



O Saikō nasce da vontade de oferecer o melhor sushi de fusão em Portugal, aos clientes que procuram a qualidade na refeição e no serviço, num espaço tão convidativo e acolhedor que se torna familiar.

A nossa missão está definida: exigir sempre, todos os dias, o máximo de nós, para proporcionar uma experiência perfeita, onde pontifique a superior qualidade e frescura dos nossos produtos, a originalidade e a mestria da fusão de alimentos, a eficiência do serviço e a proximidade no atendimento.

E porquê o nome Saikō? Porque em Japonês identifica aquela refeição em que se comeu e bebeu maravilhosamente, e em ótima companhia. Esta é a experiência que lhe propomos.

BEM-VINDO A ESTA EXPERIÊNCIA GASTRONÓMICA!

COUVERT

Edamame.....5,20€

O feijão de Soja ainda verde, com sabor e textura suaves, salpicado com flôr de sal e sementes de sésamo raladas.

Sunomono.....5,90€

Salada avinagrada de pepino laminado e marinado, finalizada com sésamo ralado.

Salada de Goma Wakame.....7,30€

Uma salada fresca que combina sementes de sésamo e a alga marinha Wakame.

OTOSHI - Entradas

Miso Shiro.....6,60€

Sopa de Miso e Tofú, com Wakame, alho francês e sésamo, enriquecida com cubos de salmão fresco.

Ebi Especial.....13,60€

Para muitos a melhor Entrada do Saikō. Experimente o camarão panado envolto em salmão braseado, um toque fresco do alho francês combinado com a cremosidade da maionese de Kimutchi. Uma verdadeira iguaria com um toque de molho Tarê do Chef, micro-ervas e ovas.

Gyosas.....9,40€

Os típicos raviolis japoneses, fritos ou ao vapor:

/ 4 gyosas de frango e legumes, finalizado com molho Tarê do Chef, cebolinho e ovas

/ 4 gyosas de legumes, finalizado com molho Tarê do Chef, cebolinho e Massago Arare

Ebi Tempura.....17,70€

O Camarão frito em Tempura, a textura crocante combinada com a doçura do molho Tarê do Chef e o sabor das sementes de sésamo.

Yasai Tempura.....15,40€

Os pimentos, os brócolos, a cenoura, a beringela e a cebola; um conjunto de legumes com uma maravilhosa textura cremosa no interior, e a Tempura leve e estaladiça no exterior. Acompanhado pelo molho do Chef.

Nasu Dengaku.....10,90€

A beringela assada com a sua textura cremosa, finalizada com molho Dengaku, feito à base de Miso, salpicada com sementes de sésamo raladas.

Hotate Guriru.....19,20€

As maravilhosas Vieiras Prime seladas na chapa levemente regadas com molho Ponzo do Chef, finalizadas com micro-ervas e ovas.



CEVICHES E PICADINHOS

Ceviche Tradicional.....18,60€

Muito fresco, Peixe branco cuidadosamente cortado e marinado em sumos cítricos com um toque de cebola roxa e coentros.

Ceviche Imperial.....19,40€

Vieiras Prime, Camarão e Peixe branco, regado com molho Ponzo, e finalizado com micro ervas.

Ceviche Tropical.....20,90€

Mistura dos três peixes com manga e abacate, aromatizado com sumo de citrinos, cebola, pimentos e finalizado com coentros.

Picadinho Moriawase.....20,80€

Mistura de salmão, atum e peixe branco cortados cuidadosamente, um pouco de Goma Wakame e finalizado com molho à base de Ervas Aromáticas, molho Tarê e sementes de sésamo raladas.

Kimutchi Moriawase.....20,80€

Para os amantes de picante, o salmão, o atum e o peixe branco cortados em cubos, um pouco de alho francês, finalizado com os molhos Kimutchi e Ponzo.

Shake Kimutchi.....18,90€

Mistura fresca de salmão cortado em cubos e couve lombarda, um toque de alho francês, finalizado com os molhos Kimutchi e Ponzo e salpicado com sementes de sésamo raladas.



TATAKI E CARPACCIO

Shake Tataki.....21,90€

Lombo de Salmão braseado e fatiado, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo raladas e ovas.

Maguro Tataki.....25,70€

Lombo de Atum braseado e fatiado, finalizado com molho à base de Ervas Aromáticas, sementes de sésamo raladas e ovas.

Usuzukuri Moriawase.....19,70€

Carpaccio de Salmão, Atum e Peixe Branco regado com molho à base de ervas aromáticas, molho Ponzo e finalizado com sementes de sésamo raladas e ovas.

