














TEISHOKU	Apenas disponíveis aos almoços dos dias úteis.
<p>Tradicionalmente, os restaurantes japoneses oferecem ao almoço modalidades de combinados mais simples, rápidos e convenientes. Correspondem assim às necessidades de Clientes com disponibilidades diferentes. É motivo de orgulho para o GoJuu, manter essa tradição japonesa.</p>	

			
Tempura Teishoku   			
Menu de fritos variados			
Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses			21,00 €

			
Sashimi Teishoku 			
Menu de peixe cru			
Inclui arroz, salada, sopa e pickles japoneses			25,50 €

			
Sushi Teishoku  			
Menu de peixe cru sobre arroz temperado e rolos			
Inclui salada, sopa e pickles japoneses			25,50 €

			
Obentou   			
Caixa especial c/ sashimi, tempura, peixe grelhado, carne panada e legumes			
Inclui salada, sopa e pickles japoneses			28,00 €

TEISHOKU

MENUS DE ALMOÇO

OMAKASE	Servido apenas ao balcão, para o conjunto dos Clientes. Deve ser marcado quando a reserva é feita e ter início até às 21:00h (pois a sequência pode requerer até 90 minutos).
Entregue-se nas mãos do Chef. Decida o número de momentos e informe-o sobre alergias e intolerâncias. Disfrute de uma degustação do melhor do dia e da estação. Uma experiência de sabores, texturas e contrastes.	

Omakase Gojuu 5 momentos			
			95,00 € por pessoa

Omakase Itamae 7 momentos			
			115,00 € por pessoa

Omakase de Nigiris 16 peças, apenas servidas ao balcão			
			80,00 € por pessoa

A S M E L H O R E S E S C O L H A S D O C H E F
OMAKASE

ENTRADAS

Horensu no goma-ae 🌱 Espinafres cozidos com molho de miso e sésamo	7,50 €
Nasu dengaku 🌱 Beringela frita com molho de miso	10,50 €
Gyozas de legumes 🌱🐟 Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	11,50 €
Gyozas de carne 🌱🐟 Massa de farinha c/ recheio, cozida e grelhada	11,50 €
Sunomono especial 🌱 Avinagrado especial de salmão e pepino	23,00 €
Ika mentaiko Lula c/ ovas de bacalhau	11,00 €
Tai ou Suzuki arai 🌱 Pargo ou robalo quase cru sobre o gelo c/ molho de miso	31,00 €
Maguro tataki 🌱 Atum braseado fatiado	33,00 €
Aji tataki Carapau picado c/ alho-francês	10,50 €
Chawanmushi 🌱 Pudim suave com caldo de peixe, marisco e aves	7,00 €
Gyu tataki 🌱 Carne grelhada laminada	21,00 €

ACOMPANHAMENTOS

Gohan Arroz branco japonês	3,00 €	Misoshiru 🌱 Sopa de pasta de soja	3,00 €
Su gohan Arroz temperado	3,50 €	Suimono Caldo de bonito c/ legumes	4,50 €
Oshinkomori Pickles GoJuu	4,50 €		

SASHIMI / NIGIRI



Sashimi (6 unidades) Peixe do dia cru laminado

Nigiri (2 peças) Arroz especial c/ fatia de peixe do dia em cima

	Época Ideal	Sashimi	Nigiris
Sukaretto shurinpu Carabineiro			15,50 €
Tai Pargo	Jan a Mar - Ago a Set	15,50 €	10,50 €
Suzuki Robalo	Nov a Fev	15,50 €	10,50 €
Shima aji Enxaréu	Mai a Out	15,00 €	9,00 €
Kampashi Lírio	Ago a Nov	15,00 €	9,00 €
Hirame Pregado	Abr a Mai	15,00 €	9,00 €
Shake Salmão		10,50 €	8,00 €
Ten'nen no shake Salmão selvagem		14,50 €	9,50 €
Aji Carapau	Jan a Abr		5,50 €
Maguro Atum	Mai a Set		
Akami Lombo		17,50 €	9,50 €
Chu-toro Meio-gordo		20,00 €	10,50 €
Toro Barriga		22,50 €	13,00 €
Nodoguru Goraz	Dez a Mai	15,50 €	10,50 €
Tako Polvo, pouco cozido			8,00 €
Ika Lula	Ago a Dez	8,00 €	8,50 €
Ebi Camarão fresco / Gamba do Algarve	Mai a Ago		8,50 €
Uni Ouriço do mar	Nov a Abr		17,50 €
Unagui Enguia cozinhada e grelhada	Mar a Jun		14,50 €
Tamago Omeleta japonesa			4,50 €

MORIAWASE SASHIMI



Com vários tipos de peixe e marisco

25 peças

34,00 €

35 peças 




45,50 €

SASHIMI

PEIXE CRU





MAKIMONO

ROLOS DE ARROZ (6 unidades)

