

The logo features a stylized sun with rays in the center, surrounded by a dark blue flower-like shape. The text "SHAKAI" is written in a large, white, serif font, and "taberna japonesa" is written in a smaller, white, sans-serif font below it.

SHAKAI
taberna japonesa

Cada peça de sushi é uma expressão de respeito pelo mar e pela arte japonesa. Proporcionamos uma experiência refinada, partilhada e lembrada por todos os que a descobrem.

Each piece of sushi is an expression of respect for the sea and Japanese art. We provide a refined experience, shared and remembered by all who discover it.

Alguns pratos podem conter na sua preparação / confeção alguma das substâncias a seguir descritas, se é alérgico ou intolerante, por favor informe-se com os nossos colaboradores:

Some dishes may contain in their preparation / confection some of the substances described below, if you are allergic or intolerant, please inform our employees:

- | | | | |
|---|---|---|---|
|  | Crustáceos
<i>Crustaceans</i> |  | Soja
<i>Soybeans</i> |
|  | Moluscos
<i>Molluscs</i> |  | Aipo
<i>Celery</i> |
|  | Peixe
<i>Fish</i> |  | Leite
<i>Milk</i> |
|  | Cereais que contêm glúten
<i>Cereals containing gluten</i> |  | Ovos
<i>Eggs</i> |
|  | Frutos de casca rija
<i>Nuts</i> |  | Tremoços
<i>Lupins</i> |
|  | Sementes de sésamo
<i>Sesame seeds</i> |  | Mostarda
<i>Mustard</i> |
|  | Amendoins
<i>Peanuts</i> |  | D. enxofre e sulfitos
<i>dioxide and sulphites</i> |

MENUS



*os preços presentes nesta carta incluem IVA aplicado à taxa em vigor
/ the prices in this letter include VAT applied at the rate in force*

menu
EXECUTIVO

terça - sexta (almoço)
tuesday - friday (lunch)

SAKURA 14.50

Sopa Miso | Gyosa ou Spring rolls (2 uni) | 10 peças de Sushi | Bebida de Serviço* | Café

miso Soup | gyosa or spring rolls (2 pcs) | 10 pieces of sushi | drinks * | coffee

FUJI 18.50

Sopa Miso | Gyosa ou Spring rolls (2 uni) | 15 peças de Sushi to Sashimi | Bebida de Serviço* | Café

miso Soup | gyosa or spring rolls (2 pcs) | 15 pieces of sushi | drinks * | coffee

HINODE 15.00

Sopa Miso | Gyosa ou Spring rolls (2 uni) | Yakisoba de Frango | Bebida de Serviço* | Café

miso Soup | gyosa or spring Rolls (2 pcs) | chicken yakisoba | drinks * | coffee

*bebida de Serviço: Água | Cerveja | Limonada | Chá | Vinho a Copo

*drinks: Water | Beer | Lemonade | Tea | 1 Glass of Wine

A EXPERIÊNCIA
SHAKAI

The Shakai Experience



ENTRADAS

/appetizer

SOPA MISO miso soup	4.50
EDAMAME feijão de soja / soy bean	6.00
SUNOMONO salada de pepino marinado / marinated cucumber salad	6.00
SALADA WAKAME salada de algas / seaweed salad	6.50
GYOZA FRANGO (4 uni.) <i>ravioli japônês</i> gyoza de frango / japanese ravioli (4 pcs)	8.00
GYOZA LEGUMES (4 uni.) <i>ravioli japônês</i> vegetables gyoza / japanese ravioli (4 pcs)	7.00
SPRING ROLLS (4 uni.) crepe de legumes / vegetables crepe (4 pcs)	6.50
TAKOYAKI (4 uni.) bolinhas de polvo / octopus balls (4 pcs)	10.00
HAR KAO (4 uni.) massa de arroz com recheio de camarão rice pasta with shrimp filling	9.00
TEMPURA CAMARÃO (4 uni.) shrimp tempura (4 pcs)	15.00
SHIMEJI cogumelos shimeji na manteiga shimeji mushrooms in butter	11.00

