














TEISHOKU	Apenas disponíveis aos almoços dos dias úteis.
<p>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.</p>	

			
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 €

TEISHOKU

MENUS DE ALMOÇO

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			
			95,00 € por pessoa

Omakase Itamae 7 momentos			
			115,00 € por pessoa

Omakase de Nigiris 16 peças, apenas servidas ao balcão			
			80,00 € por pessoa

A S M E L H O R E S E S C O L H A S D O C H E F
OMAKASE

ENTRADAS

Horensu no goma-ae 🍷 Espinafres cozidos com molho de miso e sésamo	7,50 €
Nasu dengaku 🍷 Beringela frita com molho de miso	10,50 €
Gyozas de legumes 🌾 🍷 Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	11,50 €
Gyozas de carne 🌾 🍷 Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	11,50 €
Sunomono especial 🍷 Avinagrado especial de peixe branco e pepino	29,00 €
Ika mentaiko Lula c/ ovas de bacalhau	11,00 €
Tai ou Suzuki arai 🍷 Pargo ou robalo quase cru sobre o gelo c/ molho de miso	31,00 €
Maguro tataki 🍷 Atum braseado fatiado	33,00 €
Aji tataki Carapau picado c/ alho-francês	10,50 €
Chawanmushi 🍷 Pudim suave com caldo de peixe, marisco e aves	7,00 €
Gyu tataki 🍷 Carne grelhada laminada	23,00 €

ACOMPANHAMENTOS

Gohan Arroz branco japonês	3,00 €	Misoshiru 🌾 Sopa de pasta de soja	3,00 €
Su gohan Arroz temperado	3,50 €	Suimono Caldo de bonito c/ legumes	4,50 €
Oshinkomori Pickles GoJuu	4,50 €		

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
Suketto shurinpu Carabineiro			16,50 €
Tai Pargo	Jan a Mar - Ago a Set	15,50 €	10,50 €
Suzuki Robalo	Nov a Fev	15,50 €	10,50 €
Shima aji Enxaréu	Mai a Out	15,00 €	9,00 €
Kampashi Lírio	Ago a Nov	15,00 €	9,00 €
Hirame Pregado	Abr a Mai	15,00 €	9,00 €
Aji Carapau	Jan a Abr		5,50 €
Maguro Atum	Mai a Set		
Akami Lombo		17,50 €	11,00 €
Chu-toro Meio-gordo		20,00 €	13,00 €
Toro Barriga		22,50 €	15,00 €
Nodoguru Goraz	Dez a Mai	18,50 €	13,50 €
Tako Polvo, pouco cozido			8,00 €
Ika Lula	Ago a Dez	8,00 €	8,50 €
Ebi Camarão fresco / Gamba do Algarve	Mai a Ago		8,50 €
Uni Ouriço do mar	Nov a Abr		17,50 €
Unagui Enguia cozinhada e grelhada	Mar a Jun		14,50 €
Tamago Omeleta japonesa			4,50 €

MORIAWASE SASHIMI

Com vários tipos de peixe e marisco

25 peças

35,50 €

35 peças 




47,50 €

SASHIMI

PEIXE CRU



MAKIMONO

ROLOS DE ARROZ (6 unidades)

Toromaki Barriga de atum	13,50 €
Akami tekkamaki Lombo de atum	10,00 €
Ikuramaki Ovas de salmão	13,50 €
Gyakumaki Rolo invertido de gambas, abacate, atum e sésamo 	14,50 €
Californiamaki Rolo c/ gambas, abacate e atum	11,50 €
Makimono moriwase Variedade de rolos (18 peças)	29,00 €
Oshinkomaki Pickles japoneses 	7,00 €
Kappamaki Pepino e sésamo 	6,00 €
Tamagomaki Omeleta japonesa	7,00 €



TOKUBETSU

ESPECIAL (Inclui sopa Misoshiru)

Sushi tokujo 16 peças  	46,50 €
Sushi matsu 12 peças  	32,00 €
Sushi take 10 peças	27,00 €

CHIRASHI



Taça de arroz c/ fatias de peixe cru em cima

Chirashi tsuru   Variedade de peixes	47,50 €
Unajyu Enguia grelhada	45,50 €


SUSHI & SASHIMI











MORIAWASE




Combinados c/ vários tipos de peixe e marisco

30 peças 	53,50 €
40 peças 	76,00 €

SUSHI
ARROZ · PEIXE

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  	23,00€
Ebi Tempura	Fritos de gambas e legumes (5 peças)  	31,00 €
Shojin-Age	Fritos de legumes  	19,50 €
Kaki Age	Fritos de legumes c/ lulas e gambas picadas  	24,50 €
Tonkatsu	Porco panado  	21,00 €

NABEMONOS		Servido e preparado na mesa PRATOS GUISADOS / COZIDOS
Sukiyaki (carne Nacional) - 150g		
Guisado de legumes selecionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne		71,50 €
Sukiyaki (carne Wagyu) - 150g		
Guisado de legumes selecionados 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 selecionados		61,50 €

YAKIMONOS		PRATOS GRELHADOS
Tori teriyaki		
Frango c/ molho teriyaki		20,50 €
Kurodai misozuke		
Dourada c/ miso		24,50 €
Gyu misoyaki		
Bife de vaca c/ miso		28,50 €

A
T
A
T
A
K
A
I
R
Y
O
R
I
 P
R
A
T
O
S
Q
U
E
N
T
E
S





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 	10,50 €
Sunomono especial Avinagrado de peixe branco e pepino 	29,00 €
Aji tataki Carapau picado c/ alho-francês	10,50 €
Tai arai Pargo no gelo 	31,00 €
Yoshitake maki Rolo especial do Mestre 	23,00 €
Kabutoni Cabeça de pargo cozida em molho de soja	40,50 €

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) 	15,00 €
Beringela, miso e manteiga clarificada (servido desde 2021)  	13,50 €
Cavala marinada e cubos de beterraba (servido desde 2019)	10,00 €
Pato rosado, pétalas de cebola em su e cabelos de anjo (servido desde 2017)	16,00 €
Sunomono de Atum (servido desde 2017)	31,00 €
Escabeche de petinga/jaquinzinhos c/ pimento assado (servido desde 2019) 	9,00 €
Tártaro de atum, wasabi, tobiko e alho francês frito (servido desde 2015) 	31,00 €
Tártaro de atum, wasabi e ovas de esturjão (servido desde 2020) 	70,00 €
Cogumelos selvagens, uni, wasabi e gema de ovo (servido desde 2018)   	29,50 €

TRIBUTAO 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.

1543 WAGYU

ポルトガル



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 GUIRADOS / 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 €




CARNE BLACK WAGYU


RAÇA BOVINA JAPONESA

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		6,00 €
--	----------------	---	--------

Pão de Ló Gojuu	Macha Kasutera s/ ou c/ gelado	 	8,00 € / 8,50 €
------------------------	--------------------------------	---	-----------------

Tarte de queijo e batata-doce	Satsuma imo chizu cake	 	7,50 €
--------------------------------------	------------------------	---	--------

Salada de frutas natural	Kudamono		7,00 €
---------------------------------	----------	--	--------

Salada de frutas c/ feijão doce, gelado e gelatina de algas	Cream Anmitsu		9,00 €
--	---------------	---	--------

Pudim da Mio	Mio Purin	 	7,00 €
---------------------	-----------	---	--------

SOBREMESAS

SELECAO JAPONESA