

N

I

K

K

E

I



SAVOY PALACE

TASTING MENU | MENU DE DEGUSTAÇÃO

Menu Kaiseki 80
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 10
Miso Shiru e chicharro em tempura

Octopus and sea snails Ushio-jiru 12
Ushio-jiru de caramujo e polvo

Sakizuke

Vegetables and sunomono Chawan mushi  12
Chawan mushi com vegetais e sunomomo

Limpets and shrimp Chawan mushi 14
Chawan mushi de camarão e lapas

Vegetables hot roll, teriyaki sauce, masago arare  15
and spring onion
Rolo de vegetais em tempura, molho teriyaki, masago arare e cebolo primaveril

Shrimp sunomono, enoki mushroom tempura with almonds 17
Sunomono de camarão e tempura de enoki com amêndoas

Fish and kimchi hot roll with teriyaki sauce 16
Rolo de peixe e kimchi com molho teriyaki

Nasu Dengaku aubergine with nitsuke egg yolk  17
Beringela Nasu Dengaku com gema nitsuke

Beef gyozas and soya cream 18
Gyozas de novilho em creme de soja

Shrimp tempura with almonds, kimchi mayonnaise 23
Tempura de camarão com amêndoas, maionese de kimchi

Wagyu beef, nitsuke egg yolk, leek, garlic, togarashi spice 26
and ponzu sauce
Carne Wagyu, gema nitsuke, alho francês, alho, especiaria Togarashi e molho ponzu

Sashimi

Parrot fish new style sashimi, truffle and ponzu sauce	21
New style sashimi de bodião trufado e molho ponzu	
Tuna fish new style sashimi, zuke sauce and shallots olive oil	22
New style sashimi de atum zuke em azeite de chalotas	
Omakase sashimi selection	22
Seleção de sashimi Omakase	

Sushi


Selection of 4 omakase nigiri	14
Seleção 4 nigiris omakase	
Selection of 4 omakase gunkan	15
Seleção 4 gunkan omakase	
Vegan selection 12 pieces 	18
Seleção vegan 12 peças	
Edomaezushi 12 pieces (tokyo style)	24
12 peças de Edomaezushi (estilo Tóquio)	
Sousakuzushi 12 pieces (creative style)	26
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

Vegan Ramen 	14
Vegetable stock, kampyo, spring onion, shimeji mushroom, pak choi and tofu	
Caldo de legumes, kampyo, cebolo primaveril, cogumelo shimeji, pak choi e tofu	
Shoyu Ramen	16
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)	18
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

Vegetarian donburi 22

Rice bowl, vegetables, takuan, kampyo, spring onion and tsuma salad

Taça de sushi solto, vegetais, takuan, kampyo, cebolo primavera e salada tsuma

Donburi de carabineiro e enguia grelhada 33

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 36

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 10 **and sesame tuile**

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

Lychees and rose water cold soup, strawberry textures 10 **and fermented miso streusel**

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

Matcha tea hotcake and mango sorbet 11

Bolo quente de chá matcha e sorvete de manga



vegan



vegetarian | vegetariano

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 alérgenos, por favor consulte-nos antes de efetuar o seu pedido

For all clients commodity, please keep your devices set to silent mode.

Thank you for your understanding

Para o conforto de todos os clientes, por favor mantenha os seus dispositivos móveis no modo silencioso. Obrigado pela compreensão

AN OPTIONAL 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO YOUR BILL

SERÁ ADICIONADA À SUA CONTA UMA TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 10%