ESPECIALIDADES

/specialties

CARPACCIO DE SALMÃO finas fatias de salmão com molho ponzo thin slices of salmon with ponzo sauce	17.00
USSUZUKURI finas fatias de peixe branco /thin slices of white fish	18.00
TIRADITO TRUFADO finas fatias de atum, salmão e peixe branco thin slices of tuna, salmon and white fish	20.00
FISH TACOS peixe marinado, com tortilha de trigo marinated fish with wheat tortilla	15.50
CEVICHE peixe branco marinado com chip de banana marinated white fish with banana chips	15.00
TÁRTATO DE SALMÃO salmão em cubos com cebola, alcaparras, kizami wasabi, mostarda djon e ovas / diced salmon with onion, capers, kizami wasabi, djon mustard and roe	20.00
MAGURO TATAKI (8 fatias) atum selado com sementes de sésamo e molho do chef / sealed tuna with sesame seeds and chef's sauce (8 slices)	18.00
MINI TÁRTARO ATUM chip de nori com atum bluefin vieira, ovo de cordoniz e trufa / nori chip with bluefin tuna, cordoniz egg and truffle	15.00

HOT ROLL (8 uni.) alga nori, arroz, salmão, queijo creme e molho do chef nori seaweed, rice, salmon, cream cheese and chef's sauce (8 pcs)	12.00
---	-------

HOT SPECIAL alga nori, salmão, camarão, queijo creme, alho francês e ovas / nori seaweed, salmon, shrimp, cream cheese, leek and roe	15.00
---	-------

SPECIAL ROLLS
(8 unidades / 8 pieces)

ESCALOPE JALAPEÑO alga nori, arroz, vieira, maionese trufada tempura com molho de jalapeño / nori seaweed, rice, scallops; tempura truffled mayonnaise with jalapeño sauce	20.00
---	-------

SPYCE TUNA alga nori, atum, sementes de sésamo, cebote e molho do chef / nori seaweed, tuna, sesame seeds, spring onions and chef's sauce	18.00
--	-------

SOFT SHELL CRAB arroz, salmão, maionese japonesa, alho francês e ovas rice, salmon, japanese mayonnaise, leek and roe	20.00
---	-------

CALIFORNIA ROLL nori, arroz, caranguejo, abacate e ovas nori, rice, crab, avocado and roe	18.00
---	-------

SHAKEMAKI alga nori, arroz e salmão nori seaweed, rice and salmon	10.00
---	-------

TEMAKI

SALMÃO / salmon	10.00
-----------------	-------

ATUM / tuna	11.00
-------------	-------

CALIFÓRNIA pepino, camarão, abacate e ovas cucumber, shrimp, avocado and roe	10.00
--	-------

TEMAKI ESPECIAL crepe de ovo, camarão tempura, salmão e ovas egg roll, tempura shrimp, salmon and roe	15.00
---	-------

MIX SUSHI

SUSHI FREE STYLE (12 peças) 12 varied pieces	26.00
---	-------

SUSHI FREE STYLE (20 peças) 20 varied pieces	42.00
---	-------

SUSHI FREE STYLE (30 peças) 30 varied pieces	55.00
---	-------

SUSHI FREE STYLE VEGETARIANO (12 peças) vegetarian sushi 12 varied pieces	20.00
--	-------

MIX SUSHI TO SASHIMI

FREE STYLE 22 45.90
12 sushi e 10 fatias sashimi variadas
12 sushi and 10 slices of varied sashimi

FREE STYLE 30 61.90
20 sushi e 10 fatias sashimi variadas
20 sushi and 10 slices of varied sashimi

FREE STYLE 50 81.90
30 sushi e 20 fatias sashimi variadas
30 sushi and 20 stices of varied sashimi

