
















|  |  |
|--|--|
| <b>TEISHOKU</b>  | 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> |  |

|   |  |  |         |
|---|--|--|---------|
|   |  |  |         |
| <b>Tempura Teishoku</b>    |  |  |         |
| Menu de fritos variados   |  |  |         |
| Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses  |  |  | 19,50 € |

|   |  |  |      |
|---|--|--|------|
|    |  |  |      |
| <b>Sashimi Teishoku</b>   |  |  |      |
| Menu de peixe cru   |  |  |      |
| Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses  |  |  | 24 € |

|   |  |  |      |
|---|--|--|------|
|   |  |  |      |
| <b>Sushi Teishoku</b>    |  |  |      |
| Menu de peixe cru sobre arroz temperado e rolos   |  |  |      |
| Inclui salada, sopa e pickles japoneses   |  |  | 24 € |

|  |  |  |         |
|--|--|--|---------|
|    |  |  |         |
| <b>Obentou</b>    |  |  |         |
| Caixa especial c/ sashimi, tempura, peixe grelhado, carne panada e legumes   |  |  |         |
| Inclui salada, sopa e pickles japoneses  |  |  | 26,50 € |

**TEISHOKU**  
 MENUS DE ALMOÇO

|  |   |
|--|---|
| <b>OMAKASE</b>   | 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. |   |

|                                    |  |  |                        |
|------------------------------------|--|--|------------------------|
| <b>Omakase Gojuu</b><br>5 momentos |  |  |                        |
|                                    |  |  | <b>90 €</b> por pessoa |

|                                     |  |  |                         |
|-------------------------------------|--|--|-------------------------|
| <b>Omakase Itamae</b><br>7 momentos |  |  |                         |
|                                     |  |  | <b>110 €</b> por pessoa |


|  |  |  |                        |
|--|--|--|------------------------|
| <b>Omakase de Nigiris</b><br>16 peças, apenas servidas ao balcão |  |  |                        |
|  |  |  | <b>77 €</b> 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  
**O M A K A S E**

## ENTRADAS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Horensu no goma-ae</b>  <br>Espinafres cozidos com molho de miso e sésamo               | 6,50 €  |
| <b>Nasu dengaku</b>  <br>Beringela frita com molho de miso                                 | 9,50 €  |
| <b>Gyozas de legumes</b>  <br>Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada               | 10 €    |
| <b>Gyozas de carne</b>  <br>Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada                 | 10 €    |
| <b>Sunomono especial</b> <br>Avinagrado especial de salmão e pepino   | 21,50 € |
| <b>Ika mentaiko</b> <br>Lula c/ ovas de bacalhau   | 10,50 € |
| <b>Tai ou Suzuki arai</b>  <br>Pargo ou robalo quase cru sobre o gelo c/ molho de miso | 29,50 € |
| <b>Maguro tataki</b>  <br>Atum braseado fatiado  | 31 €    |
| <b>Aji tataki</b><br>Carapau picado c/ alho-francês  | 9,50 €  |
| <b>Chawanmushi</b> <br>Pudim suave com caldo de peixe, marisco e aves   | 6,50 €  |
| <b>Gyu tataki</b> <br>Carne grelhada laminada   | 19,50 € |

## ACOMPANHAMENTOS

|                                      |        |   |        |
|--------------------------------------|--------|---|--------|
| <b>Gohan</b><br>Arroz branco japonês | 2,50 € | <b>Misoshiru</b> <br>Sopa de pasta de soja | 2,75 € |
| <b>Su gohan</b><br>Arroz temperado   | 3 €    | <b>Suimono</b><br>Caldo de bonito c/ legumes  | 4 €    |
| <b>Oshinkomori</b><br>Pickles GoJuu  | 4 €    |   |        |

## 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 |
|--|-----------------------|---------|---------|
| <b>Sukaretto shurinpu</b> Carabineiro        |                       |         | 15,50 € |
| <b>Tai</b> Pargo                             | Jan a Mar - Ago a Set | 14,50 € | 9,50 €  |
| <b>Suzuki</b> Robalo                         | Nov a Fev             | 14,50 € | 9,50 €  |
| <b>Shima aji</b> Enxaréu                     | Mai a Out             | 14 €    | 8,50 €  |
| <b>Kampashi</b> Lírio                        | Ago a Nov             | 14 €    | 8,50 €  |
| <b>Hirame</b> Pregado                        | Abr a Mai             | 14 €    | 8,50 €  |
| <b>Shake</b> Salmão                          |                       | 10 €    | 7,50 €  |
| <b>Ten'nen no shake</b> Salmão selvagem      |                       | 14,50 € | 9,50 €  |
| <b>Aji</b> Carapau                           | Jan a Abr             |         | 5 €     |
| <b>Maguro</b> Atum                           | Mai a Set             |         |         |
| <b>Akami</b> Lombo                           |                       | 16,50 € | 9 €     |
| <b>Chu-toro</b> Meio-gordo                   |                       | 19 €    | 10 €    |
| <b>Toro</b> Barriga                          |                       | 21 €    | 12 €    |
| <b>Nodoguru</b> Goraz                        | Dez a Mai             | 14,50 € | 9,50 €  |
| <b>Tako</b> Polvo, pouco cozido              |                       |         | 7,50 €  |
| <b>Ika</b> Lula                              | Ago a Dez             | 7,50 €  | 8 €     |
| <b>Ebi</b> Camarão fresco / Gamba do Algarve | Mai a Ago             |         | 8 €     |
| <b>Uni</b> Ouriço do mar                     | Nov a Abr             |         | 16,50 € |
| <b>Unagui</b> Enguia cozinhada e grelhada    | Mar a Jun             |         | 13,50 € |
| <b>Tamago</b> Omeleta japonesa               |                       |         | 4 €     |

