KOKO

JAPANESE RESTAURANT • SUSHI BAR

此処

ENTRADAS

SALADAS

TÁRTAROS

TATAKI

CARPACCIOS

SOPAS

TEMAKI

MASSAS

PRATOS DE ARROZ

COMBINADOS SUSHI - SASHIMI

TEMPURA

NIGIRI

GUNKAN

SASHIMI

URAMAKI

HOSSOMAKI

FUTOMAKI

SUSHI FRITO

TEPPANYAKI

ENTRADAS
starters

1. **Edamame** — **4.50€**
Vagens de soja verde cozidas e temperadas com um pouco de sal
Preparation of immature soybeans boiled and seasoned with a little salt

2. **Sunomono** — **5.50€**
Salada de Pepino avinagrado, coberta com finas fatias de polvo ou camarão se sementes de sésamo
Cucumber salad topped with com thin slices of octopus or prawns and sesame seeds

3. **Harumakis** — **6.50€**
Dois rolinhos de crepe fritos numa massa crocante com recheio de camarão ou legumes
Two fried crepe rolls in a crispy batter stuffed with shrimp or vegetables

4. **Gyosa de Frango e Legumes** — **6.50€**
Pastéis de massa tenra cozidos a vapor, recheados de carne de galinha ou legumes
Stuffed steamed dumplings stuffed with chicken or vegetables

5. **Gyosa Vegetais** — **6.50€**
Pastéis de massa tenra cozidos a vapor, recheados de legumes
Stuffed steamed dumplings stuffed with or vegetables

SALADAS
salads

122. **Wakame salade** — **6.50€**

123. **Verde** — **10.50€**
Mistura de rúcula, alface, couve roxa, sementes de sésamo, tofu com molho balsâmico, azeite e ervas
Mix of arugula, lettuce, red cabbage, sesame seeds, tofu with balsamic sauce, olive oil and herbs

TÁRTARO

6. **Tártaro de Salmão** — **11.50€**
Cubinhos de salmão misturados com pedaços de pimento verde, cebola e embebidos no molho de azeite e ervas
Cubes of salmon mixed with green pepper pieces, onion and soaked in an olive oil and herb sauce

7. **Tártaro de Atum** — **14.00€**
Cubinhos de atum misturados com pedaços de pimento verde, cebola e embebidos no molho de azeite e ervas
cubes of tuna mixed with green pepper pieces, onion and soaked in an olive and herb sauce

8. **Koko Tártaro** — **13.50€**
Salmão, atum e peixe branco, com pedaços de pimento, cebola e embebidos num molho de azeite e ervas
Cubes of tuna, salmon and a white fish mixed with green pepper pieces, onion and soaked in an olive oil and herb sauce

TATAKI

9. **Tataki de Salmão** **Best seller** **14.50€**
Salmão selado com crosta de sésamo, fatiado e coberto de molho teriaky, balsâmico, azeite e ervas
Sesame-crusted sealed salmon, sliced and topped with teriaky sauce, balsamic, olive oil and herbs

10. **Tataki de Atum** **17.00€**
Atum selado com crosta de sésamo, fatiado e coberto de molho teriaky, balsâmico, azeite e ervas
Sesame-crusted sealed tuna, sliced and topped with teriaky sauce, balsamic, olive oil and herbs

11. **Ceviche de Robalo** **16.00€**
Leche de tigre, puré e chips de batata doce, cebola roxa, coentros e algas
Leche de tigre, sweet potato purée and chips, red onion, cilantro and seaweed.

12. **Poke de Salmão** **15.00€**
Salmão, abacate, edamame e arroz de sushi
Salmon, avocado, edamame, and sushi rice

CARPACCIO

13. **Carpaccio Misto** **15.50€**
Finas fatias peixeis mistos por um molho de azeite e ervas
Thin slices of mixed fishs with a olive oil sauce and herbs

14. **Carpaccio de Salmão** **11.50€**
Finas fatias de salmão salpicadas por um molho de azeite e ervas
Thin slices of salmon sprinkled with a olive oil sauce and herbs

15. **Carpaccio de Atum** **14.50€**
Finas fatias de atum salpicadas por um molho de azeite e ervas
Thin slices of tuna sprinkled with a sauce of olive oil and herbs

16. **Carpaccio Suzuki** **14.00€**
Finas fatias de peixe branco salpicadas por um molho de azeite e ervas
Thin slices of whitefish (sea bass, bream, rudderfish) sprinkled with a sauce of olive oil and herbs

17. **Carpaccio de Polvo** **13.50€**
Finas fatias de polvo salpicadas por um molho de azeite e ervas
Thin slices of octopus sprinkled with a sauce of olive oil and herbs

SOPA
soup

18. **Misoshiru** — **3.50€**
Sopa de soja fermentada, com tofu e algas
Soybean soupe with tofu et aux someone