MIX SASHIMI

7 FATIAS VARIADAS / 7 varied slices 17.00

15 FATIAS VARIADAS / 15 varied slices 30.00

OUTROS
/others

GUNKAN SELECT - 7 uni / 7 pcs 30.00

NIGIRI MORIAWASE - 7 uni / 7 pcs 25.00

COZINHA
cuisine

YAKISSOBA DE LEGUMES 13.00
noodles vegetais / vegetable yakissoba - vegetable
noodles

YAKISSOBA DE FRANGO 15.00
noodles, vegetais e frango / chicken yakissoba
noodles, vegetables and chicken

GYODON 21.00
malaguetas, cebola, arroz e carne bovina
chillies, onion, rice and beef

OKONOMYAKI 15.00
panqueca japonesa, vegetais e camarão flocos de
bonito / japanese pancake, vegetables and shrimp
bonito flakes

MENU INFANTIL 15.00
kids menu



SOBREMESAS
/desserts

SELEÇÃO DE MOCHI mochi selection	7.00
-------------------------------------	------

TARTE DE YUZU MERENGADA yuzu meringue cake	8.00
---	------

FONDANT DE GOIABADA goiabada fondant	8.00
---	------

MOUSSE DE CHOCOLATE COM OREO chocolate mousse with oreo	7.00
--	------

CAFETARIA
coffee shop

CAFÉ / coffee	1.50
---------------	------

DESCAFEINADO / decaffeinated	1.80
------------------------------	------

CHÁ VERDE / green tea	4.00
-----------------------	------

CHÁ JASMIN / jasmin tea	3.00
-------------------------	------

CHÁ GEMATCHA / gematcha tea	4.00
-----------------------------	------

BEBIDAS
drinks

VINHO BRANCO /white wine	
DOURO	
TRUQUES Rabigato, Viosinho, Gouveio <i>fresco, frutado</i>	20.00
ENCOSTAS DOS SOLAR Rabigato, Arinto <i>elegante, cítrico</i>	16.00
CARM RESERVA Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio <i>complexo, final prolongado</i>	29.00
DONA MATILDE Viosinho, Rabigato <i>equilibrado, floral</i>	17.00
Astronauta Chardonnay 100% Chardonnay <i>frutado, notas tropicais e de baunilha, textura cremosa e acidez equilibrada</i>	18.00
DÃO	
QUINTA DOS CARVALHAIS Encruzado, Verdelho, Gouveio <i>elegante, notas cítricas e florais, acidez equilibrada e final persistente</i>	21.00
PEDRA CANCELA Encruzado, Malvasia-Fina <i>frutado, mineral</i>	25.00
ALENTEJO	
INVISÍVEL Arinto, Antão Vaz <i>leve, mineral</i>	22.00
PENEDO GORDO BRANCO Antão Vaz, Roupeiro <i>fresco, frutado</i>	15.00

VINHO BRANCO /white wine	
OUTRAS REGIÕES	
FRAMINGHAM SAUVIGNON BLANC (NZ) 100% Sauvignon Blanc <i>tropical, vibrante</i>	35.00
CATARINA (SETÚBAL) Fernão Pires, Arinto, Chardonnay <i>fresco, equilibrado</i>	17.00
VINHO TINTO /red wine	
ENCOSTAS DOS SOLAR Touriga Nacional, Tinta Roriz <i>macio, frutado</i>	16.00
DONA MATILDE RESERVA Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela <i>robusto, final longo</i>	27.00
ASTRONAUTA Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca <i>frutado e intenso, notas de ameixa e especiarias, taninos suaves e equilibrados</i>	18.00
ROSÉS /rosé wine	
TRUQUES ROSÉ (DOURO) Touriga Franca, Tinta Roriz <i>elegante, frutado</i>	20.00
PENEDO GORDO ROSÉ (ALENTEJO) Aragonez, Syrah <i>jovem, aromático</i>	15.00