## MORIAWASE SASHIMI



Com vários tipos de peixe e marisco

25 peças

32 €

35 peças 




43 €

SASHIMI

PEIXE CRU





## MAKIMONO

ROLOS DE ARROZ (6 unidades)

|   |         |
|---|---------|
| <b>Toromaki</b> Barriga de atum   | 12,50 € |
| <b>Akami tekkamaki</b> Lombo de atum  | 9,50 €  |
| <b>Ikuramaki</b> Ovas de salmão   | 12,50 € |
| <b>Shakemaki</b> Salmão   | 9 €     |
| <b>Gyakumaki</b> Rolo invertido de gambas, abacate, salmão e sésamo  | 13,50 € |
| <b>Californiamaki</b> Rolo c/ gambas, abacate e salmao  | 10,50 € |
| <b>Makimono moriawase</b> Variedade de rolos (18 peças)   | 27,50 € |
| <b>Oshinkomaki</b> Pickles japoneses                                 | 6,50 €  |
| <b>Kappamaki</b> Pepino e sésamo                                    | 5 €     |
| <b>Tamagomaki</b> Omeleta japonesa  | 6,50 €  |



## TOKUBETSU

ESPECIAL (Inclui sopa Misoshiru)

|  |         |
|--|---------|
| <b>Sushi tokujo</b> 16 peças   | 43 €    |
| <b>Sushi matsu</b> 12 peças    | 29,50 € |
| <b>Sushi take</b> 10 peças   | 24,50 € |

## CHIRASHI



Taça de arroz c/ fatias de peixe cru em cima


|  |      |
|--|------|
| <b>Chirashi tsuru</b>  <br>Variedade de peixes | 43 € |
| <b>Unajyu</b><br>Enguia grelhada   | 43 € |

## SUSHI & SASHIMI




### MORIAWASE

Combinados c/ vários tipos de peixe e marisco





|   |      |
|---|------|
| <b>30 peças</b>  | 48 € |
| <b>40 peças</b>  | 69 € |

|   |  |   |
|---|--|---|
| 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

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tempura Moriawase</b> Seleção variada                       | 21,50€  |
| <b>Ebi Tempura</b> Fritos de gambas e legumes (5 peças)        | 29,50 € |
| <b>Shojin-Age</b> Fritos de legumes                            | 18,50 € |
| <b>Kaki Age</b> Fritos de legumes c/ lulas e gambas picadas    | 23 €    |
| <b>Tonkatsu</b> Porco panado                                   | 19,50 € |

## NABEMONOS Servido e preparado na mesa PRATOS GUISADOS / COZIDOS

|  |         |
|--|---------|
| <b>Sukiyaki (carne Nacional) - 150g</b>   |         |
| Guisado de legumes selecionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne   | 68 €    |
| <b>Sukiyaki (carne Wagyu) - 150g</b>    |         |
| Guisado de legumes selecionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne   | 132 €   |
| <b>Kimchi Nabe</b>   |         |
| Caldo quente de miso e kimchi, c/ peixe, marisco, frango e legumes selecionados  | 58,50 € |

## YAKIMONOS PRATOS GRELHADOS

|   |         |
|---|---------|
| <b>Tori teriyaki</b>   |         |
| Frango c/ molho teriyaki  | 19,50 € |
| <b>Kurodai misozuke</b>   |         |
| Dourada c/ miso   | 23 €    |
| <b>Shake shio yaki</b>  |         |
| Salmão c/ flor de sal   | 16€     |
| <b>Gyu misoyaki</b>       |         |
| Bife de vaca c/ miso  | 27 €    |








A T A T A K A I R Y Ō R I  
 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.

|   |         |
|---|---------|
| <b>Nasu dengaku</b> Beringela c/ molho de miso      | 9,50 €  |
| <b>Sunomono especial</b> Avinagrado de salmão e pepino   | 21,50 € |
| <b>Aji tataki</b> Carapau picado c/ alho-francês  | 9,50 €  |
| <b>Tai arai</b> Pargo no gelo                     | 29,50 € |
| <b>Yoshitake maki</b> Rolo especial do Mestre   | 31 €    |
| <b>Kabutoni</b> Cabeça de pargo cozida em molho de soja   | 38,50 € |

## ESPECIALIDADES GO JUU OUTONO / INVERNO

A partir do legado do AYA, criamos as nossas especialidades.

|   |         |
|---|---------|
| <b>Ostras com molho Ponzu</b> (servido desde 2015)  | 19,50 € |
| <b>Guioza de gamba de costa</b> (servido desde 2020)   | 14 €    |
| <b>Beringela, miso e manteiga clarificada</b> (servido desde 2021)    | 12,50 € |
| <b>Cavala marinada e cubos de beterraba</b> (servido desde 2019)  | 9,50 €  |
| <b>Pato rosado, pétalas de cebola em su e cabelos de anjo</b> (servido desde 2017)  | 15 €    |
| <b>Sunomono de Atum</b> (servido desde 2017)  | 23,50 € |
| <b>Escabeche de petinga/jaquinzinhos c/ pimento assado</b> (servido desde 2019)    | 8,50 €  |
| <b>Tártaro de atum, wasabi, tobiko e alho francês frito</b> (servido desde 2015)    | 29,50 € |
| <b>Tártaro de atum, wasabi e ovas de esturjão</b> (servido desde 2020)   | 66 €    |
| <b>Cogumelos selvagens, uni, wasabi e gema de ovo</b> (servido desde 2018)    | 27,50 € |