19. **Tempura Udon** — **18.50€**
Massa udon, à base de farinha de trigo, mergulhada em sopa misoshiru, acompanhada de tempura
Udon pasta, based on wheat flour, dipped in misoshiru soup, accompanied by tempura

TEMAKI
1 peça

92. **Salmão** — **6.50€**
Salmão e cebolinho (quando disponível)
Salmon and chives (when available)

93. **Atum** — **9.00€**
Atum e cebolinho (quando disponível)
Tuna and chives (when available)

94. **Philadelphia®** — **7.50€**
Salmão, queijo Philadelphia® e cebolinho (quando disponível)
Salmon, Philadelphia® cheese and chives (when available)

95. **Atum Picante** — **9.50€**
Atum picado, sriracha (molho picante tailandês) e cebolinho (quando disponível)
Chopped tuna, sriracha (Thai hot sauce) and chives (when available)

96. **Califórnia** — **8.50€**
Salmão, delícias do mar, abacate, pepino e alface
Salmon, crab sticks, avocado, cucumber and lettuce

97. **Unagui** — **13.50€**
Enguia, pepino e abacate
Eel, cucumber and avocado

99. **Ebi** — **8.50€**
Tempura de camarão, abacate e maionese japonesa
Shrimp tempura, avocado and Japanese mayo

100. **Koko** — **9.50€**
Salmão grelhado, alface, abacate e queijo Philadelphia®
Grilled salmon, lettuce, avocado and Philadelphia® cheese

MASSAS

pasta

20. **Yakisoba de Lombo de Vaca** **15.00€**
Massa de farinha de trigo, salteada com legumes e carne de vaca fatiada
Japanese wheat flour noodles sauteed with vegetables and sliced beef

21. **Yakisoba de Frango** **12.00€**
Massa de farinha de trigo, salteada com legumes e carne de galinha fatiada
Japanese wheat flour noodles sauteed with vegetables and sliced chicken meat

22. **Yakisoba de Camarão** **15.00€**
Massa de farinha de trigo, salteada com legumes e camarão
Japanese wheat flour noodles sauteed with vegetables and shrimp

23. **Udon de Camarão** **16.00€**
Massa udon com legumes e camarão
Japanese wheat flour noodles udon with vegetables and shrimp

24. **Yakisoba de Vegetais** **11.00€**
Massa de farinha de trigo salteada com legumes
Japanese wheat flour noodles sauteed with vegetables

PRATOS DE ARROZ

rice dishes

25. **Chirashi de Salmão** **15.00€**
Taça de arroz de sushi frio, coberto com fatias de salmão, sésamo e alguns vegetais
Bowl of cold sushi rice topped with sliced salmon, sprinkled with sesame seeds and some vegetables

26. **Chirashi de Atum** **18.00€**
Taça de arroz de sushi frio, coberto com fatias de atum, sésamo e alguns vegetais
Bowl of cold sushi rice topped with sliced tuna, sprinkled with sesame seeds and some vegetables

106. **Chirashi Vegetariano** **12.00€**
Taça de arroz de sushi frio, coberto com vegetais salteados e frutas
Bowl of cold sushi rice topped with sliced vegetables and fruits

107. **Gohan Simples** **3.00€**
Arroz branco simples
Plain white rice

108. **Yakimeshi Vegetariano** **10.00€**
Arroz salteado com legumes e ovo
Sauteed rice with vegetables and egg

109. **Yakimeshi de Frango** **12.00€**
Arroz salteado com carne de frango, legumes e ovo
Sauteed rice with chicken meat, vegetables and egg

110. **Yakimeshi de Camarão** **15.00€**
Arroz salteado com camarão, legumes e ovo
Sauteed rice with shrimp, vegetables and egg

COMBINADOS SUSHI - SASHIMI

combined sushi - sashimi

27. **Sushi Vegan (20 peças)** — 18.50€
Sushi vegetariano

28. **Especial do Chef (50 peças)**
__ 50 peças selecionadas pelo Chef — 70.50€
28. A__ 50 peças especiais Koko, selecionadas pelo Chef — 88.00€

29. **Simples (16 peças)** — 19.45€
6 sashimi, 4 uramaki, 2 nigiri e 4 hossomaki

30. **Médio (26 peças)** — 32.45€
9 sashimi, 3 nigiri, 4 uramaki, 4 hossomaki, 2 gunkan e 4 hot rol

31. **Grande (42 peças)**
__15 sashimi, 5 nigiri, 4 ranboll, 8 uramaki, 4 hossomaki, 2 gunkan e 4 hot roll — 52.20€
31. A__ 15 sashimi, 5 nigiri, 4 ranboll, 8 uramaki, 4 hossomaki, 2 gunkan e 4 hot roll (peças especiais Koko) — 68.00€

32. **Salmão (18 peças)** — 21.45€
5 sashimi, 3 nigiri, 4 uramaki, 4 hossomaki e 2 gunkan

