

## SUGESTÃO YUJIN PREMIUM

Degustação de Entradas do Chef

(5 entradas frias/quentes. Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)

13.50

## ENTRADAS FRIAS

Algas Wakame e Sésamo

Salada de algas do mar finalizado com sésamo e fios de pimenta togarashi

6.50

Royal Tártaro e Caviar

Picado de peixes, base de abacate, ovo de codorniz e aromatizado com especiarias japonesas e caviar acompanhado com tostas de ostra e camarão

Extra: trufa + 4.5€

21.50

Ceviche YUJIN

Marinada cítrica de peixes com pimentos cebola roxa, ovas de peixe e especiarias japonesas

13.50

Tártaro de Salmão ou Atum

Picado de peixe aromatizado com especiarias japonesas e finalizado com ovo de codorniz acompanhado com tostas de ostra e camarão

13.50

Usuzukuri Mix de 3 peixes - Carpaccio (12 Un)

Corte fino de peixe variado

Extra: trufa + 4.5€

14.50

Tataki de Salmão Braseado C / Molho Misu (5 Un)

Salmão levemente grelhado por fora e cru por dentro com molho misu japonês finalizado com alho francês frito

11.50

Tataki de Atum Toro no Carvão Japonês e Caviar (5 Un)

Atum levemente grelhado no carvão binchotan apenas por fora com molho ponzu e gema de ovo

15.50

Salada Sunumono e Amêijoia

Corte finíssimo de pepino marinado, acompanhado com amêijoia e finalizado com pimento e cebola marinada

Extra: salmão + 4€

8.50

Tacos de Salmão, Camarão E Guacamole (4 Un)

Massa de trigo crocante, com uma base de guacamole, salmão e camarão e finalizado com algas nori

13.50

## TEMAKÍ'S ESPECIAIS YUJIN

YUJIN

Temaki aberto de salmão, trufa negra e ovo de codorniz

9.50

Enguia fumada e hortelã

Temaki enrolado em formato cilindro tradicional japonês

8.50

## TEMAKÍ'S

Salmão Tradicional ou com Philadelphia

8.50

Ebi Tempura e Salmão

8.50

Atum e Maionese Japonesa

8.50

Hot de Salmão

9.50

Vegetariano

6.50

Extra: temaki em folha de ovo/soja + 1€

## BAOS (2 UN)

PÃO JAPONÊS COZIDO DE VÁRIOS SABORES, RECHEADO COM LEGUMES, FINALIZADO COM MAIONESE JAPONESA E CEBOLA FRITA

Camarão Cozido

14.50

Camarão Tempura

14.50

Tofu Panado

13.50

ようこそ

YOUKOSO • BEM-VINDO

## ENTRADAS QUENTES

Sopa Miso	4.50
Caldo de peixe, soja, tofu, algas wakame e cebolinho	
Mini Ramen de Carne ou Tofu Vegetariano	8.50
Sopa japonesa com noodles, ovo a baixa temperatura, alga nori e legumes e ovo	
Camarão e Cogumelos Shitake Japoneses	12.50
Camarão salteado com cogumelos japoneses, soja e molho especial do chef finalizado com rebentos de soja e cebolinho	
Feijão Edamame	6.50
Feijão japonês cozido a vapor finalizado com flor de sal e pimenta togarashi	
Extra: trufa + 3.5€	
Crepes de Vegetais (4 Un)	7.50
Rolinho de legumes com massa crocante	
Tempura de Camarão (4 Un)	12.50
Gambas de camarão panadas com panko frito	
Tempura de Camarão C/ Amêndoa (4 Un)	13.50
Gambas de camarão panadas em amêndoa laminada	
Gyozas de Frango ou Vegetais Artesanais (4 Un)	8.50
Pastéis japoneses cozidos e levemente grelhados, recheados com frango ou legumes japoneses acompanhado com molho tradicional	
Okonomiyaki de Camarão, Legumes e Ovo	13.50
Panqueca japonesa grelhada e recheada com camarão, legumes e ovo, finalizado com flocos katsuobushi e maionese japonesa	
Wagyu Tártaro Trufado (4 Un)	14.50
Base de arroz frito, carne japonesa de vitela, ovo codorniz estrelado e trufa negra	
Churro de camarão crocante (4 Un)	14.50
Base folha de alface, churro frito, camarão picado envolvido em maionese japonesa e finalizado com ovas	
Ovos Rotos de Atum Toro	17.50
Atum selecionado da barriga, batata frita finíssima e ovo estrelado finalizado com especiarias japonesas	

