

# OKAH

RESTAURANT

## PARA ENTRETER

Seleção de Pães   Bread Selection <i>Cereals bread, “Mafrá” bread, corn bread, toasts</i>	2.50
Conduto	
Manteiga do Dia, Azeite de Oliva, Azeitonas Temperadas <i>Today´s Butter, Olive Oil, Seasoned Olives</i>	3
Queijo de Azeitão <i>“Azeitão” Cheese</i>	6

## SOPAS & CALDOS

Gaspacho com Tempura de Sardinha Gaspacho Soup with Sardines Tempura Tomate, pepino, cebola, coentros, tempura sardinha <i>Tomato, cucumber, onions, coriander, sardines tempura</i>	6.50
Suimono de Ameijões   Clams “Suimono” Ameijões, yuzo, alface do mar, coentros <i>Clams, yuzo, sea lettuce, coriander</i>	4.50
Sopa de peixe   Fish Soup Peixe da Costa, tomate, cebola, alho, hortelã, coentros <i>Fish of Coast, tomato, onion, garlic, mint, coriander</i>	5.50

## PARA PARTILHAR

Ostras do Sado   “Sado” Oysters	10	Bacalhau Negro do Alaska   Alaska Black Cod Bacalhau Negro do Alaska, courgette, cenoura, beringela, pack choi <i>Alaska black cod, courgette, carrot, eggplant, pack choi</i>	16
Nosso Chevice   Our Chevice Robalo, milho frito, batata doce, tomate cherry, cebola roxa, coentros, lima, flor de sal <i>Sea bass, fried corn, sweet potato, cherry tomato, red onions, lime, salt flower</i>	13.50	Salada de Tofu frito com Pêssego Tofu frito, rúcula, pepino, salada mista, espinafres, beringela grelhada, courgette grelhada, pêssego grelhado, mizuno, cebolo <i>Fried tofu, arugula, cucumber, mix salad, spinach, grilled eggplant, grilled courgette, grilled peach, mizuno, spring onions</i>	10
Fataça Queimada   Burn Fataça Fataça, batata doce de Aljezur <i>Fataça fish, “Aljezur” sweet potato</i>	10	Yakitoris de Frango   Chicken Wings Skewer Espetadas de Asas de Frango	4.50
Sunomono do Sado   “Sado” Sunomono Salmonete, gamba da costa, ostras do Sado, pepino doce, algas da costa, camarinhas, salicórnia <i>Red mullet, coastal shrimp, “Sado” oysters, sweet cucumber, coastal algae, camarinhas, salicórnia</i>	12	Salada de Pato   Duck Salad Pato frito, rúcula, pepino, salada mista, espinafres, melancia, cebolo, mizuna <i>Fried duck, arugula, cucumber, mix salad, spinach, watermelon, spring onions, mizuna</i>	12
Escabeche da Costa Pregado, carapau, fataça, robalo, cavala, pimentos, cebola roxa, rebentos de alho francês <i>Turbot, horse mackerel, fataça, sea bass, mackerel, peppers, red onion, leek sprouts</i>	10	Caril Vegetariano   Vegetarian Curry Caril de legumes da época, arroz basmati <i>Seasonal vegetable curry, basmati rice</i>	12
Camarão ao Alho Picante   Garlic Spicy Prawn Camarão tigre, alho, azeite, louro, lima, molho sriracha <i>Tiger prawns, garlic, olive oil, laurel leaves, lime, sriracha sauce</i>	9	Tataki de Novilho   Veal Loin Tataki Novilho, foie gras, raiz de aipo, raiz de lótus, azeite trufado, rebentos de rábano <i>Veal loin, foie gras, celeriac, lotus root, truffle olive oil, horseradish sprouts</i>	16
Tataki de Atum   Tuna Tataki Atum braseado, molho miso <i>Braised tuna, miso sauce</i>	15	Costela Mindinha “só que não”   Stewed Brisquet Costela dos Açores, puré de batata, cebolinho <i>“Azores” veal rib, potato puree, spring onions</i>	17
Gyosas   Dumplings Frango e legumes ou só legumes <i>Chicken and vegetables or plain vegetables</i>	5.50	Nosso Bife   Our Steak Vazia de novilho, batata wedge, ovo, alho, louro Sirloin steak, wedge potato, egg, garlic, laurel leaves	16
Salmão Selvagem do Alaska   Alaska Wild Salmon Salmão selvagem do Alaska, puré de funcho <i>Alaska wild salmon, fennel puree</i>	16	Chuleton   Rib Eye Chop on the bone Minhota maturada 30 dias, Batata assada, natas azedas, tomate cereja, flor de sal Dry aged 30 days “Minhota” Rib Eye Steak, roasted potato, sour cream, cherry tomato, salt flower.	6 <sup>/100gr</sup> + - 1 kg
Yakitoris de Legumes   Vegetables Skewer Espetadas de Legumes	3.50		