Usuzukuri Shake.....18,60€

Para os amantes de Salmão, fatias cortadas em Carpaccio regadas com molho do Chef à base de ervas aromáticas, molho Ponzo e finalizado com sementes de sésamo raladas e ovas.

MAKIS ESPECIAIS

Estes são os Makis que fazem do **Saikō** um restaurante de **Sushi de Fusão** diferente de todos os outros. Experimente os ingredientes mais frescos, as melhores combinações e a explosão de sabores. (8 peças)

Especial Saikō.....24,70€

A estrela da Carta, este Maki recheado de camarão panado, maionese japonesa de sésamo e pepino. Coberto por uma fatia de sashimi de Salmão braseado, finalizado com molho à base de Sweet Chili e Tarê, sementes de sésamo raladas, cebolinho e ovas.

Yawarakai.....19,40€

Espectacular Futomaki recheado de Caranguejo de Casca Mole panado. O sabor do caranguejo combinado com a maionese japonesa de sésamo, finalizado com a frescura da alga Goma Wakame, ovas e molho Ponzo e Tarê. (10 peças)

Bô Shake.....19,10€

Bô é um Maki elaborado sem alga Nori. É enrolado apenas em arroz, pelo que, com os ingredientes certos, se desfaz na boca. Recheado com Salmão, queijo creme, cebolinho e ovas, e finalizado com Salmão braseado, maionese de sésamo, molho Tarê e cebolinho.

Hakusai.....19,90€

Hakusai significa couve em japonês. Este é um Maki em que o arroz está envolto em couve lombarda, no topo Salmão picado com queijo creme, finalizado com flocos de milho tostados e molho Tarê.

Caju & Ginger.....20,50€

Combinação perfeita entre Caju moído e Gengibre caramelizado. Recheado de Salmão, queijo brie e finalizado com molho Ponzo.

Ebi Burakkuraisu.....20,80€

Criação de arroz negro, recheado de Camarão panado e Salmão. Finalizado com Salmão picado, queijo creme e molho de Sweet Chili.

Shiroi Sweet.....22,20€

Maki onde o Peixe Branco é Rei. Para além do peixe, é recheado com Cogumelos Shitake, alho francês e cebola frita. Finalizado com sashimi de Peixe Branco braseado, molho à base de Sweet Chili e ovas.

Red Maguro.....26,70€

Salta à vista a côr vermelha do Atum e o contraste com o verde do molho de ervas aromáticas. Um Maki recheado de Atum, alho francês e abacate. Coberto por sashimi de atum, o molho de ervas aromáticas e sésamo ralado.

Ringo.....19,80€

Maki adocicado de Salmão conjugado com queijo creme, finalizado com amêndoas laminadas tostadas e maçã levemente caramelizada.

Abokado Tamanegi20,20€

Maki de Camarão panado conjugado com queijo creme e alho francês, finalizado com finas fatias de abacate.

Ebitem.....18,70€

Maki de Camarão em Tempura com queijo creme, finalizado com ovas e molho Tarê.



Este estabelecimento possui Livro de Reclamações / Preços incluem IVA à taxa em vigor pela lei / Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL nº10/2015 artº 135 de 16 de Janeiro) / Alguns produtos podem conter alergénicos ou substâncias susceptíveis de provocar intolerâncias alimentares. Para mais informações solicite junto dos colaboradores / This establishment has a complaint book at your disposal / VAT included at legal tax. No meal, food or drink, including the couvert, can be charged if not ordered and consumed by the customer (DL nº10/2015 artº 135 de 16 de January) / Some food products may contain allergens or ingredients that may cause food sensitivity or intolerance / For further information, please ask your waiter.

GUNKANS

Os Gunkans são as peças mais especiais do Sushi de Fusão. Delicadas, cada uma reserva algo diferente que torna este sushi simplesmente maravilhoso. (2 peças)

Gunkan Egg.....11,40€

Uma verdadeira iguaria. Gunkan de Salmão e, no topo, um ovo de codorniz braseado finalizado com cebolinho, molho Tarê e ovas.

Gunkan Hotate.....17,90€

Gunkan de Atum e vieiras brasedas, com um toque de maionese de sésamo, finalizado com ovas e micro-ervas.

Gunkan Shiromi14,70€

Gunkan de Peixe branco, finalizado com um picadinho fresco de Peixe branco, molho Dengaku, ovas e micro ervas.

Gunkan Ebi Tempura12,10€

Gunkan de Salmão e, no topo, tempura de Camarão, maionese de sésamo finalizado com molho de Sweet Chili, ovas e micro ervas.

Gunkan Ebi10,90€

Gunkan de Salmão braseado, cujo recheio é uma combinação de Camarão cozido, tomate seco, rúcula e queijo creme. Finalizado com molho Tarê e ovas.