## HOT ROLLS (8 UN)

ROLOS DE SUSHI FRITO

Hot Salmão Philadelphia	10.50
Hot Amêndoa	11.50
Hot Vegetariano	8.50
Hot Spicy Salmão	12.50
Hot Camarão Tempura	12.50
Hot Special Kataifi	14.50

## SASHIMI MIX YUJIN

FATIAS DE PEIXE CRU

Sashimi (5 Un)	9.50
Sashimi (12 Un)	17.50
Sashimi (20 Un)	27.50
Sashimi (30 Un)	39.50

## SASHIMI PREMIUM TORO

Sashimi Barriga de Salmão (5 Un)	13.50
Sashimi Toro Atum (5 Un)	15.50

## GUNKANS ou NIGIRIS BY YUJIN (2 UN)

Camarão cozido e algas wakame do mar	6.50
Amêijoia à bolhão de pato	8.50
Sapateira e Pickles	8.50
Enguia Fumada e Hortelã	7.50
Caranguejo	8.50
Ovo Codorniz Estrelado e Trufa	7.50
Atum Toro Carvão Japonês e Flor de Sal	9.50
Foie Gras e Cebola Caramelizada	8.50
Salmão Braseado no Miso e Alho Francês Frito	6.50
Peixe Branco e Manjericão Hortelã	7.50
Ovas de Peixe	6.50

Extra: em folha de ouro comestível ou caviar + 4,5

## SPECIAL MAKI ROLLS (5 UN)

ROLOS DE SUSHI

Amêijoia à Bolhão Pato Roll	13.50
Salmão e camarão finalizado com cebolinho e ovas de peixe	
Peixe Branco Roll, Regado em Molho Ponzu	12.50
Cobertura de peixe branco, salmão e camarão cozido, pimento e cebolinho	
Sapateira Roll	13.50
Salmão, raiz lotus frita e ovas de peixe	
Unagui Roll	12.50
Enguia fumada, camarão tempura, alho francês, hortelã e ovas de peixe	
Foie Gras e Tuna Roll	12.50
Foie gras braseado, camarão, atum e ovas ikura	
Tamago Roll e Caviar	12.50
Folha de ovo, salmão, camarão tempura e caviar	
Caranguejo Real Roll	16.50
Caranguejo, salmão, ceboleto, alho japonês, maionese japonesa e ovas ikura panado crocante	
Uramaki Ovo Codorniz e Trufa Negra	12.50
Salmão, ovo codorniz e trufa negra	

## COMBINADOS YUJIN (RECOMENDADO POR PESSOA)

16 Peças	19.50
16 Peças Premium	27.50

As peças mais exclusivas do chef com os ingredientes mais nobres e ricos da culinária japonesa

Extra: Kizami Wasabi - Wasabi natural picado + 3,5€



## ASIAN CUISINE

Yakisoba de Frango ou Vegetariano (Noodles de trigo) Opção: camarão + 3€	15.50
Pad Thai de Frango ou Vegetariano (Noodles de arroz) Opção: camarão + 3€	16.50
Fried Rice Thai de Frango ou Vegetariano (Arroz jasmim) Opção: camarão + 3€	15.50
Caril Thai Rice de Frango ou Vegetariano (Arroz jasmim) Opção: camarão + 3€	15.50
Poke Bowl de Salmão ou Camarão Panado ou Vegetariano (Arroz sushi)	15.50
Ramen de Porco ou Vegetariano (Sopa japonesa)	15.50

## TRADITIONAL CUISINE

Posta de salmão Salmão grelhado acompanhado com batata gratinada	16.50
Lombo de Atum Atum braseado em crosta de sésamo acompanhado com batata gratinada	17.50
Yujin Special Burger Hambúrger de vitela, bacon, queijo cheddar, cebola caramelizada e alface. Acompanhado com batata frita.	14.50

## MENU EXECUTIVO

DISPONÍVEL DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO (FERIADOS INCLUÍDOS)

16 Peças Variadas de Sushi ou Asian Cuisine ou Tradicional Cuisine	12.90
--	-------

## SOBREMESAS

Petit-Gateau Com Gelado Mini-gelado e morangos	6.50
Mochi Ice Cream Japonês De sabores variados	7.50
Tiramisu Japonês Matcha	7.50
Mix Fruta Laminada	6.50
Fondant de Caramelo Bola de Gelado	7.50
Semi-Esfera de Chocolate Pipocas de caramelo salgado, cremoso de chocolate e red velvet, finalizado com molho de caramelo salgado	8.50

