besushi

entradas



miso mediterrânica 3 €

base de soja c/ camarão, lima, coentros e cebolinho

miso especial 2,5 €

base de soja c/ salmão, molho sriracha, cebolinho, alho francês e alga wakame

miso 2 €

base de soja c/ alho francês, cebolinho e alga wakame

4 unidades

crispy 4 €

arroz prensado e frito, c/ tártaro de salmão ou tártaro de atum

4 unidades

crepes japoneses 3 €

Massa spring roll crocante recheada de vegetais

4 unidades

gyosas 4 €

ravioli japonês c/ recheio de vegetais



kimuchi 5 €

salmão e atum c/ alho francês, feijão verde, cebolinho e sementes de sésamo envolvidos em molho picante japonês



4 unidades

eby salmon 6 €

camarão panado enrolado em salmão c/ queijo creme e cebolinho

2 unidades

tulipas 3,5 €

massa spring roll crocante c/ tártaro de salmão, atum ou misto

ceviche 5 €

salmão e atum c/ cebola roxa, pimentos, coentros e laranja envolvidos em molho de soja e citrinos

degustações

opção vegan disponível



salmão, atum e camarão (+/- 24 peças)

degustação **normal** 23 €

miso ou gyosas, entrada, quentes, sushi e sashimi



peixe branco, salmão, atum e camarão (+/- 26 peças)

degustação **premium** 28 €

miso mediterrânica ou gyosas, entrada do chef, quentes, sushi e sashimi

combinados

30 unidades



be**total** 25 €

8 uramaki + 4 hososmaki + 3 nigiri + 3 gunkans + 6 fatias sashimi
+ 6 hot cream



be**mix** 28 €

6 uramakis + 4 hosomakis + 6 nigiris + 4 gunkans
+ 10 fatias sashimi

bebowls

pequeno / grande



besushi 6,5/11,5 €

1 base à escolha + 1 proteína à escolha + guarnição fixa (cebola roxa, abacate, ovas, sementes de sésamo) + 1 molho à escolha



vegan 6/12 €

1 base à escolha + proteína fixa (tofu + cogumelos paris) + guarnição fixa (goma wakame, sementes de sésamo, pepino sunomono, tsuma) + 1 molho à escolha

create my bebowl 8/14 €

1 base à escolha + 1 proteína à escolha
+ guarnição à escolha (max. 4) + 1 molho à escolha

do chef 7/12,5 €

1 base à escolha + o restante deixe ao critério do chef

base: arroz / misto de folhas / quinoa

proteina: salmão / atum / misto / peixe branco (+ 1,5 €)

molho: besushi / ponzu / kimuchi / ceviche / soja

guarnição: cebola roxa / abacate / manga / ovas / semente de sésamo / pepino sunomono / coentros / edamame / goma wakame / cebolinho / alho francês crocante ervilhas de wasabi / alga nori / amêndoas laminadas / alface / rúcula / cogumelos paris tsuma / feijão verde

www.besushi.pt

geral@besushi.pt

9 unidades

sashimi & tataki

fatias finas de peixe



11 unidades

sashimi **especial** 11,5 €

salmão, atum e peixe branco

sashimi **misto** 6,5 €

salmão e atum

sashimi **peixe branco** 6,5 €

sashimi **salmão** 6 €

sashimi **atum** 6 €



tataki **atum** 7,5 €

atum na chapa c/ sementes de sésamo, alho francês e molho sumissô

tataki **salmão** 6,5 €

salmão braseado em azeite e alho, sumo de lima e coentros

produtos **do chef**

deixe-se levar pela criatividade dos nossos chefs



8 unidades

rolo **do chef** 10 €



gunkan **do chef** 5 €

2 unidades

nigiri **do chef** 5 €

2 unidades

9 unidades

sashimi & tataki **do chef** 10 €

8 unidades

be**rolls**

os nossos rolos de assinatura



rainbow 9 €

salmão, gengibre, alface e crocante
c/ salmão, atum e abacate



dynamite 8 €

camarão e pepino coberto com atum,
molho maioshrirasha e crocante

eby **fry** 9 €

camarão panado, pepino e queijo creme,
envolvido em salmão e ovas tobiko

fresh 7,5 €

enrolado em folha de arroz com salmão, alface,
rúcula, queijo creme, manga e morango