Gunkan Hot Shake10,80€

Gunkan totalmente diferente. Base panada de arroz envolto em Salmão, finalizado com Salmão picado e queijo creme, enriquecido com maionese de sésamo e molho Tarê.

Gunkan Flambé (4 peças)20,40€

Um prato que chega à mesa em chamas. Gunkan de Salmão com amêndoas picadas, no topo Salmão picado com queijo creme e molho Tarê.

Gunkan Ikura.....22,00€

Gunkan tradicional de arroz envolto em Salmão, no topo, ovas de salmão.

Gunkan Shitake Shake.....9,90€

Gunkan de Salmão com os tradicionais Cogumelos Shitake. Enriquecido com maionese de sésamo e finalizado com molho Tarê e cebolinho.

Gunkan Moriawase.....57,20€

Quatro duplas especiais escolhidas pelo chefe, uma seleção exclusiva que muda consoante os ingredientes mais frescos do dia. Uma experiência surpreendente e imperdível.



HOT SUSHI

Hot Sushi ou Sushi em Tempura, a combinação de vários sabores e do melhor peixe num maki frito. Para apreciadores ou, mesmo, a perfeita linha de partida para iniciantes no mundo do Sushi. (8 peças)

Hot Uramaki16,70€

O mais típico Maki de Hot Sushi, recheado com salmão e queijo creme, finalizado com molho Tarê e cebolinho. Tão simples e tão delicioso.

Hot Shake Maki..........17,90€

O Hosomaki de Salmão em Tempura, finalizado com picadinho de salmão, queijo creme e cebolinho.

Hot Maguro Maki21,70€

O Hosomaki de Atum em Tempura, no topo um picadinho de Atum e alho francês, finalizado com molho à base de Frutos Vermelhos levemente picante.

Hot Harumaki16,10€

Salmão envolto em folha estaladiça de Harumaki, finalizado com maionese de Kimutchi e cebolinho.

Hot Ebi Filadélfia19,30€

Maki recheado com Camarão Panado e Salmão, enriquecido com a cremosidade do queijo creme, finalizado com molho Tarê e cebolinho. (6 peças)

Hot Prawn19,90€

Maki sem arroz, recheado de Salmão, Camarão panado e Goma Wakame, uma surpresa para o paladar. Finalizado com ovas e molho Tarê. (6 peças)

Hot Especial Saikō19,90€

Maki sem arroz, recheado de Salmão, com Queijo Brie e rúcula, enriquecido com amêndoas torradas e molho Tarê. (6 peças)



TEMAKIS

Uma forma diferente de comer Sushi. Em forma de Cone, recheado com os ingredientes mais frescos e saborosos.

Shake 9,80€

Temaki de Salmão salpicado com cebolinho.

Califórnia 9,60€

Temaki de Salmão com pepino, manga e sementes de sésamo.

Filadélfia 10,10€

Temaki de Salmão com queijo creme, finalizado com cebolinho picado.

Maguro 14,70€

Temaki de Atum salpicado com alho francês.

Spice Maguro 14,80€

Temaki de picadinho de Atum levemente picante, com alho francês.

Ebi Furai 10,80€

Temaki de Camarão em Tempura com queijo creme e pepino, finalizado com ovas, sementes de sésamo e molho Tarê.

Especial do Chef 16,70€

Um Temaki a não perder! Camarão, Salmão braseado, tomate seco, Goma Wakame... e mais não digo.

BAO's

Kumo Ebi Bao 9,80€

Bao recheado com camarão em tempura leve e crocante, envolvido em maionese spicy, e finalizado com molho teriyaki criando um equilíbrio delicado entre textura, frescura e um toque subtil de picante.

Shiro Midori Bao 9,60€

Bao macio com peixe branco em furai dourado, servido sobre uma cama cremosa de guacamole.

Soft Krab Royale 11,20€

Bao de caranguejo mole crocante, combinado com maionese spicy e finalizado com molho teriyaki.,

COMBINADOS

Combinado de Fusão (20 peças, indicado para 1 pessoa) 39,80€

Prato combinado de Sashimi, Makis especiais, Gunkans de fusão e Hot Sushi.

Combinado de Fusão (40 peças, indicado para 2 pessoas) 79,60€

Prato combinado de Sashimi, Makis especiais, Gunkans de fusão e Hot Sushi.

Combinado Tradicional (20 peças, indicado para 1 pessoa) 39,20€

Prato combinado de Sashimi, Niguiris, Hosomakis, Gunkans tradicionais e Uramakis tradicionais.

Combinado Tradicional (40 peças, indicado para 2 pessoas) 78,40€

Prato combinado de Sashimi, Niguiris, Hosomakis, Gunkans tradicionais e Uramakis tradicionais.

