SUGESTÃO YUJIN PREMIUM

Degustação de Entradas do Chef 13.50
(5 entradas frias/quentes. Preço por pessoa. Mínimo 2 pessoas)

ENTRADAS FRIAS

Algas Wakame e Sésamo 6.50
Salada de algas do mar finalizado com sésamo e fios de pimenta togarashi

Royal Tártaro e Caviar 21.50
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€

Ceviche YUJIN 13.50
Marinada cítrica de peixes com pimentos cebola roxa, ovas de peixe e especiarias japonesas

Tártaro de Salmão ou Atum 13.50
Picado de peixe aromatizado com especiarias japonesas e finalizado com ovo de codorniz acompanhado com tostas de ostra e camarão

Usuzukuri Mix de 3 peixes - Carpaccio (12 Un) 14.50
Corte fino de peixe variado
Extra: trufa + 4.5€

Tataki de Salmão Braseado C / Molho Misu (5 Un) 11.50
Salmão levemente grelhado por fora e cru por dentro com molho miso japonês finalizado com alho francês frito

Tataki de Atum Toro no Carvão Japonês e Caviar (5 Un) 15.50
Atum levemente grelhado no carvão binchotan apenas por fora com molho ponzu e gema de ovo

Salada Sunumono e Amêijoa 8.50
Corte finíssimo de pepino marinado, acompanhado com amêijoa e finalizado com pimento e cebola marinada
Extra: salmão + 4€

Tacos de Salmão, Camarão E Guacamole (4 Un) 13.50
Massa de trigo crocante, com uma base de guacamole, salmão e camarão e finalizado com algas nori

TEMAKI´S ESPECIAIS YUJIN

YUJIN 9.50
Temaki aberto de salmão, trufa negra e ovo de codorniz

Enguia fumada e hortelã 8.50
Temaki enrolado em formato cilindro tradicional japonês

TEMAKI´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

Nenhum prato,produto alimentar ou bebida,podeser cobrado senão forsolicitadopelo clienteou poreste inutilizado.No momento em que realizao seu pedido,por favor,informe o colaborador de mesa sesofre de alguma restriçãoe/ou alergia alimentar.Preço em euros€ ,iva incluído à taxa legal em vigor.

GUNKANS OU NIGIRIS BY YUJIN (2 UN)

Camarão cozido e algas wakame do mar	6.50
Amêijoa 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

Amêijoa 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, cebolete, 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 15.50
(Noodles de trigo)
Opção: camarão + 3€

Pad Thai de Frango ou Vegetariano 16.50
(Noodles de arroz)
Opção: camarão + 3€

Fried Rice Thai de Frango ou Vegetariano 15.50
(Arroz jasmim)
Opção: camarão + 3€

Caril Thai Rice de Frango ou Vegetariano 15.50
(Arroz jasmim)
Opção: camarão + 3€

Poke Bowl de Salmão ou Camarão Panado ou Vegetariano 15.50
(Arroz sushi)

Ramen de Porco ou Vegetariano 15.50
(Sopa japonesa)

TRADITIONAL CUISINE

Posta de salmão 16.50
Salmão grelhado acompanhado com batata gratinada

Lombo de Atum 17.50
Atum braseado em crosta de sésamo acompanhado com batata gratinada

Yujin Special Burger 14.50
Hambúrger de vitela, bacon, queijo cheddar, cebola caramelizada e alface. Acompanhado com batata frita.

OPÇÃO DE ALMOÇO

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 6.50
Mini-gelado e morangos

Mochi Ice Cream Japonês 7.50
De sabores variados

Tiramisu Japonês 7.50
Matcha

Mix Fruta Laminada 6.50

Fondant de Caramelo 7.50
Bola de Gelado

Semi-Esfera de Chocolate 8.50
Pipocas de caramelo salgado, cremoso de chocolate e red velvet, finalizado com molho de caramelo salgado

ACOMPANHAMENTO

	SHOT	JARRO TRADICIONAL
Sake Sake bebida tradicional japonesa	3	10

いただきます
ITADAKIMASU • BOM APETITE

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 sem álcool	14.50	24.50

VINHO BRANCO

D. Ermelinda Freitas Setúbal	14
Cais Do Reguengo Douro	16
Bico Amarelo Verde	16
Fiuza Chardonnay Tejo	16
Assobio Douro	17
Kopke Douro	18
V. Quinta Ameal Loureiro Verde	18
Arrepiado Velho Alentejo	20
Vale Dona Maria superior Douro	20
Pormenor Douro	22
Ermelinda freitas reserva Setúbal	23
Quinta de Santiago Alvarinho Loureiro Verde	23
Guadelin Setúbal	23
Carm Reserva Douro	24
Herdade dos Grous Alentejo	25
Paço dos Infantes Chardonnay Alentejo	25
Herdade do Esporão Reserva Alentejo	29
Vale D. Maria Vinhas do Sabor Douro	28
Pormenor Reserva Douro	40
Guadelin Grande Reserva Setúbal	42
Herdade Esporão Private Selection Alentejo	62
Redoma Reserva Douro	70

VINHO TINTO

D. Ermelinda Freitas Setúbal	15
Assobio Douro	17
Canuco Douro	17
Kopke Douro	19
Guadelin Setúbal	23
Arrepiado Velho Alentejo	24
Vale Dona Maria superior Douro	24
Quinta da Mimosa Setúbal	24
Carm Reserva Douro	26
Pormenor Douro	27
Herdade dos Grous Alentejo	28
Herdade do Esporão Reserva Alentejo	32
Herdade dos Grous Reserva Alentejo	62
Herdade Esporão Private Selection Alentejo	95

VINHO ROSÉ

D. Ermelinda Freitas Setúbal	15
Fiuza Tejo	17
Kopke Douro	21
Carm Douro	24

A COPO

Vinho Branco	5
Espumante	5
Mocktail Sangria	5
Sangria	6.5

ESPUMANTE

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

CHAMPANHE

Thierry Fournier	50
Moet & Chandon Imperial	75
Mumm	77
Laurent Perrier	82
Moet & Chandon Nectar	85
Billecart Bruto Reserva	90
Louis Roederer	95
Henriot Blanc De Blancs	105
Billecart Salmon Rose	110
Billecart Blanc de Blancs	120

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 tónica 0,25cl	2.5
Sumos e Refrigerantes 0,33cl	2.8
Limonada	4.5
Chá Natural Japonês	3.5
Chá Natural duplo Japonês	5

Preço em € | IVA incluído à taxa legal em vigor