

OKAH

RESTAURANT

PARA ENTRETER | TO ENTERTAIN

Seleção de Pães | Bread Selection 2.5

Pão de Cereais, Pão de Mafra, Pão de Milho, Tostas
Cereals Bread, Mafra Bread, Cornbread, Toasts

CONDUTO | TO GO WITH OUR BREAD SELECTION

Manteiga do Dia, Azeite, Azeitonas Temperadas 3
Butter of the Day, Olive Oil, Seasoned Olives

Queijo de Azeitão | Azeitão Cheese 6

ENTRADAS PARA PARTILHAR | STARTERS TO SHARE

Ostras do Sado | Sado Oysters (3 unidades - 3 pieces) 10

Nosso Ceviche | Our Ceviche 13
Robalo, milho frito, batata doce, tomate cherry, cebola roxa, coentros, lima, flor de sal
Sea bass, fried corn, sweet potato, cherry tomato, red onion, coriander, lime, salt flower

Fataça Queimada | Burnt Thinlip Mullet 10
Fataça, batata doce de Aljezur
Thinlip mullet, Aljezur sweet potato

Sunomono do Sado | Sado Sunomono 12
Salmonete, gamba da costa, ostras do Sado, pepino doce, algas da costa, camarinhas, salicórnia
Red mullet, coast prawns, Sado oysters, sweet cucumber, coast algae, corema, salicornia

Escabeche da Costa | Coast Marinade 10
Pregado, carapau, fataça, robalo, cavala, pimentos, cebola roxa, rebentos de alho francês
Turbot, horse mackerel, thinlip mullet, sea bass, mackerel, peppers, red onion, leek sprouts

Camarão ao Alho Picante | Garlic Spicy Prawns 9
Camarão, alho, azeite, louro, lima, molho sriracha
Prawn, garlic, olive oil, bay leaf, lime, sriracha sauce

Tataki de Atum | Tuna Tataki 15
Atum braseado, molho miso
Braised tuna, miso sauce

Yakitoris de Asas de Frango | Chicken Wings Yakitori's 4,50
Espetadas de asas de frango
Chicken Wings skewers

Gyozas | Gyozas 5
Frango e legumes ou apenas legumes
Chicken and vegetables or just vegetables

Yakitoris de Legumes | Vegetables Yakitori's 3.5
Espetadas de legumes
Vegetables skewers

Tataki de Novilho | Veal Tataki 15
Novilho, foie gras, raiz de aipo, raiz de lótus, azeite trufado, rebentos de rábano
Veal, foie gras, celery root, lotus root, truffled olive oil, horseradish sprouts

SOPAS & CALDOS | SOUPS AND BROTHS

Gaspacho com Tempura de Sardinha | Gazpacho Soup with Sardine Tempura 6.5

Tomate, pepino, cebola, coentros, tempura de sardinha
Tomato, cucumber, onion, coriander, sardine tempura

Suimono de Amêijoas | Clam Suimono 4.5
Amêijoas, yuzo, alface do mar, coentros
Clams, yuzo, sea lettuce, coriander

Sopa de Peixe | Fish Soup 5.5
Peixe da costa, tomate, cebola, alho, hortelã, coentros
Coast fish, tomato, onion, garlic, mint, coriander

PARA COMER SÓ... OU NÃO | TO EAT ALONE ... OR NOT

Salmão Selvagem do Alaska | Alaskan Wild Salmon 16
Salmão selvagem do Alaska, puré de funcho
Alaskan wild salmon, fennel puree

Bacalhau Negro do Alaska | Alaskan Black Cod 15
Bacalhau negro do Alaska, curgete, cenoura, beringela, pack choi
Alaskan black cod, courgette, carrot, aubergine, pack choi

Salada de Tofu Frito com Pêssego | Fried Tofu and Peach Salad 10
Tofu frito, rúcula, pepino, salada mista, espinafres, beringela
Fried tofu, arugula, cucumber, mixed salad, spinach, aubergine

Caril Vegetariano | Vegetarian Curry 12
Caril de legumes da época, arroz basmati
Seasonal vegetables curry, basmati rice

Salada de Pato | Duck Salad 12
Pato frito, rúcula, pepino, salada mista, espinafres, melancia, cebolo, mizuna
Fried duck, arugula, cucumber, mixed salad, spinach, watermelon, spring onion, mizuna

Costela Mindinha "Só Que Não" | Stewed Ribs 17
Costela dos Açores, puré de batata, cebolinho
Azores veal ribs, potato puree, chives

Nosso Bife | Our Steak 16
Vazia de novilho, batata wedge, ovo, alho, louro
Sirloin steak, potato wedges, egg, garlic, bay leaf

Chuleton | T-Bone Steak (+- 1kg) 7/100g
Minhota maturada 30 dias, batata assada, natas azedas, tomate cereja, flor de sal
30 days matured T-Bone steak, roasted potato, sour cream, cherry tomato, salt flower

