

IKEDA
JAPANESE CUISINE

池
田

EMENTA TAKE AWAY & HOME DELIVERY

PEQUENOS PRATOS

Missoshiru

Sopa de soja com tofu, algas, wakame e cebotele.

Alergénios: soja, peixe, leite



3

Yakimeshi

Arroz salteado com legumes, ovos e frango.

Alergénios: ovo, soja, trigo, sésamo



6

Edamame

Grãos de soja verde vaporizados em flor de sal.

Alergénios: soja



6

Guiozas de Frango (4 peças)

Raviolis de frango e legumes vaporizados com molho ponzu.

Alergénios: trigo, soja, sésamo, ovo, frutos secos



9

Okonomiaki

Omelete japonesa com flocos de peixe katsuobushi.

Alergénios: ovo, peixe, trigo, soja, mostarda, sulfitos



14

Tempura de Camarão (6 unidades)

Camarão panado com molho tentsu, em cama de vegetais.

Alergénios: crustáceo, trigo, soja



16

Horenso no Goma-ae

Espinafre cozido com molho misso, sake e semente de sésamo.

Alergénios: sésamo



7

Nasu Dengaku 8

Beringela assada com molho miso caramelizado.

Alergénios: sésamo



Agedashi Tofu 6

Cubos de tofu panado servido com molho tentsuyu, gengibre e katsuobushi.

Alergénios: glúten, peixe, soja



Harumaki 7

Rolinhos primavera crocantes recheados com legumes e acompanhados de molho agri-doce.

Alergénios: glúten, ovos, peixe, amendoim, soja



Nanbanzuke 9

Escabeche japonês de cubos de peixe frito marinados em molho agri-doce, cebola e cenoura.

Alergénios: glúten, peixe, soja



PRATOS FRIOS

Ceviche 16

Cubos de peixe marinados em lima, cebola roxa e coentros.

Alergénios: peixe, soja, trigo



Ussuzukuri 21

Lâminas de peixe sobre gelo picado com molho ponzu ligeiramente picante.

Alergénios: peixe, sésamo



Ussuzukuri de Salmão 17

Lâminas de salmão sobre gelo picado com molho ponzu ligeiramente picante.

Alergénios: peixe, sésamo



Shake Hara 15

Barriga de salmão com molho ponzu, ovas e cebolinho.

Alergénios: peixe, sésamo, ovo



Aji Tataki

13

Carapau picado com gengibre fresco e cebolinho.

Alergénios: peixe



Chirashi (12 fatias finas)

29

Sashimi variado sobre arroz, ovas e algas.

Alergénios: peixe, crustáceos, ovo, sésamo



Tártaro Salmão

16

Salmão picado com mostarda, kizami e cebolinho, servido com gema de ovo de codorniz.

Alergénios: peixe, ovo, mostarda, trigo, soja, sésamo, sulfitos



Tártaro Atum

23

Atum picado com mostarda, kizami e cebolinho, servido com gema de ovo de codorniz.

Alergénios: peixe, ovo, mostarda, trigo, soja, sésamo, sulfitos



Taco de Peixe Branco

10

Taco de milho crocante com peixe branco marinado, cebola roxa e guacamole de caranguejo real.

Alergénios: peixe, crustáceos, cereais com glúten, sulfitos



Taco de Salmão

9

Taco de milho crocante com salmão picado, maionese japonesa, cebolinho, ovas de salmão e alga nori.

Alergénios: peixe, cereais com glúten, ovo, mostarda, sulfitos



Taco de Atum

13

Taco de milho crocante com atum picado, kizami, wasabi, maionese japonesa, mostarda antiga, cebolinho, ovas tobiko e alga nori.

Alergénios: peixe, cereais com glúten, soja, ovo, mostarda, sulfitos



PRATOS QUENTES

Ramen

17

Massa japonesa com caldo de porco, ovo cozido, legumes e cebolinho.

Alergénios: ovo, trigo, soja, aipo, sésamo



Gyu Bowl

31

Fatias de picanha maturada, servida sobremassa de trufas negras e parmesão.

Alergénios: leite, trigo



Yakisoba

Noodles salteados com legumes.

Alergénios: glúten, peixe, soja, aipo



Vegetariano

13

Frango

14

Carne

16

Camarão

17

Tonkatsu

16

Lombo de porco panado em farinha panko, acompanhado de arroz branco e salada fina de repolho.

Alergénios: glúten, ovos, peixe, amendoim, soja



Tori Karaage

13

Pedaços de frango frito em molho de soja e gengibre, acompanhados de arroz branco, alface iceberg.

Alergénios: glúten, soja, sésamo



Tori Teriyaki

13

Pedaços de frango salteados com molho teriyaki e cebolete, acompanhados de alface iceberg.


Alergénios: glúten, soja



SUSHI BAR

SASHIMI (7 fatias)

Alergénios: peixe, moluscos

| | | |
|----------------|---|----|
| Atum |  | 16 |
| Carapau |  | 9 |
| Lírio |  | 15 |
| Robalo |  | 14 |
| Salmão |  | 11 |
| Dourada |  | 14 |
| Vieira |  | 14 |
| Toro |  | 21 |

Moriawase Tradicional

15 fatias de peixe variado.

