

RAW

FOOD BAR



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)

3,50 €

Sunomono

Salada de pepino Japonês e polvo avinagrado

Japanese cucumber salad

and octopus marinated in vinegar

5,50 €

Ceviche

De polvo e peixe branco ligeiramente picante

Lightly spiced octopus and white fish ceviche

12,00 €

Wakame

Salada de algas

Seaweed salad

4,00 €



TÁRTAROS TARTARE

Tarta Maguro

Tartare de atum envolvidos

com finas fatias de abacate e ovas

Tuna tartare with thin slices of avocado and roe

12,00 €

Tarta Sake

Tartare de salmão envolvidos

com finas fatias de abacate e ovas

Salmon tartare with thin slices of avocado and roe

10,00 €



NIGIRIZUSHI

Bolinhos de arroz envolvidos com peixes.

2 unidades

Rice cakes with fish. 2 units

Tamagoyaki | Ebi

Omelete Japonesa | Camarão

Japanese omelet | Shrimp

4,50 €

Sake

Salmão

Salmon

5,00 €

Peixe Branco | Tako | Maguro

Peixe branco | Polvo | Atum

White fish | Octopus | Tuna

6,00 €



GUNKAN

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

*A clump of rice is hand-wrapped in a strip of nori,
filled with fish eggs or fish. 2 units*

Sake | Tobiko

Salmão | Ovas de peixe voador

Salmon | Flying fish roe

6,50 €

Maguro Negi

Atum com alho francês

Tuna with leek

7,00 €



TEMAKI

Sushi em formato de cone. 1 unidade

Cone of nori filled with sushi rice. 1 unit

Sake | Califórnia | Tobiko

Salmão | Salmão, manga, pepinol Ovas de peixe voador

Salmon | Salmon, mango, cucumber | Flying fish roe

6,00 €

Maguro Spicy | Maguro

Atum, abacate e picante | Atum

Tuna, avocado and spicy | Tuna

8,00 €



HOSSOMAKI

Enrolado fino com alga por fora. 6 unidades

Thin rolls of sushi wrapped in nori. 6 units

Tamagomaki | Kappamaki | Avocadomaki

Omelete Japonesa | Pepino Japonês | Abacate

Japanese omelet | Japanese cucumber | Avocado

3,00 €

Sakemaki

Salmão

Salmon

5,00 €

Ebimaki | Tekkamaki

Camarão | Atum

Prawns | Tuna

6,50 €

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, abacate, rúcula e picante
Tuna, avocado, spicy and arugula
9,00 €

Avocado roll

Salmão e atum, envolvido com abacate e ovas
Salmon and tuna rolled with avocado and roe
9,00 €

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 e pepino
Salmon with mango and cucumber
7,50 €

Ebiten

Gambas panadas, queijo creme, espargo e ovas
Breaded prawns, cream cheese, asparagus and roe
9,00 €

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 €

Vegan

Abacate, cenoura, rúcula e molho de sésamo
Avocado, carrot, arugula and sesame sauce
6,00 €

OSHIKUSHI

Sushi prensado sem alga
Seleção do chef. 8 unidades
*Pressed sushi without seaweed
Chef selection. 8 units*

10,00 €



FUTOMAKI

Rolo largo com alga por fora. 12 unidades
Wide roll with seaweed on the outside. 12 units

Sake

Salmão e pepino com wakame
Salmon and cucumber with wakame
8,00 €

Sake Crispy

Pele de salmão crocante, ovas de tobiko e sésamo
Skin of crispy salmon, tobiko roe and sesame
10,00 €

Maguro

Atum com abacate
Tuna with avocado
12,00 €



HOT ROLL

Rolo de sushi frito. 8 unidades
Deep fried sushi roll. 8 units

Sake

Salmão com queijo creme, 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
10,00 €

Ebi

Camarão com queijo creme, cebolinho e molho teriyaki
Prawns with cream cheese, chives and teriyaki sauce
10,00 €

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

12,00 €

Maguro

Atum

Tuna

18,00 €



SASHIMI MORIAWASE

Mix de sashimi sobre o gelo. 30 unidades
Sashimi mix on ice. 30 units

32,00 €



CHIRASHI

Taça de arroz envolvido com mix de sashimi
e/ou vegetais
Bowl of sushi rice with sashimi and/or vegetables.

30,00 €

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

12,00 €

Akita

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki

15,00 €

Aburi

Mix de sushi braseado. 8 nigiri + 8 uramaki

18,00 €



COMBINADOS VARIEDADE DE SUSHI E SASHIMI SUSHI AND SASHIMI COMBOS

Fukushima

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki

25,00 €

Tokio

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki

27,00 €

Shizuoka

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki

30,00 €

Combo do Chef

Chef Combo

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri + 6 hossomaki

+ 8 uramaki

60,00 €



SOBREMESAS
DESSERTS

Gelado (2 bolas)

Ice cream (2 scoops)

(consultar os sabores disponíveis)

(check the available flavours)

4,50 €

Mochi

Massa de arroz recheada com gelado

(consultar os sabores disponíveis)

Rice dough stuffed with ice cream

(check the available flavours)

4,50 €

**Creme Brulée de Leite de Côco e Lichias
com Gengibre Cristalizado**

Cream of coconut milk and lychees

with Crystallized Ginger

6,50 €

Cheesecake de Matcha e Framboesa

Matcha Cheesecake and Raspberry

6,50 €





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

RAW

FOOD BAR

NOVO RESTAURANTE SUSHI NEW SUSHI RESTAURANT

ABERTO DE TERÇA-FEIRA A SÁBADO
RAW | Take Away: 19h00 – 22:30

OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY
RAW | Take Away: 7h00 pm – 10:30pm

TAKE
AWAY



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



**TAKE
AWAY
MENU**

COMBINADOS DE SUSHI
SUSHI COMBOS

Ozaka


2 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki
12,00 €

Akita

6 nigiri + 2 gunkan + 6 hossomaki
15,00 €

Aburi

Mix de sushi braseado 8 nigiri + 8 uramaki
18,00 €



COMBINADOS VARIEDADE
DE SUSHI E SASHIMI
SUSHI AND SASHIMI COMBOS

Fukushima

5 sashimi + 4 nigiri + 6 hossomaki + 4 uramaki
25,00 €

Tokio

10 sashimi + 2 gunkan + 4 nigiri + 6 hossomaki
27,00 €


Shizuoka

12 sashimi + 6 hossomaki + 8 uramaki
30,00 €

Combo do Chef

Chef combo

20 sashimi + 4 gunkan + 6 nigiri
+ 6 hossomaki + 8 uramaki
60,00 €



Fale com o Sushiman sobre
as suas preferências
Speak with the sushiman about
your preferences