



attiko

LISBON

MENU



STARTERS

COLD

SALMON CRUDO orange ponzu, truffle, salmon roe, grapefruit	11.5	SWEET CORN TACO ^{VG} (2 pieces) avocado, yuzu gel, red onion	11.5
BLUEFIN TUNA CARPACCIO truffle soy, shio konbu, chives	13.5	SPICY TUNA TACO (2 pieces) tuna tartar, avocado mix, aji yuzu sauce	14
YELLOWTAIL OSASHIMI yuzu truffle, caviar, mix cress	28	RIA FORMOSA OYSTERS (6 pieces) yuzu & honey sauce	24.5

HOT

SALTY EDAMAME ^{VG} maldon sea salt, lime	7.5	MUSHROOM GYOZA ^D (4 pieces) cauliflower, sweet soy	11
SPICY EDAMAME ^{VG} chili garlic, lime	8	WAGYU BEEF GYOZA ^D (4 pieces) mushrooms, sweet soy, pumpkin puree	25
GREEN BEAN TEMPURA ^{E, V} truffle aioli, shichimi	10.5	CRISPY SHRIMP ^E spicy chili mayo, shichimi	14
EGGPLANT MISO YAKI ^{VG} miso-glazed eggplant, sesame seeds	14	CRISPY TOFU ^{VG} yuzu kosho, chili	12
TRUFFLE WAGYU SLIDERS ^{D, E} (2 pieces) brioche bun, crispy mushrooms, truffle aioli	18	CRISPY SCALLOP yuzu kosho sauce, salmon roe	15

MAINS

MISO CHILEAN SEABASS ^D white miso, beetroot, cauliflower	45	BLACK COD yuzu ginger miso, cucumber pickles	48
KING CRAB ^D Alaskan king crab, yuzu butter, lime	115		

ROBATA GRILL

GRILLED OCTOPUS ^D butternut squash puree, shiso kizami wasabi, sweet soy	25	YAKITORI (2 pieces) chicken, teriyaki, sansho pepper, lime	12
YUZU KOSHO BABY CHICKEN miso, yuzu kosho sauce, crispy potato	29	KUSHIYAKI (2 pieces) beef, barbecue sauce, black garlic aioli	18
GRILLED LAMB CHOPS chili garlic, sesame seeds	35	PORK BELLY KUSHI (2 pieces) yuzu kosho, sea salt, lime	12
A5 JAPANESE WAGYU 100G red chili, sesame, sweet soy, chives	80		

SIDES

BROCCOLINI ^{D, N, V} ponzu butter, roasted pine nuts	11	JAPANESE RICE ^{VG} toasted sesame seeds	5
SEASONAL MUSHROOMS ^{D, V} garlic soy butter, chili crumble	10	SUSHI RICE ^{VG} marinated with vinegar, salt	6.5

CHEF'S SELECTION

WAGYU TARTAR & TRUFFLE ^{D, E} truffle aioli, brioche	38
NIGIRI MORIAWASE (7 pieces) seasonal selection	48

CRISPY SHISO, TORO, UNI & CAVIAR tuna belly, white soy, sesame seeds	41
---	----

SUSHI BAR

SASHIMI (3 pieces)

O-TORO tuna belly	21
CHU-TORO tuna belly	19
AKAMI red tuna	15
SAKE salmon	11.5
HAMACHI yellowtail	15
HOTATE scallop	16

NIGIRI (2 pieces)

O-TORO tuna belly	19
CHU-TORO tuna belly	17
AKAMI red tuna	13.5
SAKE salmon	9.5
HAMACHI yellowtail	13.5
EBI blue prawn	19
HOTATE scallop	14
UNAGI freshwater eel	17
SMOKED STURGEON	19
UNI sea urchin	23

MAKI

CAULIFLOWER ^{VG} crispy cauliflower, avocado, cucumber	17
SPICY TUNA tuna tartar, chili sauce, sesame	21
SHRIMP TEMPURA ^E spicy mayo, shichimi	18
SOFT-SHELL CRAB ^E crispy soft-shell crab, chili mayo, tobiko	17

ABURI WAGYU avocado, spicy tenkasu, shiitake	32
ABURI SALMON ^E salmon roe, avocado, lime	23
NEGI TORO & CAVIAR tuna belly, chives, shiso, takuan	28

ATTIKO CAVIAR

ADD-ON IMPERIAL GOLD CAVIAR 10G a delicious addition to any item on the menu	29
---	----

OSCIETRA GOLD CAVIAR 30G ^{D, E} cream cheese, blini, egg, spring onions, chives	150
---	-----



ALL OUR SOY-BASED SAUCES ARE MADE WITH GLUTEN-FREE SOY SAUCE.
IF YOU HAVE ANY DIETARY RESTRICTIONS OR ALLERGIES, PLEASE INFORM US.
NO DISH, FOOD ITEM, OR BEVERAGE, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF IT HAS NOT BEEN REQUESTED BY THE
CUSTOMER OR IF NOT CONSUMED.
PRICES ARE LISTED IN EUR AND INCLUDE VAT AT THE LEGAL RATE IN FORCE.
A COMPLAINTS BOOK IS AVAILABLE AT THIS ESTABLISHMENT.