GUARNIÇÕES EXTRAS | EXTRA SIDES

Arroz Basmati | Basmati rice 3
Arroz basmati simples com ghee e sementes de sésamo
Simple basmati rice with ghee and sesame seeds

Salada Mista | Mix salad 3
Salada mista, rúcula, tomate cereja, vinagre de arroz
Mix salad, arugula, cherry tomatoes, rice vinegar

Legumes Salteados | Seasonal vegetables 3
Legumes da época, molho agridoce
Seasonal vegetables, sweet and sour sauce

Batata Wedge | Wedge potato 3.50
Batata frita, paprika fumada, cominhos, tomilho seco
Fried potatoes, smoked paprika, cumin, dry thyme

OKAHI

RESTAURANT

Uma viagem pelos sabores atlânticos com a técnica nipónica. Sentimento japonês, alma Portuguesa.

A journey through the Atlantic flavors with a japanese technique. A Japanese feeling, a Portuguese soul.

PARA APRECIADORES DE SUSHI | TO SUSHI LOVERS

A degustação é pensada para que possa experimentar diversas técnicas de Sushi e Sashimi. Escolha o seu peixe favorito e se deixe surpreender pelo nosso sushiman.

The tasting is thought to enjoy several Sushi and Sashimi techniques. Choose your favorite fish and let yourself be surprised by our Sushiman.

Sashimi da Costa | *Coast sashimi*
Variedade de peixes da nossa costa (22 peças)
A variety of fishes from our coast (22 pieces) 28

Atum | *Tuna (15 peças - 15 pieces)* 25

Atum Toro | *Tuna (15 peças - 15 pieces)* 35

Salmão Selvagem do Alaska | *Alaskan Wild Salmon*
(18 peças - 18 pieces) 18

Salmonete | *Red Mullet (15 peças - 15 pieces)* 27

Carapau | *Horse Mackerel (15 peças - 15 pieces)* 12

Sardinha | *Sardine (10 peças - 10 pieces)* 10

Robalo | *Sea Bass (18 peças - 18 pieces)* 20

Pregado | *Turbot (15 peças - 15 pieces)* 17

Cavala ou Sarda | *Mackerel (10 peças - 10 pieces)* 10

Fataça | *Thinlip Mullet (15 peças - 15 pieces)* 10

Choco | *Cuttlefish (12 peças - 12 pieces)* 12

Camarão | *Shrimp (12 peças - 12 pieces)* 14.5

Vieira | *Great Scallop (12 peças - 12 pieces)* 20

Rolo de Caranguejo de Casca Mole | *Soft-Shell Crab Roll*
(8 peças - 8 pieces) 15

Sushi para Sashimi | *Sushi to Sashimi - (22 peças - 22 pieces)* 24.90

NIGIRI (1 dupla - 2 pieces)

Atum Toro | *Otoro Tuna* 16

Atum Akami | *Tuna* 12

Salmão Selvagem do Alaska | *Alaskan Wild Salmon* 18

Sardinha | *Sardine* 5

Carapau | *Horse Mackerel* 6

Salmonete | *Red Mullet* 12

Camarão | *Prawn* 8

Robalo | *Sea Bass* 10

GUNKAN (1 dupla - 2 pieces)

Atum e Kizami Wasabi | *Tuna and Kizami Wasabi* 10

Salmão Selvagem do Alaska | *Alaskan Wild Salmon* 8

Ovas de Salmão Selvagem - Ikura | *Alaskan Wild Salmon Roes* 18

Ovas de peixe voador - Tobiko | *Flying Fish Roes* 10

Robalo | *Sea Bass* 8

Amêijoia | *Clam* 8

TEMAKIS

Temaki de Salmão Selvagem | *Alaska Wild Salmon Temaki* 8

Temaki de Atum | *Tuna Temaki* 9

Temaki de Robalo | *Sea Bass Temaki* 8

PARA FINALIZAR | TO FINISH

Pêra bêbada em moscatel com gelado de queijo de Azeitão
Poached pears in moscatel wine with Azeitão cheese ice cream 5

Requeijão com Doce de Abóbora | *Curd Cheese with Pumpkin Jam* 5

Requeijão, doce de abóbora, gelado de noz, pevides de abóbora
caramelizada, pau de canela
Curd cheese, pumpkin jam, walnut ice cream, caramelized pumpkin seeds, cinnamon stick

Três Tristes Brullés | *Three Sad Brullés* 4.5
Sésamo, chá verde, yuzu
Sesame, green tea, yuzu

Suspiros por Pêssegos | *Mad About Peaches* 4.5
Suspiro, pêssego assado, mel trufado, rosmaninho
Meringue, roasted peach, truffled honey, rosemary

Mini Gelado de Pauzinho "Feijão Azuki" | *Azuki Beans Popsicle* 5
Mini gelado de pauzinho de feijão azuki e peta zetas
Azuki beans popsicle and peta zetas

IVA incluído à taxa legal em vigor
VAT included at the current rate