

RAW

FOOD BAR



SALGADOS DUNAS SUITES

★ ★ ★ ★ ★
ALGARVE

Salgados Dunas Suites
Herdade dos Salgados | Rua Boca da Alagoa
8200-424 Guia | Albufeira
Tel: (+351) 289 244 780
Email: salgadosdunas@nauhotels.com
www.nauhotels.com

SUSHI





INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES

Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar.

Muito obrigado

INFORMATION ABOUT FOOD INTOLERANCE & ALLERGIES

Before ordering your meal, please let us know if you would like to obtain any information regarding the food ingredients. Also, please inform us in case you have any intolerance or food allergies.

Thank you

Art. 135 do DL 10/2015

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Art. 135 of DL 10/2015

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.



ENTRADAS STARTERS

Missoshiro

Sopa de soja

Soybean soup (tofu, seaweed and green onions in a miso broth)

3,00 €

Sunomono

Salada de pepino Japonês e polvo avinagrado

Japanese cucumber salad and octopus marinated in vinegar

4,50 €

Ceviche

De polvo e peixe branco ligeiramente picante

Lightly spiced octopus and white fish ceviche

8,50 €

Sake no kimuchi

Salmão com molho de pimenta

Salmon with pepper sauce

4,50 €

Wakame

Salada de algas

Seaweed salad

3,90 €



TEMAKI

Sushi em formato de cone. 1 unidade

A large cone of nori (seaweed) filled with sushi rice and a variety of vegetables and/or cooked or raw fish. 1 unit

Sake | Califórnia

Salmão | Salmão, manga, pepino e maionese japonesa

Salmon | Salmon, mango, cucumber and japanese mayonnaise

3,50 €

Tobiko | Maguro Space | Maguro

Ovas de peixe voador | Atum e abacate picante | Atum

Tobiko roe (flying fish) | Tuna and spicy avocado | Tuna

5,50 €

Ikura

Ovas de salmão

Salmon roe

11,50 €

HOSSOMAKI

Enrolado fino com alga por fora. 6 unidades
Thin rolls of sushi. The sushi is wrapped in nori (toasted seaweed) it is rolled up as a small circular tube-shaped creation that is then sliced into finger-sized rolled portions. 6 units

Ebimaki | Tekkamaki

Camarão | Atum
Prawns | Tuna
4,50 €

Sakemaki

Salmão
Salmon
3,50 €

Tamagomaki | Kappamaki | Avocadomaki

Omelete Japonesa | Pepino Japonês | Abacate
Egg omelet in which thin layers of egg are rolled and sliced into pieces | Japanese cucumber | Avocado
3,00 €



URAMAKI

Enrolado com arroz por fora. 8 unidades
An 'inside out' roll with seaweed (nori) on the inside of the roll. 8 units

Tuna spicy

Atum e abacate com rúcula picante
Tuna and avocado with spicy arugula
5,50 €

Avocado roll

Salmão e atum, envolvido com abacate e ovas
Salmon and tuna rolled with avocado and roe
8,50 €

Rainbow

Salmão, atum e peixe branco com ovas, pepino e algas
Salmon, tuna and white fish with roe, cucumber and seaweed
9,50 €

Califórnia

Salmão com manga, pepino, e mayonnaise japonesa
Salmon with mango, cucumber and japanese maionese
6,00 €

Ebiten

Gambas panadas, queijo creme, espargo e ovas
Breaded prawns, cream cheese, asparagus and roe
8,50 €

Sake furay

Salmão panado com queijo creme e espargo, envolvido com salmão braseado e alho francês
Breaded salmon with cream cheese and asparagus, rolled with braised salmon and leek
9,00 €

Makimono do chef

Caranguejo com enguia e ovas
Crab, eel and roe
13,50 €

Vegan

Abacate com cenoura, rúcula e molho de sésamo
Avocado with carrot, arugula and sesame sauce
4,50 €



OSHIZUSHI

Sushi prensado sem alga

Seleção do chef. 8 unidades
Pressed sushi without seaweed
Chef selection. 8 units
8,00 €



TARTA MAGURO

Tartare de atum envolvidos com finas fatias de abacate e ovas.

