



TACOS (2 UNI)

SALMÃO	10€
Com maionese de sriracha, cebola roxa, lima, semente de sésamo e cebolinho	
ATUM SPICY	10€
Com maionese de sweet chilli, cebola roxa, lima, semente de sésamo e cebolinho	
CAMARÃO COZIDO	10€
Com guacamole, maionese de lima, semente de sésamo e cebolinho	

KAMIGAMI PAPEL DE ARROZ (6 UNI)

Folha de arroz recheado com salmão, camarão, maçã, alface e cebola roxa.....	13€
--	-----

USUZUKURI (8 UNI)

Lâminas finamente cortadas acompanhadas de molho asiático.	
SALMÃO COM PONZU E PESTO	12€
ATUM COM PONZU E SPICY	12€
PEIXE BRANCO COM PISTACHE E MOLHO ASIÁTICO	12€

TATAKI

ATUM	12€
Com bisque de camarão, finalizado com cebolinho e semente de sésamo	
SALMÃO	12€
Com molho ponzu e vinagrete de sésamo, finalizado com cebolinho e semente de Sésamo	

TARTAR

SALMÃO	14€
Em cama de abacate, com ovas nero, ponzu, semente de sésamo e cebolinho	
ATUM	14€
Em cama de guacamole, com sweet chilli, semente de sésamo e cebolinho	

TEMAKIS

SALMÃO	9€
Salmão, semente de sésamo e cebolinho.	
SALMÃO FILADÉLFIA	10€
Salmão, cream cheese, semente de sésamo e cebolinho.	
SHAKE CRUNCH	9€
Salmão, crispy de couve, vinagre balsâmico, semente de sésamo.	
CRUNCH SKIN	10€
Salmão, skin de salmão, cream cheese, teriyaki e cebolinho.	
CAMARÃO PANADO	9€
Camarão panado, semente de sésamo e cebolinho.	
EBI FURAI	10€
Camarão panado, cubos de salmão, teriyaki e crispy de alho francês.	
TUNA WASABI	9€
Atum, wasabi e teriyaki.	
CALIFÓRNIA VEGAN	7€
Pepino, morango, manga, teriyaki, semente de sésamo e cebolinho.	

URAMAKIS (8 UNI)

SALMÃO	10€
Salmão, cream cheese, semente de sésamo e cebolinho	
ATUM	10€
Abacate, semente de sésamo e cebolinho	
CAMARÃO COZIDO	10€
Com pepino e abacate, finalizado com semente de sésamo e cebolinho.	
VEGETARIANO	10€
Recheado com espargo panado, abacate e finalizado com alho francês, semente de sésamo e cebolinho	
SALMÃO EBI CRUNCH	12€
Camarão panado com abacate, coberto com lâmina de salmão levemente braseada, Teriyaki e couve crispy.	
CRUNCH SKIN	12€
Pele de salmão grelhada, coberto com lâmina de salmão, cream cheese, teriyaki e Cebolinho.	
ATUM VOLCANO	12€
Atum coberto com lâmina de abacate, molho kimuchi e filamentos de pimento	
CALIFÓRNIA MASSAGO	13€
Salmão, pepino e manga, ovas massago laranja, coberto com lâmina de abacate e Crispy de alho francês.	
CARANGUEJO DE CASCA MOLE	14€
Caranguejo panado, maçã e cebola roxa, finalizado lâmina de salmão e maionese de abacate	
FUTOMAKI (6 UNI)	11€
Enrolado de salmão, atum, peixe branco, pepino e manga	

ENTRADAS

SOPA MISOSHIRO	5€
Pasta de soja, tofu, alho francês, wakame, semente de sésamo e ceboleto	
EDAMAME	4€
Grãos de soja em vagem cozidos e finalizados com flor de sal	
SUNOMONO	4€
Salada de pepino marinado finalizado com semente de sésamo	
SUNOMONO MIX	5€
Salada de pepino marinado e cubos de pescado finalizado com semente de sésamo Salmão / Atum / Peixe Branco	