Toromaki Barriga de atum	13,50 €
Akami tekkamaki Lombo de atum	10,00 €
Ikuramaki Ovas de salmão	13,50 €
Shakemaki Salmão	9,50 €
Gyakumaki Rolo invertido de gambas, abacate, salmão e sésamo 	14,50 €
Californiamaki Rolo c/ gambas, abacate e salmao	11,50 €
Makimono moriawase Variedade de rolos (18 peças)	29,00 €
Oshinkomaki Pickles japoneses 	7,00 €
Kappamaki Pepino e sésamo 	6,00 €
Tamagomaki Omeleta japonesa	7,00 €



TOKUBETSU

ESPECIAL (Inclui sopa Misoshiru)

Sushi tokujo 16 peças  	45,50 €
Sushi matsu 12 peças  	31,00 €
Sushi take 10 peças	26,00 €

CHIRASHI



Taça de arroz c/ fatias de peixe cru em cima

Chirashi tsuru   Variedade de peixes	45,50 €
Unajyu Enguia grelhada	45,50 €

SUSHI & SASHIMI

MORIAWASE

Combinados c/ vários tipos de peixe e marisco



30 peças 	51,00 €
40 peças 	72,50 €

ATATAKAI RYÖRI




Em parceria com os nossos amigos do Montado do Freixo do Meio, integrámos nos pratos quentes do Gojuu produtos sazonais de cultura biológica.




AGENOMONOS PRATOS FRITOS

Tempura Moriawase Seleção variada  	23,00€
Ebi Tempura Fritos de gambas e legumes (5 peças)  	31,00 €
Shojin-Age Fritos de legumes  	19,50 €
Kaki Age Fritos de legumes c/ lulas e gambas picadas  	24,50 €
Tonkatsu Porco panado  	21,00 €

NABEMONOS Servido e preparado na mesa PRATOS GUISADOS / COZIDOS

Sukiyaki (carne Nacional) - 150g 	
Guisado de legumes selecionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne	71,50 €
Sukiyaki (carne Wagyu) - 150g 	
Guisado de legumes selecionados em molho de soja e saké c/ finas fatias de carne	139,00 €
Kimchi Nabe 	
Caldo quente de miso e kimchi, c/ peixe, marisco, frango e legumes selecionados	61,50 €

YAKIMONOS PRATOS GRELHADOS

Tori teriyaki 	
Frango c/ molho teriyaki	20,50 €
Kurodai misozuke	
Dourada c/ miso	24,50 €
Shake shio yaki	
Salmão c/ flor de sal	17,00 €
Gyu misoyaki	
Bife de vaca c/ miso	28,50 €

ATATAKAI RYORI





PRATOS QUENTES

HOMENAGEM Homenagem ao AYA e ao seu ITAMAE

TAKASHI YOSHITAKE

ITAMAE no Japão é mais do que o Chef de Sushi de um restaurante renomado. É a pessoa a quem se atribui o espírito e a inspiração para uma experiência de prazer num restaurante de excelência.

Takashi Yoshitake foi o Itamae san do AYA. Formou Chefs, ensinou fornecedores e encantou Clientes. Fez Amigos, fez Escola, criou Seguidores e ... deixou Saudades. Nas palavras do seu Amigo MEC, *"Yoshitake usava todas as técnicas para devolver ao peixe o que lhe tirou: a vida."* Com os seus discípulos, usando as suas loiças e ensinamentos, o Gojuu homenageia-o dando vida à sua memória... prato a prato.

Nasu dengaku Beringela c/ molho de miso 	10,50 €
Sunomono especial Avinagrado de salmão e pepino 	23,00 €
Aji tataki Carapau picado c/ alho-francês	10,50 €
Tai arai Pargo no gelo 	31,00 €
Yoshitake maki Rolo especial do Mestre 	23,00 €
Kabutoni Cabeça de pargo cozida em molho de soja	40,50 €

ESPECIALIDADES GO JUU OUTONO / INVERNO

A partir do legado do AYA, criamos as nossas especialidades.

Ostras com molho Ponzu (servido desde 2015)	21,00 €
Guioza de gamba de costa (servido desde 2020) 	15,00 €
Beringela, miso e manteiga clarificada (servido desde 2021)  	13,50 €
Cavala marinada e cubos de beterraba (servido desde 2019)	10,00 €
Pato rosado, pétalas de cebola em su e cabelos de anjo (servido desde 2017)	16,00 €
Sunomono de Atum (servido desde 2017)	26,00 €
Escabeche de petinga/jaquinzinhos c/ pimento assado (servido desde 2019) 	9,00 €
Tártaro de atum, wasabi, tobiko e alho francês frito (servido desde 2015) 	31,00 €
Tártaro de atum, wasabi e ovas de esturjão (servido desde 2020) 	70,00 €
Cogumelos selvagens, uni, wasabi e gema de ovo (servido desde 2018)   	29,50 €