## ACOMPANHAMENTO

	SHOT	JARRO TRADICIONAL
Sake Sake bebida tradicional japonesa	3	10



## IDEAL PARA COMEÇAR OU TERMINAR...

Mojito japonês by Yujin 7.5

## SANGRIA SUGESTÃO YUJIN

	1L	2L
Sangria De Frutos Vermelhos	18.50	29.50
Sangria Espumante Maracujá	18.50	29.50
Sangria De Maça E Pepino	19.50	30.50
Mocktail De Sangria <small>sem álcool</small>	14.50	24.50

## VINHO BRANCO

D. Ermelinda Freitas <small>Setúbal</small>	14
Cais Do Reguengo <small>Douro</small>	16
Bico Amarelo <small>Verde</small>	16
Fiuza Chardonnay <small>Douro</small>	16
Assobio <small>Douro</small>	17
Kopke <small>Douro</small>	18
V. Quinta Ameal Loureiro <small>Verde</small>	18
Arrepiado Velho <small>Alentejo</small>	20
Vale Dona Maria superior <small>Douro</small>	20
Pormenor <small>Douro</small>	22
Quinta de Santiago Alvarinho Loureiro <small>Verde</small>	23
Guadelin <small>Setúbal</small>	23
Carm Reserva <small>Douro</small>	24
Herdade dos Grous <small>Alentejo</small>	25
Paço dos Infantes Chardonnay <small>Alentejo</small>	25
Herdade do Esporão Reserva <small>Alentejo</small>	29
Vale Dona Maria Vinhas do Sabor <small>Douro</small>	35
Pormenor Reserva <small>Douro</small>	40
Guadelin Grande Reserva <small>Setúbal</small>	42

## VINHO TINTO

D. Ermelinda Freitas <small>Setúbal</small>	15
Assobio <small>Douro</small>	17
Canuco <small>Douro</small>	17
Kopke <small>Douro</small>	19
Guadelin <small>Setúbal</small>	23
Vale Dona Maria superior <small>Douro</small>	23
Arrepiado Velho <small>Alentejo</small>	24
Quinta da Mimosa <small>Setúbal</small>	24
Carm Reserva <small>Douro</small>	26
Pormenor <small>Douro</small>	27
Herdade dos Grous <small>Alentejo</small>	28
Herdade do Esporão Reserva <small>Alentejo</small>	32
Batuta <small>Douro</small>	75
Chryseia <small>Alentejo</small>	80

## VINHO ROSÉ

Ermelinda Freitas <small>Setúbal</small>	15
Fiuza <small>Tejo</small>	17
Kopke <small>Douro</small>	21
Carm <small>Douro</small>	24

## A COPO

Vinho Branco	5
Espumante	5
Mocktail Sangria	5
Sangria	6.5

## ESPUMANTE

Fiuza <small>Tejo</small>	16
Freixnet Blanc de Blancs <small>Cava</small>	19
Terras do Demo <small>Távora</small>	21
Fraga da Pena <small>Dão</small>	22
Freixnet Ice Rose <small>Cava</small>	24
Vertice <small>Douro</small>	32

## CHAMPANHE

Thierry Fournier	50
Moet & Chandon Imperial	75
Moet & Chandon Imperial Rosé	80
Moet & Chandon Nectar Imperial	85
Moet & Chandon White Ice	90
Moet & Chandon NIR	100

## CERVEJAS

Kirin Japonesa	4
Super bock	3
Super Bock stout	3
Super Bock sem álcool	3
Sommersby	3.5

## SAKE JAPONÊS

Shot	3
Jarro tradicional 200ml	10
Ozeki 330ml	18
Chengdu 720ml	29
Umenoyado magnum 1.8L	55

## GIN

Bombay	8
Hendricks	9
Nordés	10
Bulldog	10
Roku Japanese	10
Jinzu Japanese	11
Nikka Coffey Japanese	12

## WHISKEY (50 ML)

Jameson	6
Ballantine's	6
Nikka days japanese	8
Mars kasei japanese	10
Nikka from the barrel japanese	12

## OUTROS (50 ML)

Mojito Japonês	7.5
Vodka Nikka japanese	8.5
Licor Beirão	5
CRF	5
Amêndoa amarga	4.5
Bailey's	6
Porto Barros	4.5
Porto Vale Dona Maria Reserva	7.5

## SOFT DRINKS

Café Nespresso	1.8
Descafeinado Nespresso	1.8
Café duplo Nespresso	3.2
Carioca limão	1.2
Cevada	1.5
Água 0,75cl	3.5
Água com gás 0.75cl	3.5
Água tônica 0,25cl	2.5
Sumos e Refrigerantes 0,33cl	2.8
Limonada	4.5
Chá Natural Japonês	3.5
Chá Natural duplo Japonês	5