GYOZAS (4 UNIDADES)

Porco / Camarão / Vegetais	8€
Cozidas e finalizadas com molho ponzu e cebolinhos	
CAMARÃO PANADO (6 UNIDADES)	10€
Camarão panado em tempurá panko, acompanhado com maionese de wasabi	

BOA BAO

SALMÃO	10€
Pão bao frito recheado com molho picante	
CAMARÃO PANADO	11€
Pão bao frito recheado com molho picante	
CARANGUEJO DE CASCA MOLE	12€
Panado com maionese de abacate	

CEVICHE

Pescado a escolha com malagueta, chalota, manga, semente de sésamo e cebolinho.	
SALMÃO	13€
ATUM	13€
PEIXE BRANCO	13€

HOSSOMAKIS

SALMÃO	8€
ATUM	8€
PEIXE BRANCO	8€
CAMARÃO COZIDO	8€
PEPINO	7€
ABACATE	7€



SO
XO

-CMARIE-

NIGIRIS (4 UNI)

SALMÃO	9€
ATUM	9€
PEIXE BRANCO	9€
CAMARÃO	9€
Miolo de camarão com bisque de camarão	
ATUM BRASEADO	10€
Lâmina de atum com açúcar braseado, finalizado com maionese kimuchi, ovos e flor de sal	
FLOR DE TRUFA	10€
Lâmina de peixe branco com azeite de trufas, raspa de lima e ovos	
UNAGI	10€
Lâmina de enguia braseada com teriyaki	
VIEIRA	11€
Vieira braseada, lima e flor de sal	

GUNKANS (4 UNI)

VEGETARIANO	9€
Enrolado vegetariano com frutas e legumes, semente de sésamo e cebolinho	
PEPINO	10€
Enrolado de pepino com topping de salmão, semente de sésamo e cebolinho	
SALMÃO	11€
Enrolado de salmão com topping de salmão e cebolinho.	
BRIEZADO	11€
Enrolado de salmão com topping de queijo brie braseado e geleia de maracujá.	
LARANJA BÊBADA	11€
Enrolado de salmão com cream cheese, laranja flambada e flor de sal.	
MOSTARDA E MEL	11€
Enrolado de salmão com topping de queijo brie, amêndoas e molho de mostarda e mel	
ATUM SPICY	11€
Enrolado de atum com topping de atum, maionese kimuchi, semente de sésamo e crispy de alho francês.	
PESTO BRANCO	13€
Enrolado de peixe branco com topping de peixe branco, pesto de manjerição e semente de sésamo.	
VIEIRA	13€
Enrolado de salmão com topping de vieira, maionese braseada, pistache e flor de sal.	

SASHIMIS

SALMÃO (6 PEÇAS)	10€
ATUM (6 PEÇAS)	10€
PEIXE BRANCO (6 PEÇAS)	10€
VIEIRA (6 PEÇAS)	12€
MIX (12 PEÇAS)	17€



SASHIMI ROLLS (4 UNI)

CAMARÃO COM PESTO	9€
Enrolado de salmão com camarão panado, finalizado com pesto de manjerição	
WHITE FURAI	9€
Enrolado de peixe branco com camarão cozido, finalizado com maionese de lima	

HOT ROLLS

HOT VEGETARIANO	10€
Recheio de cenoura, nabo, finalizado com teriyaki	
SALMÃO CRISPY	11€
Recheio de salmão, cream cheese, topping de salmão, couve crispy e teriyaki	
GAMBAS	11€
Recheio de salmão, coberto com camarão panado, teriyaki e cebolinho	
HARUMAKI	11€
Recheio de salmão, coberto com cream cheese, morango e teriyaki	
BRIE DO BOSQUE	11€
Recheio de salmão, queijo brie cremoso e geleia de frutos vermelhos	

