



SATORI

MENU

DE ALMOÇO // LUNCH MENU



1 Entrada Quente

1 Hot Entrance



1 Entrada Fria

1 Cold Entrance



1 Prato Principal (escolha 1 das 4 opções)

1 Main Course (choose 1 from 4 options)

Sushi e Sashimi Combo (20 un // pieces)

Filete de Peixe Panado com Salada Russa

Bife Wagyu com Batatas Fritas

Yakisoba



Bebida, café e sobremesa incluídos

Drink, coffee and dessert included

23€ p/pessoa

23€ per person



SATORI

MENU



今ここ. Aqui e agora.

A essência de estar presente no momento,
é o caminho para o Satori.

今ここ. Here and now.

The essence of being present in the moment
is the path to Satori.



Combinados*

Combinations*

*Menus predefinidos // *Preset menus

*Não aplicáveis descontos do TheFork ou qualquer outra campanha em vigor // *TheFork discounts or any other ongoing promotions do not apply

Yon-Juu

70€

Combinado de Sushis e Sashimis à escolha do Chef //
Chef's Selection of Sushi and Sashimi Combination
40 unidades // pieces - 2 pax

Premium

90€

Combinado de Sushis e Sashimis Exóticos à escolha do Chef
// Chef's Selection of Exotic Sushi and Sashimi Combination
50 unidades // pieces - 2 pax

Tradicional

70€

Combinado de Sushis e Sashimis à escolha do Chef com
referências tradicionais // Chef's Selection of Sushi and
Sashimi Combination with traditional references
40 unidades // pieces - 2 pax

Chirashi

25€

Bowl com arroz de sushi, ovos e cortes de peixes à escolha
do Chef // Bowl with sushi rice, roe, and chef's selection of
fish cuts - 1 unidade // piece

Moriwase

70€

Combinado de fatias dos diversos peixes // Sashimi
Combination of assorted fish slices
26 unidades // pieces



Entradas

Appetizers

Misoshiro

6,5€

Sopa à base de soja, cubos de peixe, tofu, alga wakame
e sementes de sésamo // Soy-based soup with fish cubes,
tofu, wakame seaweed, and sesame seeds

Salada de Wakame // Wakame Salad

7€

Salada fria de alga wakame e sementes de sésamo // Cold
wakame seaweed salad with sesame seeds

Mix Sunomono

6€

Pickles tradicionais japoneses - rabanete, takenoko, pepino
e takuan // Traditional Japanese pickles - radish, bamboo
shoots, cucumber, and takuan (pickled daikon)

Edamame

8€

Grãos de soja salteados com flor de sal e óleo de sésamo
ou trufado // Sautéed soybeans with fleur de sel and sesame
oil or truffle oil

Kinoko

9€

Mix de cogumelos salteados em manteiga, molho teriyaki
e sésamo // Sautéed mushroom mix in butter, teriyaki sauce,
and sesame seeds

Shell Satori

12€

Par de conchas com polvo, vieira, cogumelos, camarão, spicy
butter e queijo gratinado // Pair of shells with octopus, scallops,
mushrooms, shrimp, spicy butter, and gratinated cheese

Trio de Guiozas // Trio of Gyozas

7,5€

Camarão, legumes e porco // Shrimp, vegetables, and pork

Trio de Tacos

21€

Camarão com maionese japonesa e ovos, Salmão com
cebola roxa, ovos e molho tártaro do Chef, e Atum com alho
frances, molho kimche e sésamo // Shrimp with Japanese
mayonnaise and roe, Salmon with red onion, roe and Chef's
tartar sauce, and Tuna with leek, kimche and sesame sauce

Bao

11€

Pão chinês com pulled pork, maionese spicy, repolho laminado
e rebentos // Chinese bun with pulled pork, spicy mayonnaise,
shredded cabbage, and sprouts

Rock Ebi

16€

Cubos de camarão em massa de tempura com maionese
picante, ovos e rebentos // Shrimp cubes in tempura batter
with spicy mayonnaise, roe, and sprouts

Shari Crispy

16€

Arroz de sushi frito, tártaro de salmão ou atum, ovos, spring
onion e ponzu // Fried sushi rice with salmon or tuna tartare,
roe, spring onion, and ponzu sauce

