromi- peixe branco do dia grelhado com flor de sal e lima 15 €

Gindara -bacalhau fesco grelhado com miso 17€

Ebi – camarão tigre grelhado com manteiga de algas 18€

Hotategai – vieiras grelhadas 18€

Yaki tori – espetada de frango com alho francês, cebola e molho teriyaki 12€

Niku- novilho maturado grelhado, flor de sal e pickle caseiros 18€

---

### Tenpuras

Yasai – cinco legumes fritos em tempura molho tentsuyu 12€

Shiromi ageoroshi – peixe frito muito fino servido com molho ponzu e daikon ralado 12€

Ebi – tempura de camarão com amendoa laminada e molho tentsuyu 12€

Kai no Kakiage – pataniscas de bivalves, molho bulhão pato 15€

Moriawase – tempura de legumes e camarão 18,50€

---

### Massas

Gyoza – gyoza de camarão, molho ponzu e cebolinho 10€

Tako yaki- polvo envolvido em massa crocante, molho tonkatsu e maionese, katsuobushi, cebolo  
10€

Yaki soba- massa salteada com legumes, frango e camarão 15€

Ramen Yasai -massa em caldo vegetariano, com tofu curado e legumes 12€

Ramen Maguro- massa em caldo de peixe com atum e legumes 15€

Ramen gyu niku- massa em caldo de carne, com rabo de boi e wagyu 18€

---

### **Arroz**

Tendon – tempura de camarão sobre arroz branco 20€

Tori no katsudon- fango panado sobre arroz com cogumelos e cebola 15€

Chahan- arroz salteado com legumes, ovo e salmão fumado 15€

---

### **Acompanhamentos**

Gohan- arroz branco 2€

Shari – arroz de sushi 3€

Yakimeshi – arroz salteado com legumes de ovo 4€

Miso shiru – sopa de miso com algas e legumes 2,50€

Tsukemono- pickles japoneses 3€

Kimuchi – pickles picantes 4€

Sarada- salada de legumes 5€

Kaisou sarada- salada de algas 10€

---

### **Menu de degustação**

5 momentos de um peixe (preço sobre consulta)

Tsukiji tour- a nossa escolha de sushi e sashimi, tempura, grelhado, massa, arroz e sobremesa 50€

Omakase – a nossa escolha de sushi e sashimi 60€

---

## Sashimi

Sashimi Moriawase (12 peças) 21,50€

Sashimi Tsukiji (48 peças) 50€

Sashimi Toro (6 peças) 18€

Ceviche de peixes mistos 12€

Tartar de Salmão 13€

Tataki de Atum (9 peças braseadas) 15€

Usuzukuri de peixe branco do dia (12 fatias) 17€

---

## Sushi

Sushi moriawase (3 nigiris, 3 uramaki, 3 hosomaki, 3 norimaki) 21,50€

Makimono Otaku (4 hosomaki, 4 uramaki, 4 norimaki) 16€

Sushi to Sashimi (9 sashimi, 2 niguri, 2 gunkan, 4 uramaki, 3 hosomaki) 24,50€

Niguri Set (7 peças) 19€

Gunkan Twist ( 5 gunkan com twist do chef) 15€

Niguri à la carte (2peças) 7€

Niguri Toro (2peças) 10€

---

## Otaku Maki

Luffy one piece (tenpura de bacalhau, grelos, pickles de cebola roxa. 5 peças norimaki) 12€

Akira (uramaki de tenpura de carabineiro. 8 peças uramaki) 24€

Conan (atum picante, rucula, shot de bloody mary. 5 peças norimaki) 10€

Vegeta (aspargos, alface, natto, shimeji. 5 peças norimaki) 9€

Pikachu (salmão, tamagoyaki, pepino, tobiko yuzu. 8 peças uramaki) 11€

Sailor moon (camarão, pepino, abacate, alface. 8 peças uramaki) 12€

Tokio Ghoul (peixe branco do dia, rucula, atum picado, kimchie. 8 peças uramaki) 12€

Naruto (atum, salmão, robalo, abacate, pepino, alface e manga. 8 peças uramaki) 12,50€

---

### Sobremesas

Brownie miso 5,50€

Crumble de yuzu e frutas, sorvete de tangerina 5,50€

Tarte de limão merengada com gelado de manga 5,50€

---

### Menus exclusivos takeaway e delivery

#### Nippon Xpress – 28,50€

Kai no Kakiagui (2 uni)

Yakisoba ( 1/2)

Sushi to Sashimi (14 pç – 6 sashimi, 2pç de cada sushi)

#### Tsukiji Lovers – 32,00€

Ceviche peixe misto

Sushi to Sashimi (14 pç – 6 sashimi, 2pç de cada sushi)

Pikachu ( 4 uni – metade do rolo)

Conan ( 4 uni – metade do rolo)

#### Veggie all the way– 22,00€

Nasu dengaku

Yakisoba Veg

Sushi moriawase veg

---

Contacto: 963 209 315

Email: [reservas@tsukiji.pt](mailto:reservas@tsukiji.pt)

Endereço: Rua dos Jerônimos 12, 1400-211, Lisboa

**TSUKIJI**  
Restaurante · Wine & Sake Bar