8 unidades

urakamakis

rolo invertido c/ arroz e alga nori



dragon 6,5 €

c/ atum e pepino coberto c/ abacate

spring 6,5 €

c/ salmão, queijo creme e
manga coberto c/ rúcula picada



salmon **skin** 6 €

c/ pele de salmão grelhada, pepino,
molho maiokimuchi e cobertura de
salmão braseado

spicy 6,5 €

c/ atum, abacate e molho
sriracha coberto c/ alho francês
e sésamo preto



california 5,5 €

c/ salmão, camarão, abacate
e sementes de sésamo

tobiko 6 €

c/ salmão, manga, pepino
e ovas de tobiko

8 unidades

hosomakis

rolo c/arroz envolvido em alga nori



sake 4 €

c/ salmão



kappa 3,5 €

c/ pepino



tekka 5 €

c/ atum

cream 4,5 €

c/ salmão e queijo creme

ebi 4,5 €

c/ pepino e camarão

2 unidades

nigiri

fatia de peixe sobre arroz



atum **especial** 3 €

atum braseado, alho francês
e molho sumissô



peixe **branco** 5 €

peixe branco

atum 3 €

atum



ebi 3 €

camarão

salmão 3,5 €

salmão

salmão **especial** 3 €

salmão braseado,
queijo creme e morango

2 unidades

gunkan

fatia enrolada em arroz c/ cobertura de peixe



djo 2,5 €

salmão, queijo creme
e alho françês



tártaro 3 €

pepino e tártaro de atum



djo **especial** 3 €

salmão, morango, polpa de manga
e coentros

djo **braseado** 3 €

salmão braseado c/ salmão,
queijo e alho francês

salmão 2,5 €

salmão e cebolinho

misto 2,5 €

salmão, atum e salada
de algas

tropical 3,5 €

abacate, atum e cebolinho

hot **rolls**



8 unidades

spring **hot maki** 8 €

salmão, queijo creme, ovas tobiko e camarão enrolado
em massa spring roll crocante



6/12 unidades

hot **cream** 6/12 €

norimaki panado c/ salmão, camarão,
queijo creme e cebolinho

6/12 unidades

hot **rocket** 6/12 €

norimaki panado c/ rúcula, alface
e tártaro de atum

6/12 unidades

special **sake** 6/12 €

hosomaki de salmão com capa de salmão
tempura, philadelphia e morango c/ teriyaki

1 unidade

temakis

cone de alga c/ arroz



tekka 4,5 €

cone de atum simples, temperado c/ cebolinho e sésamo ou com molho srirasha e sementes de sésamo



sake 4 €

cone de salmão simples, temperado c/ cebolinho e sésamo ou com molho sriracha e sementes de sésamo

sake **fresh** 4,5 €

cone de salmão c/ queijo creme, abacate, manga ou morango

vegan 4 €

cone de rúcula, abacate, pepino, manga e manjericão

menus **de almoço**

apenas disponível de segunda a sexta-feira



menu **box16** 11,5 €

12 uramakis + 4 hot rolls + miso ou bebida



menu **temaki** 9,5 €

8 uramakis, 1 temaki à escolha + miso ou bebida

menu **bowl** 10,5 €

1 bebowl almoço à escolha do chef + miso ou bebida

bebidas

água 1,1 €
33cl

água das pedras 1,2 €
25cl

chá verde 1,3 €
25cl

coca-cola 1,4 €
33cl

coca-cola zero 1,4 €
33cl

sprite 1,4 €
33cl

fanta 1,4 €
33cl

nestea pêssego 1,4 €
33cl

limonada 1,1 €
25cl

nestea limão 1,4 €
33cl

cervejas

superbock 1,5 €
33cl (5.2%)

kirin ichiban 2,5 €
33cl (5.2%)

somersby maçã 2,5 €
33cl (5.2%)

somersby f. vermelhos 2,5 €
33cl (5.2%)

sake

sho chiku bai 3 €
18cl (15%)

vinhos

assobio (branco) 13 €
quinta das murças | esporão (75cl - 12.5%)

assobio (tinto) 6,5/13 €
quinta das murças | esporão (37,5 / 75cl - 13%)

papa figos (tinto) 15 €
casa ferreirinha (75cl - 13.5%)

esporão colheita bio (branco) 18 €
herdade esporão (75cl - 14%)

esporão colheita bio (tinto) 18 €
herdade esporão (75cl - 13.5%)

bico amarelo (verde) 12 €
quinta do ameal | esporão (75cl - 11.5%)

copo 3,5 €
(15cl - 12.5%)

planato (branco) 6/12 €
casa ferreirinha (37,5 / 75cl - 12.5%)

souvignon blanc 14 €
fiuza (75cl)

rosé 14 €
fiuza (75cl)

breijinho colheita 16 €
quinta breijinho da costa (75cl)

noia 15 €
herdade do montado (75cl)

sobremesas

gelado de chá verde 3 €

gelado de sésamo 3 €

petit gateaut 3 €

gelado misto 3 €

delivery
take-away
chef em casa
eventos

www.besushi.pt
geral@besushi.pt

instagram/besushi.pt
facebook/besushidelivery



Pode conter vestígios de peixe, ovos, amendoins, glúten, crustáceos, leite, soja e frutos de casca rija
*Peixe branco varia consoante disponibilidade
Imagens meramente ilustrativas | IVA incluído à taxa em vigor | All Rights Reserved