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

reservas@okah.pt  
okahlisboa

(+351) 914 110 791  
okah.pt

# OKAH

RESTAURANT

“Uma viagem pelos sabores atlânticos com a técnica nipónica.  
Sentimento Português, Alma Japonesa” Chef Luís Miguel Barradas

## SUSHI OKAH

<b>Sashimi da Costa   Coast Sashimi</b> Variedade de peixes da nossa costa (22 peças) <i>A variety of fishes from our coast (22 pieces)</i>	28	<b>Cavala ou Sarda   Mackerel or Sarda fish</b> <i>Scombercolias</i>	10
<b>Atum   Tuna</b> <i>ThunnusThynnusThynnus</i>	25	<b>Fataça   Mullet fish</b> <i>Mugilcephalus</i>	10
<b>Toro</b>	35	<b>Choco   Cuttlefish</b> <i>Sepiaofficinalis</i>	12
<b>Salmão Selvagem do Alaska</b> <b>Alaska Wild Salmon</b> <i>OncorhynchusNerka</i>	18	<b>Vieira   Great Scallop</b> <i>Pectenmaximus</i>	20
<b>Salmonete   Red Mullet</b> <i>Trilha</i>	27	<b>Camarão   Shrimp</b> <i>OncorhynchusNerka</i>	14.50
<b>Carapau   Horse Mackerel</b> <i>Trachurustrachurus</i>	12	<b>Rolo de Caranguejo de Casca mole</b> <b>Soft Shell Crab Roll</b> Caranguejo de casca mole, aspargos, arroz de sushi, tenkatsu, gelatina de tempura, spicy mayo, wasabi bits.	15
<b>Sardinha   Sardines</b> <i>Sardinha Pilachardus</i>	10	<b>Soft shell crab, asparagus, sushi rice, tenkatsu, jelly tempura, spicy mayo, wasabi bits</b>	
<b>Robalo   Sea Bass</b> <i>DicentrarchusLabrax Linnaeus</i>	20	<b>Sushi to Sashimi</b> <i>22 peças – 22 pieces</i>	24.90
<b>Pregado   Turbot</b> <i>Scophthalmusmaximus</i>	17		

## PARA FINALIZAR

<b>Pêra Bêbada com Gelado de Queijo de Azeitão</b> <b>Pouched Pear “Azeitão” Cheese Ice Cream</b> Pêra bêbada em moscatel com gelado de queijo de Azeitão <i>Pouched pears in moscatel wine with “Azeitão” cheese ice cream</i>	6	<b>Três Tristes Brullés   Three Sad Brullés</b> Sésamo, Chá verde, Yuzu <i>Sesame, Green Tea, Yuzu</i>	4.50
<b>Requeijão com Doce de Abóbora   Curd Cheese Pumpkin Jam</b> Requeijão, doce de abóbora, gelado de noz, pevides de abóbora caramelizada, pau de canela <i>Curd cheese, pumpkin jam, walnut ice cream, caramelized pumpkin seeds, cinnamon stick</i>	5	<b>Suspiros por Pêssegos   Mad About Peaches</b> Suspiro, pêssego assado, mel trufado, rosmaninho <i>Meringue, roasted peach, truffled honey, rosemary</i>	4.50
		<b>Mini Gelado de Pauzinho “Feijão Azuki”</b> <b>"Azuki" Beans Popsicles</b> Mini gelado de pauzinho de feijão azuki e peta zetas <i>"Azuki" Beans Popsicles and peta zetas</i>	5

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

reservas@okah.pt  
okahlisboa

(+351) 914 110 791  
okah.pt