



MENU |

"Ryori", o ponto de encontro entre a cozinha portuguesa e japonesa"

"Ryori", the meeting point between Portuguese and Japanese cuisine."

PORTUGAL E JAPÃO À LA CARTE |

Pão Artesanal de trigo barbela, fermentação natural 5€

(Barbela wheat bread, natural fermentation)

Azeite Biológico- Herdade do Esporão, e azeitonas Oliva Oil Esporão, olives 3,50€

MENU EXECUTIVO DE ALMOÇO | 16,5€

(De 3ª. Feira a 6ª. feira, por reserva prévia. Excluem-se sábados, feriados e Reservas "The Fork").

Caldo de peixe com miso, Fish broth with Miso 3,5€

Ostra do Sado, (2 unid), Sado River Oyster 8€

Gyosas de camarão a vapor, (4 unid.) Steamed gyosas of Shrimp 10€

Takoyaki (4 unid), Octopus Croquette 10€

Taco de Salmão, Salmon Taco 9€

Taco de atum, Tuna Taco 10€

Cogumelos, Mushrooms | **Veg.** 13€

Beringela, Eggplant Japanese way | **Veg.** 9€

Verduras, Vegetables of the day | **Veg.** 14€

Chawanmushi (Pudim tradicional Japonês), Savory custard with shellfish &caviar 12€

Sake miso, Salmon and miso sauce 17€

Crudo de salmão, Salmon Sashimi 16€

Sashimi de Atum, Bluefin Tuna sashimi 20€

Gamba, Algarve prawn ceviche and citrus 17€

Mexilhão, Mussels, citronella 15€

Vieiras, Scallop ceviche 18€

Choco, Cuttlefish Tempura 15€

Captura do dia, Catch of the day, lemon rice, seaweed. *Preço de mercado/ Market Price

Lula, Azores Squid, black rice, leek 24€

Rabo de boi, Oxtail and Barbela Wheat 24€

Pato e Pera, Smoked Duck magret, pear and sweet potato, 25€

Tempo médio de espera 35 minutos / average wait time 35 minutes

IVA incluído à taxa em vigor / VAT included



MENU "ROAZ-CORVINEIRO" | 49€

Existe um grupo de roazes-corvineiros que podem ser avistados no estuário do Sado, em Setúbal. Esta é a única população residente num estuário em Portugal, e uma de apenas três conhecidas na Europa!

"There is a group of bottlenose dolphins that can be seen in the Sado estuary, in Setúbal. This is the only population residing in an estuary in Portugal, and one of only three known in Europe"

Menu gastronómico individual composto por:

(Igual para todos os presentes na mesa)

Amuse Bouche

Pão Artesanal de trigo barbela e azeite biológico

Caldo Miso

Duas entradas

Prato principal de peixe ou de carne

Sobremesa.

Opção carne Wagyu: 30€

Com harmonização de 4 vinhos (0,07lt): 24€

EN

Individual gastronomic menu consisting of:

(The same for all diners at the table)

Amuse Bouche

Barbela wheat bread

Miso Soup

Two starter dishes

Fish or meat main dish

Dessert.

Wagyu beef option: 30€

Wine Pairing 4 wines (0,07lt): 24€

SOBREMESAS | DESSERTS

Mochi e Azuki, *Dois sabores de bolinhos gelados de arroz glutinoso e* 7€

feijão azuki | Traditional glutinous rice dumplings and azuki beans

Abacaxi, Porto e lima, *Pineapple, Oporto wine and lime* 7€

Mousse de menta, *mint mousse* 5€

Sugestão da semana, *suggestion of the week* 7€