Combinado Vegetariano (20 peças, indicado para 1 pessoa) 31,70€

Prato combinado de Makis, Gunkans e hot Sushi vegetarianos.

Omakase (40 peças - praticamente sem arroz) 98,50€

Prato combinado de Sashimi, Makis e Gunkans sem arroz.

SUSHI TRADICIONAL

Para os amantes do Sushi Tradicional, as peças que combinam somente peixe a arroz.

SASHIMI

As típicas fatias de Peixe cru, simples e frescas. (6 peças)

Shake (salmão)	12,70€
Maguro (atum)	18,80€
Shiromi (peixe branco)	14,80€
Misto (18 peças)	43,90€

NIGUIRIS

Uma fatia de peixe cuidadosamente colocada sobre uma bola alongada de arroz. (2 peças)

Shake (salmão e ovas)	8,10€
Maguro (atum e trufa)	10,90€
Shiromi (peixe branco)	8,70€
Hotate (vieiras)	10,20€
Ebi (camarão)	8,90€

HOSOMAKIS

O Maki que conjuga a alga Nori, o arroz e o peixe ao centro. (8 peças)

Shake (salmão)	7,30€
Maguro (atum)	11,30€
Shiromi (peixe branco)	10,00€
Ebi (camarão)	9,40€
Kyūri (pepino e sésamo triturado)	5,10€
Abokado (abacate e sésamo triturado)	6,20€

URAMAKIS

Os Makis típicos com arroz por fora, frescos, recheados com peixe combinado com diversos ingredientes. (8 peças)

Califórnia	15,80€
------------------	--------

Maki Califórnia típico com Salmão, pepino e manga, finalizado com sementes de sésamo.

Califórnia Especial.....	15,10€
--------------------------	--------

Maki Califórnia transformado em algo muito fresco e especial. Conjuga camarão e abacate com maionese de sésamo e a estaladiça cebola frita. Finalizado com ovas Massago.

Ura Shake Ebi	18,30€
---------------------	--------

Maki Califórnia de Salmão, Camarão e Abacate, finalizado com cebolinho e sementes de sésamo.

PRATOS QUENTES

E porque a cozinha japonesa não se resume ao sushi, aqui ficam outras propostas quentes para conhecer e degustar.

Yakissoba Yasai 20,60€

Massa japonesa salteada com legumes na chapa, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo e alho francês.

Yakissoba Tory 22,10€

Massa japonesa salteada com Frango e legumes na chapa, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo e alho francês.

Yakissoba Ebi 23,30€

Massa japonesa salteada com Camarão e legumes na chapa, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo e alho francês.

Ahiru Teppan 26,10€

Lombo de Pato na chapa em cama de legumes salteados, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo e alho francês.

Shake Teppan 22,80€

Lombo de Salmão na chapa em cama de legumes salteados, finalizado com molho Tarê, sementes de sésamo e alho francês.



SOBREMESAS

Gelado de Pistachio da Sicília 8,50€

Gelado de Chá Verde 7,10€

Gelado de Sementes de Sésamo 7,50€

Gelado de Côco 7,10€

Tarte de Limão Merengada 7,20€

Base de bolacha integral com recheio de natas limão e ovos.

Coulant Doce de Leite c/ Gelado de Alecrim 8,90€

Uma combinação de cremosidade quente com frescura aromática que encerra a refeição de forma perfeita.

Kēki de Chocolate 8,70€

Bolo de Chocolate com farinha de trigo, açúcar, ovos e leite. Servido com gelado de nata e natas batidas.

Amai Tamago 11,80€

Ovo de chocolate branco com coulis de manga, uma sobremesa única que combina suavidade e frescura tropical.

Imperdível para quem procura algo verdadeiramente especial.

Mochis 6,00€

Pistachio / Manga / Strawberry Cream / Chocolate Branco Gold

Tarte Lisboeta 8,90€

Lisboeta em formato de tarte de chocolate de leite com caramelo salgado

Este estabelecimento possui Livro de Reclamações / Preços incluem IVA à taxa em vigor pela lei / Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL nº10/2015 artº 135 de 16 de Janeiro) / Alguns produtos podem conter alérgenos ou substâncias susceptíveis de provocar intolerâncias alimentares. Para mais informações solicite junto dos colaboradores / This establishment has a complaint book at your disposal / VAT included at legal tax. No meal, food or drink, including the couvert, can be charged if not ordered and consumed by the customer (DL nº10/2015 artº 135 de 16 de January) / Some food products may contain allergens or ingredients that may cause food sensitivity or intolerance / For further information, please ask your waiter.