

Jacaranda
LOUNGE & CLUB

N
I
K
K
E
I



SAVOY PALACE

TASTING MENU | MENU DE DEGUSTAÇÃO

Menu Kaiseki 70 5-course / 5 pratos

Sakizuke
Otsukuri
Sushi selection | *Seleção sushi*
Agemono / Yakimono
Dessert | *Sobremesa*



Shirumono

Loosely translated as “soup or clear broth”, but is generally made with products from the sea
Traduzido como “sopa ou caldo claro”, geralmente é feito com produtos do mar

- Miso Shiru and horse mackerel fish tempura** 9
Miso Shiru e chicharro em tempura
- Octopus and sea snails Ushio-jiru** 10
Ushio-jiru de caramujo e polvo

Sakizuke

- Limpets and shrimp Chawan mushi** 12
Chawan mushi de camarão e lapas
- Shrimp sunomono, enoki mushroom tempura with almonds** 14
Sunomono de camarão e tempura de enoki com amêndoas
- Hot spring kimchi roll with teriyaki sauce** 14
Rolo primavera com molho kimchi e teriyaky
- Nasu Dengaku aubergine with nitsuke egg yolk** 15
Beringela Nasu Dengaku com gema nitsuke
- Beef gyosas and soya cream** 16
Gyozas de novilho em creme de soja
- Shrimp tempura with almonds, kimchi mayonnaise** 19
Tempura de camarão com amêndoas, maionese de kimchi

Sashimi

- Parrot fish new style sashimi, truffle and ponzu sauce** 19
New style sashimi de bodião trufado e molho ponzu
- Tuna fish new style sashimi, zuke sauce and shallots olive oil** 20
New style sashimi de atum zuke em azeite de chalotas
- Omakase sashimi selection** 20
Seleção de sashimi Omakase

Sushi

- Selection of 4 omakase nigiri** 12
Seleção 4 nigiris omakase
- Selection of 4 omakase gunkan** 14
Seleção de 4 omakase nigiri
- Edomaezushi 12 pieces (tokyo style)** 22
12 peças de Edomaezushi (estilo Tóquio)
- Sousakuzushi 12 pieces (creative style)** 24
12 peças Sousakuzushi (estilo criativo)

Hot dishes | Pratos quentes

Ramen

A main course consisting of a broth and noodles, topped with stewed meat and vegetables, currently perfected in good Japanese style

Um prato principal composto por um caldo e noodles, cobertos de carne estufada e vegetais, atualmente aperfeiçoados ao bom estilo japonês

Shoyu Ramen 14

Chintan stock seasoned with soya sauce, noodles, chicken, egg and vegetables

Caldo chintan temperado com molho de soja, frango, ovo e vegetais

Spicy Ramen (hot | picante) 16

Chintan stock seasoned with kimchi sauce, noodles, pork belly, egg and vegetables

Caldo chintan temperado com molho de kimchi, barriga de porco, ovo e vegetais

Donburi

Literally meaning bowl, often abbreviated to "don", is a Japanese rice dish containing the most diverse ingredients

Significa literalmente tigela, frequentemente abreviado para "don", é um prato japonês de arroz contendo os mais diversificados ingredientes

Donburi de carabineiro e enguia grelhada 25

Rice bowl, grilled cardinal prawn and eel, seasoned with teriyaki sauce

Taça de sushi solto com carabineiro e enguia grelhados, temperados com molho teriyaki

Donburi de carne wagyu 30

Rice bowl, grilled Wagyu beef, seasoned with teriyaki sauce

Taça de sushi solto com carne Wagyu grelhada, temperados com teriyaki

Desserts | Sobremesas

Marinated pineapple with Sichuan pepper, yuzu sorbet and sesame tuile 9

Abacaxi marinado com pimenta Sichuan, sorvete de yuzu e telha de sésamo

Lychees and rose water cold soup, strawberry textures and fermented miso streusel 9

Sopa de líchias e água de rosas, texturas de morango e streusel de miso fermentado

Matcha tea hotcake and mango sorbet 10

Bolo quente de chá matcha e sorvete de manga

Prices in euros / VAT included | Preços em euros / IVA incluído

If you need any information about allergens, please ask the staff before ordering

Se necessitar de informação sobre os alergénios, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido