

TEISHOKU

Apenas disponíveis aos almoços dos dias úteis.

Tradicionalmente, os restaurantes japoneses oferecem ao almoço modalidades de combinados mais simples, rápidos e convenientes. Correspondem assim às necessidades de Clientes com disponibilidades diferentes. É motivo de orgulho para o GoJuu, manter essa tradição japonesa.

Tempura Teishoku



Menu de fritos variados

Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses

21,00 €

Sashimi Teishoku



Menu de peixe cru

Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses

27,50 €

Sushi Teishoku



Menu de peixe cru sobre arroz temperado e rolos

Inclui salada, sopa e pickles japoneses

27,50 €

Obentou



Caixa especial c/ sashimi, tempura, peixe grelhado, carne panada e legumes

Inclui salada, sopa e pickles japoneses

32,50 €

OMAKASE	Servido apenas ao balcão, para o conjunto dos Clientes. Deve ser marcado quando a reserva é feita e ter início até às 21:00h (pois a sequência pode requerer até 90 minutos).
Entregue-se nas mãos do Chef. Decida o número de momentos e informe-o sobre alergias e intolerâncias. Disfrute de uma degustação do melhor do dia e da estação. Uma experiência de sabores, texturas e contrastes.	

Omakase Gojuu 5 momentos			
			110,00 € por pessoa

Omakase Itamae 7 momentos			
			130,00 € por pessoa

Omakase de Nigiris 16 peças, apenas servidas ao balcão			
			90,00 € por pessoa

ENTRADAS

Horensu no goma-ae 	9,50 €
Espinafres cozidos com molho de miso e sésamo	
Nasu dengaku 	11,50 €
Beringela frita com molho de miso	
Gyozas de legumes  	11,50 €
Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	
Gyozas de carne  	13,00 €
Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	
Sunomono especial 	32,00 €
Avinagrado especial de peixe branco e pepino	
Ika mentaiko	13,00 €
Lula c/ ovas de bacalhau	
Tai ou Suzuki arai 	35,00 €
Pargo ou robalo quase cru sobre o gelo c/ molho de miso	
Maguro tataki 	35,00 €
Atum braseado fatiado	
Aji tataki	12,50 €
Carapau picado c/ alho-francês	
Chawanmushi 	9,00 €
Pudim suave com caldo de peixe, marisco e aves	
Gyu tataki 	23,00 €
Carne grelhada laminada	

ACOMPANHAMENTOS

Gohan Arroz branco japonês	3,00 €	Misoshiru 	3,50 €
Su gohan Arroz temperado	3,50 €	Suimono Caldo de bonito c/ legumes	6,50 €
Oshinkomori Pickles GoJuu	5,50 €		

PARA COMEÇAR E ACOMPANHAR
ZENSAI

SASHIMI / NIGIRI

Sashimi (6 unidades) Peixe do dia cru laminado
Nigiri (2 peças) Arroz especial c/ fatia de peixe do dia em cima

	Época Ideal	Sashimi	Nigiris
Sukaretto shurinpu Carabineiro			21,00 €
Tai Pargo	Jan a Mar - Ago a Set	21,50 €	11,50 €
Suzuki Robalo	Nov a Fev	21,50 €	11,50 €
Shima aji Enxaréu	Mai a Out	16,00 €	9,00 €
Kampashi Lírio	Ago a Nov	17,00 €	9,50 €
Hirame Pregado	Abr a Mai	23,50 €	16,00 €
Aji Carapau	Jan a Abr		7,50 €
Maguro Atum	Mai a Set		
Akami Lombo		20,00 €	12,00 €
Chu-toro Meio-gordo		21,50 €	14,00 €
Toro Barriga		23,50 €	16,00 €
Nodoguru Goraz	Dez a Mai	23,50 €	16,00 €
Tako Polvo, pouco cozido			8,00 €
Ika Lula	Ago a Dez	19,00 €	9,50 €
Ebi Camarão fresco / Gamba do Algarve	Mai a Ago		10,50 €
Uni Ouriço do mar	Nov a Abr		19,50 €
Unagui Enguia cozinhada e grelhada	Mar a Jun		15,50 €
Tamago Omeleta japonesa			5,50 €

MORIAWASE SASHIMI

Com vários tipos de peixe e marisco			
25 peças	37,50 €	35 peças 	49,50 €

SASHIMI
PEIXE CRU

MAKIMONO		ROLOS DE ARROZ (6 unidades)
Toromaki	Barriga de atum	14,50 €
Akami tekkamaki	Lombo de atum	12,00 €
Ikuramaki	Ovas de salmão	14,50 €
Gyakumaki	Rolo invertido de gambas, abacate, atum e sésamo	15,50 €
Californiamaki	Rolo c/ gambas, abacate e atum	13,50 €
Makimono moriawase	Variedade de rolos (18 peças)	31,00 €
Oshinkomaki	Pickles japoneses	7,00 €
Kappamaki	Pepino e sésamo	7,00 €
Tamagomaki	Omeleta japonesa	8,00 €

TOKUBETSU		ESPECIAL (Inclui sopa Misoshiru)
Sushi tokujo	16 peças	49,00 €
Sushi matsu	12 peças	35,00 €
Sushi take	10 peças	29,00 €

CHIRASHI		Taça de arroz c/ fatias de peixe cru em cima
Chirashi tsuru	Variedade de peixes	49,50 €
Unajyu	Enguia grelhada	47,50 €

SUSHI & SASHIMI		MORIAWASE
Combinados c/ vários tipos de peixe e marisco		
30 peças		57,00 €
40 peças		80,00 €

ATATAKAI RYŌRI

Em parceria com os nossos amigos do Montado do Freixo do Meio, integrámos nos pratos quentes do Gojuu produtos sazonais de cultura biológica.



AGENOMONOS PRATOS FRITOS	
Tempura Moriawase Seleção variada  	27,00€
Ebi Tempura Fritos de gambas e legumes (5 peças)  	35,00 €
Shojin-Age Fritos de legumes  	21,00 €
Kaki Age Fritos de legumes c/ lulas e gambas picadas  	27,00 €
Tonkatsu Porco panado  	24,00 €

NABEMONOS Servido e preparado na mesa PRATOS GUISADOS / COZIDOS	
Sukiyaki (carne Nacional) - 150g 	
Guisado de legumes seleccionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne	71,50 €
Sukiyaki (carne Wagyu) - 150g 	
Guisado de legumes seleccionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne	139,00 €
Kimchi Nabe 	
Caldo quente de miso e kimchi, c/ peixe, marisco, frango e legumes seleccionados	65,00 €

YAKIMONOS PRATOS GRELHADOS	
Tori teriyaki 	
Frango c/ molho teriyaki	23,00 €
Kurodai misozuke	
Dourada c/ miso	27,00 €
Unagui Kabayaki	
Enguia Grelhada no Carvão, Molho Kabayaki, Pimenta Sansho	25,00 €

ATATAKAI RYORI

PRATOS QUENTES

HOMENAGEM

Homenagem ao AYA e ao seu ITAMAE

TAKASHI YOSHITAKE	ITAMAE no Japão é mais do que o Chef de Sushi de um restaurante renomado. É a pessoa a quem se atribui o espírito e a inspiração para uma experiência de prazer num restaurante de excelência.
Takashi Yoshitake foi o Itamae san do AYA. Formou Chefs, ensinou fornecedores e encantou Clientes. Fez Amigos, fez Escola, criou Seguidores e ... deixou Saudades. Nas palavras do seu Amigo MEC, “Yoshitake usava todas as técnicas para devolver ao peixe o que lhe tirou: a vida.”. Com os seus discípulos, usando as suas loiças e ensinamentos, o Gojuu homenageia-o dando vida à sua memória... prato a prato.	

Nasu dengaku	Beringela c/ molho de miso		11,50 €
Sunomono especial	Avinagrado de peixe branco e pepino		32,00 €
Aji tataki	Carapau picado c/ alho-francês		12,50 €
Tai arai	Pargo no gelo		35,00 €
Yoshitake maki	Rolo especial do Mestre		25,00 €
Kabutoni	Cabeça de pargo cozida em molho de soja		42,50 €

ESPECIALIDADES GO JUU

OUTONO / INVERNO

A partir do legado do AYA, criamos as nossas especialidades.			
Ostras com molho Ponzu	(servido desde 2015)		21,00 €
Guioza de gamba de costa	(servido desde 2020)		16,00 €
Beringela, miso e manteiga clarificada	(servido desde 2021)		13,50 €
Cavala marinada e cubos de beterraba	(servido desde 2019)		13,00 €
Pato rosado, pétalas de cebola em su e cabelos de anjo	(servido desde 2017)		18,00 €
Sunomono de Atum	(servido desde 2017)		35,00 €
Escabeche de petinga/jaquinzinhos c/ pimento assado	(servido desde 2019)		11,00 €
Tártaro de atum, wasabi, tobiko e alho francês frito	(servido desde 2015)		34,00 €
Tártaro de atum, wasabi e ovas de esturção	(servido desde 2020)		74,00 €
Cogumelos selvagens, uni, wasabi e gema de ovo	(servido desde 2018)		32,00 €

TRIBUTOA O AYA

ESPECIALIDADES GO JUU

BLACK WA GYU

Primeiros Animais desta raça Nascidos e Criados em Portugal

É com enorme alegria que o Gojuu anuncia esta sua Parceria com a **1543 Wagyu**. A **1543 Wagyu** é uma marca criada por 4 criadores de bovinos 100% Wa Gyu em Portugal e que adoptou no nome o ano da chegada dos Portugueses ao Japão. A raça foi introduzida em Portugal em 2015, requer a alimentação e maneio de que necessita para se obter o marmoreado perfeito. Esse marmoreado perfeito é o nosso objectivo comum, mas até o atingirmos pode desde já provar uma carne de elevadíssima qualidade.



Wa Gyu Teishoku

(só aos almoços dos dias úteis da semana)



Menu de hamburgers 100% de carne (110g cada)
Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses

20,00 €
(1 unid.)

25,50 €
(2 unid.)

ENTRADAS



Tártaro de Wa Gyu e Ostras (2 unidades)

18,00 €

YAKIMONOS

PRATOS GRELHADOS



Wa Gyu grelhado c/ flor de sal – 150g	31,50 €
Wa Gyu misoyaki – 150g Bife de wa gyu c/ miso	37,00 €
Costeletão grelhado de Wa Gyu – 700g c/ flor de sal para 2 pessoas	68,50 €

NABEMONOS

Servido e preparado na mesa
PRATOS GUISADOS / COZIDOS



Sukiyaki de wa gyu – 150g  Guisado de legumes seleccionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne wa gyu	90,00 €
Shabu Shabu de wa gyu – 150g Fondue japonês c/fatias finas de carne wa gyu e legumes, cozida em caldo e servida com molhos	90,00 €

C
A
R
N
E

B
L
A
C
K

W
A
G
Y
U

R
A
Ç
A
B
O
V
I
N
A
J
A
P
O
N
E
S
A

Gelado de Chá	Maccha Ice s/ ou c/ Ogura		5,00 € / 6,00 €	

Gelado de Gengibre	Shoga Ice	 	5,00 €	

Gelado de Sésamo	Goma Ice	  	5,00 €	

Degustação de 3 gelados		
Ice-Moriawase		
  		
		7,50 €

Bolo de Massa de Arroz c/ Creme		Ichigo Daifuku		7,00 €

Pão de Ló GoJuu	Macha Kasutera s/ ou c/ gelado	 	8,00 € / 9,50 €	

Flocos de gelo, Calda de Figo, Natas, Tapioca		Ichijiku Kakigori		7,50 €

Salada de frutas natural	Kudamono			7,00 €

Salada de frutas c/ feijão doce, gelado e gelatina de algas		Cream Anmitsu		9,50 €

Pudim da Mio	Mio Purin	 		7,50 €

S
O
B
R
E
M
E
S
A
S

SELECAO JAPONESA