1 unidade

Tuna tartare with thin slices of avocado and roe. 1 unit
8,50 €

TARTA SAKE

Tartare de salmão envolvidos com finas fatias de abacate e ovas. 1 unidade

Salmon tartare with thin slices of avocado and roe.

1 unit

8,50 €



NIGIRIZUSHI

Bolinhos de arroz envolvidos com peixes.

2 unidades

Rice cakes with fish. 2 units

Sake | Tamagoyaki

Salmão | Omelete Japonesa

Salmon | Japanese omelet

2,50 €

Peixe branco

White fish

Peixe branco

White fish

3,00 €

O-Toro | Tako | Ebi | Maguro | Chutoro

Barriga de atum extra gordo | Polvo | Camarão | Atum

Barriga de atum meio-gorda

Tuna belly (extra fat) | Octopus | Prawn | Tuna

Tuna belly (medium fat)

3,50 €

Unagui | Hotategai

Enguia do mar | Vieira

Sea eel | Scallop

6,00 €



EDOMAEZUSHI

Bolinhos de arroz envolvido com peixes. 14 unidades

Rice cakes with fish. 14 units

18,00 €

GUNKAN

Arroz envolvido com alga, recheado com ovas ou peixes. 2 unidades

A clump of rice is hand-wrapped in a strip of nori, but instead of a filling in the center, it has an ingredient, such as fish eggs, piled on top. Gunkan means boat. 2 units

Caviar

Ovas de ouriço do mar

Sea urchin roe

12,00 €

Ikura

Ovas de Salmão

Salmon roe

7,00 €

Sake | Maguro to Negi | Tobiko

Salmão | Atum com alho francês

Ovas de peixe voador

Salmon | Tuna with leek | Flying fish roe

3,50 €



SASHIMI

Fatias de peixe cru. 12 unidades

Sliced raw fish in thin pieces. 12 units

Sake

Salmão

Salmon

10,00 €

Peixe branco | Tako

Peixe branco | Polvo

White fish | Octopus

11,00 €

Akame

Atum magro

Thin tuna

16,00 €

Chutoro

Barriga de atum meio-gorda

Tuna belly (medium fat)

17,00 €

O-toro

Barriga de atum extra gordo

Tuna belly (extra fat)

19,00 €

SASHIMI MORIAWASE

Mix de sashimi sobre o gelo 30 unidades

Sashimi mix on ice. 30 units

28,00 €



CHIRASHI

Taça de arroz envolvido com mix de sashimi.

20 unidades

Bowl of sushi rice with sashimi. 20 units

18,50 €



COMBINADOS DE SUSHI
SUSHI COMBOS

Fale com o Sushiman sobre
as suas preferências

*Speak with the sushiman
about your preferences*

Ozaka

2 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki

10,50 €

Akita

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki

11,50 €

Aburi

Mix de sushi braseado. 8 nigiri + 8 uramaki

15,50 €



COMBINADOS VARIEDADE
DE SUSHI E SASHIMI
SUSHI AND SASHIMI COMBOS

Fale com o Sushiman sobre
as suas preferências

*Speak with the sushiman about
your preferences*

Fukushima

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki

19,00 €

Tokio

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki

22,00 €

Shizuoka

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki

25,50 €

Combo do Chef

Chef Combo

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri + 6 hossomaki
+ 8 uramaki

52,50 €



HOT ROLL

Rolo de sushi frito. 8 unidades

Deep fried sushi roll. 8 units

Sake

Salmão com filadélfia, cebolinho e molho teriyaki

*Salmon with cream cheese, chives and
teriyaki sauce*

8,00 €

Spicy Tuna

Atum, picante, cebolinho e molho teriyaki

Spicy tuna, chives and teriyaki sauce

7,00 €

Ebi

Camarão com filadélfia, cebolinho e molho teriyaki

*Prawns with cream cheese,
chives and teriyaki sauce*

10,00 €



SOBREMESAS
DESERTS

Gelado (2 bolas)

Ice cream (2 scoops)

Sésamo | Chá verde | Gengibre

Sesame | Green teal Ginger

3,50 €

Mochi

Massa de arroz recheada com gelado

(consultar os sabores disponíveis)

Rice dough stuffed with ice cream

(check the available flavours)

3,50 €

