

SUSHI YOURSELF®

(sirva-se à sua vontade)

Todos os dias ao jantar.
Desde o sashimi, nigiris, gunkans e uma variedade vasta de rolos de sushi, sem esquecer das entradas, estes compõem o self-service do Sushill Out®, que denomina-se de SUSHI YOURSELF®.

*“Convenientemente despretenhoso,
pode dizer-se que este nipónico self-service
está acima da média da maior parte dos
que são servidos nos japoneses da cidade.”
Sábado Tentações*

SIMPLES (4 peixes) 11.90
Almoço 2ª, 3ª, 4ª, 5ª e 6ª

PLUS (6 peixes) 13.90
Almoço sábado, domingo e feriados

DINNER (4 peixes, + opções de rolos) 16.90
Todos os dias

*crianças até 12 anos 7,90 (8,45 Dinner)

*crianças até 3 anos não pagam

... para petiscar!

	Tempura de Camarão (5 unid) panados japoneses de influência portuguesa	7.65
	Gyozas (4 unid) raviolis japoneses de frango e vegetais	4.60
	Tataki de Salmão com fumo de Tomilho (6 unid) sashimi braseado em molho teriyaki e tomilho	5.95
	Yakitori (3 unid) espetadas de frango grelhadas em teriyaki	5.90
Gunkan Sake (2 unid) barquinhos de salmão, com salmão picado, queijo creme e amêndoas torradas		5.25
Gunkan Niki (4 unid) barquinhos de alho francês, salmão, queijo creme, cebolinho e tobiko		4.70
Seleção Nigiri (4 unid) peixes variados		4.80
Sashimi peixes variados fatiados		5.50 – 9.90 (opção: 6 - 12 unid)
	Vieiras Braseadas em Kimchi (6 unid) 2 vieiras fatiadas em molho cítrico japonês e Kimchi	8.90
	Carpaccio de Salmão usuzukuri de salmão em azeite aromatizado	5.95
	“Carapau de Corrida” (ajitataki) picado de carapau com alho francês, cebolinho e gengibre	5.95
	Ceviche de Salmão marinado de salmão, abacate, tomate, hortelã, o. sésamo, cebola e togarashi	6.25
Miso Shiru caldo de soja, tofu, a.francês e wakame	2.00	
Sunomono avinagrado de pepino e wakame fresco	3.50	
Arroz taça de arroz temperado com sésamo	1.50	

TEMAKIS (cones de sushi)

Temaki Sushill Out sapateira, teriyaki e Tobiko	4.00
Temaki Califórnia salmão, manga e pepino	4.50
Temaki Salmão (opção: Simples, Filadélfia, Morango, Skin Tempura)	4.50
Temaki Atum (opção: Simples, Picante)	4.95
Temaki Fresco cone sem arroz, com salmão, rúcula e teriyaki	4.50

ROLOS DE SUSHI

opção: ½ rolo | 1 rolo

Hosomaki rolo com alga por fora e com recheio de peixe à sua escolha e wakame fresco	2.90 4.50
Califórnia rolo invertido com salmão, manga, pepino, sésamo e wakame fresco	4.50 8.00
Alfama Braseado rolo sem alga, com salmão braseado, queijo creme, alho francês e molho de frutos silvestres	5.00 9.00
Sweet rolo invertido com salmão netta, queijo creme, morango, cebolinho e tobiko	5.25 9.50
Camarão Tempura rolo invertido com camarão panado, salmão netta, pepino, abacate, sésamo, togarashi e teriyaki	6.25 10.50
Caranguejo Especial rolo invertido com caranguejo panado, netta peixe manteiga braseado, pepino tobiko e teriyaki	6.50 11.00
Hot Fila rolo grande panado, com salmão, queijo creme e teriyaki	6.00 10.00
Hot Sakana rolo grande panado, com sakana, manga, kimuchi, teriyaki e sweet chilli	6.00 11.00
Sushill Out <small>(sem arroz)</small> rolos de salmão braseado, queijo creme e tempero especial	6.25 10.50

COMBINADOS

No combinado tradicional, fazemos uma aproximação maior à cultura japonesa

COMBINADO SUSHI TO SASHIMI - TRADICIONAL 19.80
12 rolinhos, 2 gunkan, 2 nigiri, 8 sashimi

No combinado de fusão, unimos técnicas e matéria prima ocidentais com as japonesas

COMBINADO SUSHI TO SASHIMI - FUSÃO 19.80
12 rolinhos, 2 gunkan, 2 nigiri, 8 sashimi

“CHIRASHI” 16.50
taça de arroz aromatizada com sésamo e coberta com sashimi

PRATOS QUENTES

Hambúrguer de Salmão 7.50
(opção: no prato ou no pão) Hambúrguer + batata frita

Yakisoba 9.90
massa salteada com vegetais, camarão, frango e molho especial

Caril de Frango Tempura 8.90
massa salteada com frango panado e molho caril

Teriyaki de Camarão Tempura 9.90
massa salteada com camarão panado e molho teriyaki

Hambúrguer de Frango **KIDS** 4.50
(opção: no prato ou no pão) Hambúrguer + batata frita (ou esparguete)