Ceviche

16€

Cubos de peixe branco, cebola roxa e molho yuzo picante
// White fish cubes, red onion, and spicy yuzo sauce

	Salmão Trufado // Truffle Salmon 18€ <i>Lâminas de salmão com trufas negras, ponzu e ovas // Sliced salmon with black truffles, ponzu sauce, and roe</i>		Kimche 22€ <i>Cubos de peixes, alho francês, pimenta kimche, óleo de sésamo e ovas // Fish cubes, leek, kimchi pepper, sesame oil, and roe</i>		
Carpaccio	Polvo // Octopus 20€ <i>Lâminas de polvo com molho de Aji e shallot // Sliced octopus with Aji sauce and shallots</i>		Atum // Tuna 25€ <i>Atum, crispy de alho, espuma de yuzu e rebentos // Tuna, crispy garlic, yuzu foam, and sprouts</i>		Tartare
	Vieira // Scallop 25€ <i>Lâminas de vieira com trufas, ovas ikura e ponzu à base de yuzu // Sliced scallops with truffles, ikura roe, and yuzu-based ponzu sauce</i>		Carabineiro 32€ <i>Carabineiro, bisque, caviar, raspas de limão, azeite de trufas e flor de sal // Carabineiro shrimp, bisque, caviar, lemon zest, truffle oil, and fleur de sel</i>		
	Hamachi 22€ <i>Lâminas de hamachi com raspas de limão, ponzu e crispy de alho // Sliced hamachi with lemon zest, ponzu sauce, and crispy garlic</i>				
					
Sashimi			Makimono		
Salmão // Salmon 13€ <i>Fatias de salmão // Slices of salmon 5 unidades // pieces</i>			Uramaki Philadelphia 9€ <i>Arroz de sushi, salmão e cream cheese // Sushi rice, salmon, and cream cheese - 4 unidades // pieces</i>		
Shake Hara 14€ <i>Fatias de barriga de salmão // Slices of salmon belly 5 unidades // pieces</i>			Uramaki Spicy Tuna 10€ <i>Arroz de sushi, atum, alho francês e kimche // Sushi rice, tuna, leek, and kimchi - 4 unidades // pieces</i>		
Akami 18€ <i>Fatias de lombo de atum // Slices of tuna loin 5 unidades // pieces</i>			Uramaki Califórnia 11€ <i>Arroz de sushi, maionese japonesa, pepino picado, camarão e ovas massago // Sushi rice, Japanese mayonnaise, chopped cucumber, shrimp, and masago roe - 4 unidades // pieces</i>		
Toro 22€ <i>Fatias de barriga de atum // Slices of tuna belly 5 unidades // pieces</i>			Uramaki Ebi 12€ <i>Arroz de sushi, tempura de camarão, maionese japonesa e salmão braseado // Sushi rice, shrimp tempura, Japanese mayonnaise, and seared salmon - 4 unidades // pieces</i>		
Chutoro 19€ <i>Fatias da zona entre o lombo e a barriga de atum // Slices from the area between the loin and belly of the tuna 5 unidades // pieces</i>			Uramaki Krab 12,5€ <i>Arroz de sushi, carangueijo e atum // Sushi rice, crab, and tuna - 4 unidades // pieces</i>		
Hamachi 16€ <i>Fatias de hamachi // Slices of hamachi 5 unidades // pieces</i>			Sakemaki 9€ <i>Hosomaki de salmão // Salmon Hosomaki - 6 unidades // pieces</i>		
Hotate 22€ <i>Fatias de vieira // Slices of scallop 5 unidades // pieces</i>			Tekka 11€ <i>Hosomaki de atum // Tuna Hosomaki - 6 unidades // pieces</i>		
Unagi 15€ <i>Fatias de enguia // Slices of eel 5 unidades // pieces</i>			Toro 15€ <i>Hosomaki de toro e cebolinho // Toro and chive Hosomaki 6 unidades // pieces</i>		
Tako 14€ <i>Fatias de polvo // Slices of octopus 5 unidades // pieces</i>			Kappa 8€ <i>Hosomaki de pepino picado e sésamo // Hosomaki with chopped cucumber and sesame seeds - 6 unidades // pieces</i>		
Suzuki 16€ <i>Fatias de robalo // Slices of bass 5 unidades // pieces</i>			Futomaki 15€ <i>Arroz de sushi, atum, pepino, tamagoyaki e takuan // Sushi rice, tuna, cucumber, tamagoyaki, and takuan 6 unidades // pieces</i>		
			HaruRoll 18€ <i>Sushi frito em folha de springroll com salmão, camarão, cream cheese e molho teriyaki // Fried sushi in spring roll wrapper with salmon, shrimp, cream cheese, and teriyaki sauce 8 unidades // pieces</i>		
			Hot’N’Roll 15€ <i>Sushi frito de salmão, cream cheese, molho teriyaki e spring onion // Fried sushi with salmon, cream cheese, teriyaki sauce, and spring onion - 8 unidades // pieces</i>		