attiko

LISBON

MENU



ENTRADAS

FRIAS

CRUDO DE SALMÃO ponzu de laranja, trufa, ovas de salmão, toranja	11.5	TACO DE MILHO DOCE ^{VG} (2 peças) abacate, gel de yuzu, cebola roxa	11.5
CARPACCIO DE ATUM BLUEFIN molho de soja com trufa, shio konbu, cebolete	13.5	TACO DE ATUM PICANTE (2 peças) tártaro de atum, mistura de abacate, molho aji yuzu	14
OSASHIMI DE LÍRIO molho de yuzu com trufa, caviar, mistura de rebentos	28	OSTRAS DA RIA FORMOSA (6 peças) molho de yuzu e mel	24.5

QUENTES

EDAMAME COM SAL ^{VG} sal marinho maldon, lima	7.5	GYOZA DE COGUMELOS ^D (4 peças) couve-flor, molho teriyaki de soja doce	11
EDAMAME PICANTE ^{VG} chili com alho, lima	8	GYOZA DE WAGYU ^D (4 peças) cogumelos, molho de soja doce, puré de abóbora	25
TEMPURA DE FEIJÃO VERDE ^{E, V} aioli de trufa, shichimi	10.5	CAMARÃO CROCANTE ^E maionese picante de chili, shichimi	14
BERINGELA MISO YAKI ^{VG} beringela com glacê de miso, sementes de sésamo	14	TOFU CROCANTE ^{E, VG} yuzu kosho, chili	12
SLIDERS DE WAGYU COM TRUFA ^{D, E} (2 peças) pão brioche, cogumelos crocantes, aioli de trufa	18	VIEIRA CROCANTE molho yuzu kosho, ovas de salmão	15

PRINCIPAIS

MERLUZA-NEGRA COM MISO ^D miso branco, beterraba, couve-flor	45	BACALHAU NEGRO miso com yuzu e gengibre, pickles de pepino	48
CARANGUEJO-REAL ^D caranguejo-real do Alasca, manteiga de yuzu, lima	115		

ROBATA GRILL

POLVO GRELHADO ^D puré de abóbora-manteiga, shiso kizami com wasabi, molho de soja doce	25	YAKITORI (2 peças) frango, molho teriyaki, pimenta sansho, lima	12
FRANGUINHO YUZU KOSHO miso, molho yuzu kosho, batata crocante	29	KUSHIYAKI (2 peças) vaca, molho barbecue, aioli de alho preto	18
COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS chili com alho, sementes de sésamo	35	PORK BELLY KUSHI (2 peças) barriga de porco, yuzu kosho, sal marinho, lima	12
WAGYU JAPONÊS A5 100G pimenta vermelha, sésamo, molho agridoce de soja, cebolinho	80		

ACOMPANHAMENTOS

BROCCOLINI ^{D, N, V} manteiga ponzu, pinhões tostados	11	ARROZ JAPONÊS ^{VG} sementes de sésamo tostadas	5
COGUMELOS SAZONAIS ^{D, V} manteiga de alho e soja, crumble de pimenta	10	SUSHI RICE ^{VG} marinado com vinagre, sal	6.5

SELEÇÃO DO CHEF

TÁRTARO DE WAGYU & TRUFA ^{D, E}	38
aioli de trufa, brioche	
NIGIRI MORIAWASE (7 peças)	48
seleção sazonal	

SHISO CROCANTE, TORO, UNI & CAVIAR	41
barriga de atum, soja branca, sementes de sésamo	

SUSHI BAR

SASHIMI (3 peças)

O-TORO barriga de atum	21
CHU-TORO barriga de atum	19
AKAMI atum vermelho	15
SAKE salmão	11.5
HAMACHI lírio	15
HOTATE vieira	16

NIGIRI (2 peças)

O-TORO barriga de atum	19
CHU-TORO barriga de atum	17
AKAMI atum vermelho	13.5
SAKE salmão	9.5
HAMACHI lírio	13.5
EBI camarão-azul	19
HOTATE vieira	14
UNAGI enguia	17
ESTURJÃO FUMADO	19
UNI ouriço-do-mar	25

MAKI

COUVE-FLOR ^{VG}	17
couve-flor crocante, abacate, pepino	
ATUM PICANTE	21
tártaro de atum, molho chili, sésamo	
TEMPURA DE CAMARÃO ^E	18
maionese picante, shichimi	
CARANGUEJO DE CASCA MOLE ^E	17
caranguejo de casca mole crocante, maionese de chili, tobiko	

WAGYU ABURI	32
abacate, tenkasu picante, shiitake	
SALMÃO ABURI ^E	23
ovas de salmão, abacate, lima	
NEGI TORO & CAVIAR	28
barriga de atum, cebolinho, shiso, takuan	

ATTIKO CAVIAR

ADD-ON IMPERIAL GOLD CAVIAR 10G	29
um delicioso complemento para qualquer item do menu	

OSCIETRA GOLD CAVIAR 30G ^{D, E}	150
queijo creme, blini, ovo, cebotele, cebolinho	



TODOS OS NOSSOS MOLHOS À BASE DE SOJA SÃO PREPARADOS COM MOLHO DE SOJA SEM GLÚTEN.
CASO TENHA ALGUMA RESTRIÇÃO ALIMENTAR OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME-NOS.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO
CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.
OS PREÇOS SÃO APRESENTADOS EM EUR E INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.
NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.