COMBINADOS

SÔKÔ CHEF (20 PEÇAS)	30€
A escolha do chef.	
SÔKÔ I (20 PEÇAS)	28€
Peças variadas estilo tradicional e fusão.	
SÔKÔ II (40 PEÇAS)	42€
Peças variadas estilo tradicional e fusão.	
SÔKÔ III (60 PEÇAS)	58€
Peças variadas estilo tradicional e fusão.	
SÔKÔ SALMÃO (20 PEÇAS)	28€
Peças variadas com salmão.	
SÔKÔ GUNKANS (20 PEÇAS)	28€
Peças variadas estilo gunkans.	
SÔKÔ FUSION FLAME (20 PEÇAS)	28€
Peças braseadas variadas.	
SÔKÔ HOTS ROLLS (24 PEÇAS)	26€
Peças variadas estilo hot rolls.	
SÔKÔ VEGETARIANO (22 PEÇAS)	18€
Peças vegetarianas variadas.	

PRATOS QUENTES

YAKISOBA CAMARÃO	14€
Noodles fritos com camarão, legumes caramelizados em molho de yakisoba sôkô, finalizado com semente de sésamo e ceboleto.	
YAKISOBA VEGETAIS	12€
Noodles fritos com legumes caramelizados em molho de yakisoba sôkô, finalizado com semente de sésamo e ceboleto.	

SOBREMESAS

ANANÁS LOVERS	5€
Fatia de ananás caramelizado com gelado, crumble de amêndoas laminadas e raspa de lima	
MOUSSE DE LIMA E MACHA	6€
Base de crumble de bolacha com mousse de lima e macha finalizado com chantilly.	
JULIETA SEM ROMEU	7€
Recheio de goiabada, queijo cremoso e crumble de amêndoas	
SWEET BANANA	7€
Recheio de banana, finalizado com doce de leite e paçoca	
SOBREMESA DO DIA	5€

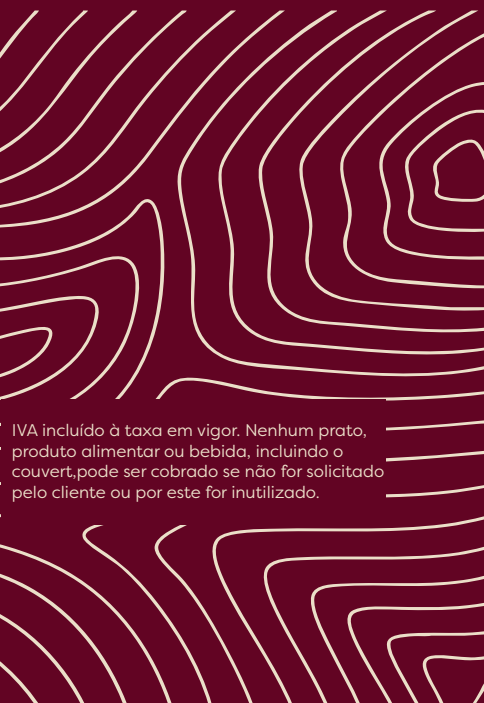
SÔKÔ EXECUTIVO

AO ALMOÇO DE TERÇA A SEXTA (EXCEPTO FERIADOS)	18€
Ao almoço de terça e sexta (excepto feriados). Composto por 2 unidades de gyozas ou sopa missoshiru + 14 peças à escolha do chef + bebida (soft) + café	

EXCLUSIVOS TAKE AWAY

SÔKÔ BOX 44	33€
44 peças variadas (uramakis, hossomakis, gunkans, sashimis, nigiris e hot rolls).	
SÔKÔ BOX 64	53€
64 peças variadas (uramakis, hossomakis, gunkans, sashimis, nigiris e hot rolls).	
SÔKÔ ART BOX (40 PEÇAS)	44€
Peças variadas estilo fusão.	
SÔKÔ GUNKANS BOX	30€
20 peças variadas de gunkans.	
SÔKÔ SALMÃO BOX (24 PEÇAS)	27€
24 peças variadas de salmão.	
SÔKÔ HOT BOX	24€
24 peças variadas de hot rolls.	

@ /sokosushi_ 📞 +351 922 272 100



IVA incluído à taxa em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.