 Gunkan	Shake & Quail Egg 11€ Arroz de sushi, salmão, gema de ovo de codorniz, trufas laminadas e ovas tobiko // Sushi rice, salmon, quail egg yolk, sliced truffles, and tobiko roe 2 unidades // pieces	Nigiri 	Shake 11€ Arroz de sushi, salmão e trufas negras laminadas // Sushi rice, salmon, and sliced black truffles 2 unidades // pieces
	Maguro & Foie 13€ Arroz de sushi, atum akami, foie grass e molho teriyaki // Sushi rice, akami tuna, foie gras, and teriyaki sauce - 2 unidades // pieces		Akami 12€ Arroz de sushi e atum magro // Sushi rice and lean tuna - 2 unidades // pieces
	Toro 15€ Arroz de sushi, barriga de atum, caviar e folha de ouro // Sushi rice, tuna belly, caviar, and gold leaf - 2 unidades // pieces		Toro 13€ Arroz de sushi, barriga de atum e caviar // Sushi rice, tuna belly, and caviar - 2 unidades // pieces
	Hamachi 12€ Arroz de sushi, lírio, yuzu kosho e ovas // Sushi rice, lily (or lily bulb), yuzu kosho, and roe 2 unidades // pieces		Wagyu & Foie 16€ Arroz de sushi, wagyu, foie grass e cebola caramelizada em vinho do porto // Sushi rice, wagyu beef, foie gras, and caramelized onion in port wine - 2 unidades // pieces
	Hotate 17€ Arroz de sushi, vieira e caviar // Sushi rice, scallop, and caviar - 2 unidades // pieces		Ebi 22€ Arroz de sushi, carabineiro in natura, flor de sal, raspas de yuzu kosho e azeite de trufas // Sushi rice, fresh carabineiro shrimp, fleur de sel, yuzu kosho zest, and truffle oil - 2 unidades // pieces
	Lavagante 19€ Arroz de sushi, lavagante, maionese japonesa e ovas // Sushi rice, lobster, Japanese mayonnaise, and roe - 2 unidades // pieces		Hamachi 13€ Arroz de sushi, lírio, raspas de limão e flor de sal // Sushi rice, lily, lemon zest, and fleur de sel 2 unidades // pieces
	Ikura 14€ Arroz de sushi e ovas de salmão // Sushi rice and salmon roe - 2 unidades // pieces		Hotate 12,5€ Arroz de sushi, vieira braseada, azeite de trufas, flor de sal e massago // Sushi rice, seared scallop, truffle oil, fleur de sel, and masago roe 2 unidades // pieces
Setto Chef 30€ Gunkans à escolha do Chef // Chef's selection of Gunkans - 5 unidades // pieces	Unagi 12€ Arroz de sushi, enguia de água doce, molho kabayaki e gema de codorniz curada // Sushi rice, freshwater eel, kabayaki sauce, and cured quail egg yolk - 2 unidades // pieces	Setto Sushi 25€ Nigiris à escolha do chef // Chef's selection of Nigiris - 5 unidades // pieces	
			