ESPUMANTES /sparkling wine	
FLUTE DE ESPUMANTE	6.00
TORRES DE COIMBRA Baga, Maria Gomes <i>leve, festivo</i>	18.00
PEDRA CANCELA Encruzado, Malvasia Fina, Bical <i>bolhas finas, fresco, notas florais e cítricas, final elegante</i>	18.00

CHAMPAGNES	
PIPER-HEIDSIECK Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay <i>elegante, persistente</i>	60.00

SANGRIA	
ESPUMANTE (BRANCA) uva, pepino e canela white sparkling sangria grape, cucumber and cinnamon	22.00
ESPUMANTE FRUTOS VERMELHOS red berries	22.00
ESPUMANTE MARACUJÁ passion fruit	24.00
A COPO glass	8.00

COCKTAILS	
YUZU WHISKY SOUR whisky japonês, yuzu, clara de ovo e sumo natural de laranja / japanese whisky, yuzu, egg white and natural orange juice	15.00
YUZU DROP gin, yuzu e licor gin, yuzu and liqueur	11.00
JAPANESE MOJITO sake, folhas de shiso, sumo natural de lima e água com gás / sake, shiso leaves, natural lime juice and soda water	10.00
SAIKIRI rum branco, lima, sake e frutos vermelhos white rum, lime, sake and red berries	11.00
SAKERINHA sake, limão / morango e açúcar sake lemon / strawberry and sugar	9.00

CERVEJAS /beer	
ASAHI	4.00
KIRIN	4.00
SAPORO	4.00
FINO	3.00

SUMOS NATURAIS
/natural juices

LIMONADA lemonade	4.00
LIMONADA DE MARACUJÁ passion fruit lemonade	5.00
LIMONADA DE FRUTOS VERMELHOS red berries lemonade	4.50

REFRIGERANTES
/soft drinks

COCA-COLA	3.00
COCA-COLA ZERO	3.00
ICE TEA LIMÃO / lemon ice tea	3.00
ICE TEA PÊSSEGO / peach ice tea	3.00

ÁGUAS
/waters

SEM GÁS / flat water	2.00
COM GÁS / sparkling water	3.00
ÁGUA TÓNICA / tonic water	3.00

WHISKY JAPONÊS
/japanese whisky

AKASHI MEISEI	10.00
FUJI	13.00
NIKKA BARREL	12.00
NIKKA DAYS	10.00
SANTORY TOKI	15.00
TOGOUCHI PREMIUM	12.00
TOGOUCHI KIWAMI	11.00



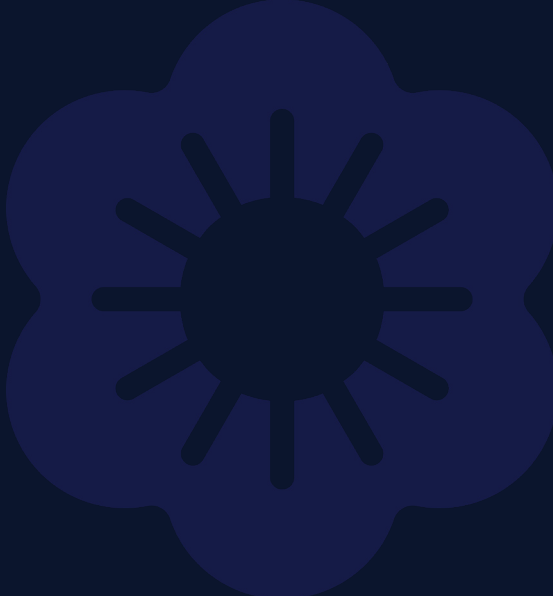


COMO FOI A TUA
EXPERIÊNCIA SHAKAI?
Avalia a nossa taberna!

Google



HOW WAS YOUR
SHAKAI EXPERIENCE?
Rate our tavern!



O sabor passa, mas a experiência permanece. Agradecemos
por partilhares este momento connosco.

The taste fades, but the experience remains.
Thank you for sharing this moment with us.

SHAKAI
taberna japonesa