Alergénios: peixe, moluscos



26

Moriawase do Chef

30 fatias à escolha do Chef.

Alergénios: peixe, moluscos



58

New Style Sashimi (12 fatias)

Lâminas de peixes variados com molho trufado ligeiramente picante, ovas e sementes de sésamo.












Alergénios: peixe, moluscos, trigo, soja, sésamo, ovo



18

NIGIRI (2 peças)

Alergênicos: peixe, moluscos, trigo, soja

| | | |
|---------------|---|----|
| Salmão |    | 9 |
| Atum |    | 11 |
| Robalo |    | 11 |
| Toro |    | 14 |
| Enguia |    | 13 |
| Vieira |    | 14 |

Moriawase (6 peças)

À escolha do chef.

Alergênicos: consulte, por favor, um colaborador.

21

MAKI | URAMAKI | HOSSOMAKI

(4 | 4 | 8 peças)

Tamagomaki

Enrolado em folha de ovo, salmão, arroz, atum, camarão, abacate, maionese japonesa picante, sésamo e ovas.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, trigo, mostarda, sésamo



9

Rainbow

Enrolado em arroz, salmão, atum, peixe branco, tempura de camarão, abacate, maionese e ovas.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo



9

Soft Shell Crab

Enrolado de salmão, arroz, tempura de caranguejo de casca mole, maionese picante, alho francês, sementes de sésamo e ovas tobiko.

Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo



11

Futomaki

Enrolado em alga nori com arroz, salmão, atum, abacate, tamago e ovas

Alergênicos: peixe, ovo, leite, soja, sulfitos



11

Ikeda Maki

Enrolado em alga nori com arroz, enguia, abacate, camarão panado, salmão e molho teriyaki.

Alergênicos: peixe, crustáceos, cereais com glúten, soja, sulfitos



11

Ebi Furai Spice

Enrolado em alga, com camarão panado em farinha panko, atum picante e cebolinho.








Alergênicos: peixe, crustáceos, cereais com glúten, soja, sésamo, sulfitos




11

MAKI | URAMAKI | HOSSOMAKI

(4 | 4 | 8 peças)

| | |
|--|----|
| Kiuri Maki (6 peças) | 14 |
| Rolo de pepino, salmão, tempura de camarão, maionese, anchovas e ovas. Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, trigo, mostarda, sulfitos, sésamo | |
|  | |
| Uramaki Califórnia | 9 |
| Rolo de alga, arroz, abacate, camarão, salmão, pepino e sésamo. Alergênicos: peixe, crustáceos, sésamo | |
|  | |
| Uramaki Ebiten | 9 |
| Rolo de alga, arroz, abacate, tempura de camarão, maionese e ovas. Alergênicos: peixe, crustáceos, ovo, mostarda, sésamo | |
|  | |
| Uramaki Salmão | 9 |
| Rolo de alga, arroz, salmão e cebolinho. Alergênicos: peixe | |
|  | |
| Uramaki Spicy Tuna | 10 |
| Rolo de alga, arroz, atum picante, cebolinho e sésamo. Alergênicos: peixe, sésamo | |
|  | |
| Teka Maki | 9 |
| Rolo de alga, arroz e atum. Alergênicos: peixe, trigo, soja | |
|  | |
| Shake Maki | 8 |
| Rolo de alga, arroz e salmão. Alergênicos: peixe, trigo, soja | |
|  | |

TEMAKI | GUNKAN | COMBINADOS

| | |
|---|----|
| Temaki Salmão Salmão com cebolinho. Alergénios: peixe  | 9 |
| Temaki Special À escolha do chef. Alergénios: consulte, por favor, um colaborador | 11 |
| Gunkan (1 peça) Alergénios: consulte, por favor, um colaborador. | 6 |
| Gunkan Freestyle (6 peças) Alergénios: consulte, por favor, um colaborador. | 28 |
| Sushi Sozay (13 peças) 4 hossomaki, 4 uramaki, 3 nigiri e 2 gunkan. Alergénios: consulte, por favor, um colaborador. | 24 |
| Sushi to Sashimi (22 peças) 2 hossomaki, 4 uramaki, 3 nigiri, 4 gunkan e 9 fatias de sashimi. Alergénios: consulte, por favor, um colaborador. | 33 |
| Combinado Ikeda (30 peças) 6 uramaki especial, 6 nigiri, 8 gunkan e 10 fatias de sashimi. Alergénios: consulte, por favor, um colaborador. | 58 |



AIPO



CRUSTÁCEOS
E MOLUSCOS



SULFITOS



OVO



SOJA



LEITE



TRIGO



FRUTOS DE
CASCA RIJA



MOSTARDA



PEIXE



SESÁMO



AMENDOIM

Preços em euros.
IVA incluído à taxa legal em vigor.