Temaki			
Shake 12€ Arroz de sushi, maionese japonesa, salmão e spring onion // Sushi rice, Japanese mayonnaise, salmon, and spring onion - 1 unidade // piece	Hamachi 13€ Arroz de sushi, lírio e molho tártaro japonês // Sushi rice, lily, and Japanese tartar sauce 1 unidade // piece		
Maguro Spicy 15€ Arroz de sushi, atum, kimche, alho francês e sésamo de umê // Sushi rice, tuna, kimchi, leek, and ume sesame - 1 unidade // piece	Ebi 17€ Arroz de sushi, camarão em tempura, bisque, raspas de limão e flor de sal // Sushi rice, tempura shrimp, bisque, lemon zest, and fleur de sel 1 unidade // piece		
Toro 16€ Arroz de sushi, barriga de atum e cebolinho // Sushi rice, tuna belly, and chives - 1 unidade // piece	Hotate 17€ Arroz de sushi, vieiras, spring onion e ikura // Sushi rice, scallops, spring onion, and ikura roe 1 unidade // piece		
Unagi 13€ Arroz de sushi, enguia de água doce, pepino picado e molho kabayaki // Sushi rice, freshwater eel, chopped cucumber, and kabayaki sauce 1 unidade // piece			



Pratos Quentes

Hot Dishes

Fried Rice

19,9€

Arroz frito e salteado com cenoura, pimentos, cebola, cogumelos, camarão, pulled pork, ovo estrelado e cebolinha // Fried rice sautéed with carrots, peppers, onions, mushrooms, prawns, pulled pork, fried egg and spring onions

Fried Rice Vegan

16,5€

Arroz frito e salteado com cenoura, pimentos, cebola, cogumelos, ovo estrelado e cebolinha // Fried rice sautéed with carrots, peppers, onions, mushrooms, fried egg and spring onions

Yakisoba

21,5€

Macarrão japonês salteado com carne bovina e legumes // Japanese noodles sautéed with beef and vegetables

Unagi

20,5€

Bowl de arroz japonês com enguia grelhada, molho kabayaki, ovos ikura, sésamo e cebolinha // Japanese rice bowl with grilled eel, kabayaki sauce, ikura roe, sesame and spring onions

Wagyu

31€

Cortes de wagyu com aligot e redução de vinho do porto // Cuts of wagyu with aligot and port wine reduction

Lagosta

42€

Lagosta empanada com maionese de sriracha, ovos de massago e salada coleslaw // Breaded lobster with sriracha mayonnaise, masago roe and coleslaw salad

Ahiru

23,9€

Magret de pato com aligot, redução de vinho do porto e micro legumes // Duck magret with aligot, port wine reduction and micro vegetables

Tako

27,9€

Polvo assado em baixa temperatura, batatas em manteiga, chimichurri asiático e pickles de cebola // Low temperature roasted octopus, buttered potatoes, Asian chimichurri and pickled onions

Maguro Hokkaido

27,9€

Tataki de atum em sementes de sesamo, purê de abóbora Hokkaido e molho levemente picante // Tuna tataki in sesame seeds, Hokkaido pumpkin puree and slightly spicy sauce



Sobremesas

Desserts

Mochi

8€

Matcha Tiramisu

9,5€

Dango

9,5€

Sobremesa tradicional japonesa feita de mochiko // Traditional Japanese dessert made with mochiko

Volver

10€

Creme de chocolate preto recheado com doce de leite // Dark chocolate cream filled with dulce de leche

Especial da Semana // Weekly Special

9,5€



Sushi em Casa

Sushi at home

Levamos a experiência do Satori até à sua casa, oferecendo um serviço de Chef totalmente personalizável, criado à medida para si. Para mais informações, fale com a nossa equipa.

We bring the Satori experience to your home, offering a fully customizable chef service, created for you. For more information, talk to our team.



Saiba mais aqui





SATORI

MENUS

DE DEGUSTAÇÃO* // TASTING MENUS*



Opção ideal para quem deseja mergulhar nos detalhes da culinária japonesa e apreciar cada momento no presente.

**Menus predefinidos*

The ideal option for those who want to immerse themselves in the details of Japanese cuisine and appreciate every moment in the present.

**Preset menus*



Menu de Degustação do Chef

7 pratos de degustação
7 tasting dishes

Bebidas incluídas
Drinks included

80€ p/pessoa
80€ per person



Menu de Degustação Exótico

7 pratos de degustação
7 tasting dishes

Bebidas incluídas
Drinks included

120€ p/pessoa
120€ per person