32. **Fusão (20 peças)** — 27.45€

COMBINADOS SUSHI

combined sushi

34. **Simples (12 peças)** — 15.45€
4 nigiri, 4 uramaki, 2 futomaki e 2 gunkan

35. **Grande (18 peças)** — 19.45€
4 nigiri, 8 uramaki, 2 futomaki, 2 hossomaki e 2 gunkan

TEMPURA

fried breaded

102. **Moriawase** — **15.00€**
Mixtura de legumes e camarão panados
Mixture of breaded vegetables and shrimp

103. **Koko** — **19.45€**
Mixtura de panados de legumes, camarão e caranguejo de casca mole
Mixture of breaded vegetable, shrimp and soft shell crab

104. **Yasaino** — **10.50€**
Mixtura de legumes panados (courgette, pimentos, cebola e batata doce)
Mixture of breaded vegetables (courgette, peppers, onions and sweet potatoes)

105. **Ebi** — **15.45€**
Mixtura de camarão panados (cerca de 8 peças)
Mixture of breaded shrimp (eight items)

NIGIRI

2 peças

36. **Salmão** — **5.50€**
salmon

37. **Polvo** — **5.50€**
octupus

38. **Camarão** — **5.50€**
shrimp

39. **Peixe Branco** — **5.50€**
seabass

40. **Atum** — **6.50€**
tuna

41. **Vieiras** — **11.00€**
scallops

42. **Enguia** — **10.50€**
eel

43. **Atum Gordo / Toro / Camarão Rosso / Lagostin** — **13.00€**
fatty tuna / Red Shrimp / crayfish
(consultar disponibilidade)

44. **Mix (6 peças)** — **14.50€**
six pieces

45. **Mix Especial (9 peças)** — **19.45€**
nine pieces

46. **Nigiri Braseado (8 peças)** — **24.45€**
braised nigiri

KOKO

GUNKAN

2 peças

47. **Mix (6 peças)** — 18.50€
six pieces

48. **Mix Especial (8 peças)** — 26.45€
eight pieces

49. **Atum** — 7.45€
tuna

50. **Salmão Picante** — 6.45€
spicy salmon

51. **Atum Picante** — 7.95€
spicy tuna

52. **Ikura (Ovas de Salmão Envolto em Salmão)** — 10.50€
salmon roe wrapped in salmon

53. **Tobiko (Peixe Branco e Ovas de Peixe Voador)** — 8.50€
salmon roe wrapped in salmon

54. **Unagui** — 10.50€
eel

55. **Atum Gordo / Toro** (consultar disponibilidade) — 13.00€
fatty tuna

SASHIMI

5 peças

56. **Salmão** — 6.50€
salmon

57. **Atum** — 9.00€
tuna

58. **Atum Gordo / Toro** (consultar disponibilidade) — 16.00€
fatty tuna

59. **Suzuki (Peixe Branco)** — 8.00€
seabass

60. **Polvo** — 7.00€
octupus

61. **Vieiras** — 14.50€
scallops

63. **Mix (12 peças)** — 16.50€
twelve slices

64. **Mix Especial (16 peças)** — 20.50€
sixteen slices

KOKO

URAMAKI

8 peças

65. **Sushi Uellish** Best seller — **13.50€**
Tempura de camarão, pepino, queijo Philadelphia® por dentro e salmão braseado no topo do rolo
Shrimp tempura, cucumber, Philadelphia cheese inside and salmon braised on top of the roll

66. **Ebitem Gondem** — **13.50€**
Tempura de camarão, pepino, queijo Philadelphia® por dentro e salmão no topo do rolo
Shrimp tempura, cucumber, Philadelphia cheese inside and salmon on top of the roll

67. **Dragon Sake** — **12.50€**
Tempura de salmão, pepino, queijo Philadelphia® por dentro e salmão no topo do rolo
Salmon tempura, cucumber, Philadelphia cheese inside and salmon on top of the roll

68. **Califórnia** — **11.50€**
Delícias do mar, abacate, maionese japonesa e sésamo
Crab sticks, avocado, Japanese mayonnaise and sesame

69. **Primavera** — **11.50€**
Salmão, pepino, morango, queijo Philadelphia® e sésamo
Salmon, cucumber, strawberry, Philadelphia® cheese and sesame

70. **Tóquio** — **11.50€**
Salmão grelhado, espargos, maionese japonesa, abacate
Grilled salmon, asparagus, Japanese mayonnaise, avocado

71. **Atum Picante** — **13.00€**
Atum picado, sriracha (molho picante tailandês), maionese japonesa, rúcula
Chopped tuna, sriracha (Thai hot sauce), Japanese mayonnaise, arugula

72. **Unagui** — **13.50€**
Enguia grelhada, maionesa japonesa, abacate e sementes de sésamo
Grilled eel, Japanese mayonnaise, avocado and sesame seeds

73. **Sushi Yolanda** **Best seller** — **13.50€**
Salmão enrolado com camarão panado e rúcula
Rolled salmon with breaded shrimp and arugula

74. **Do Chef** — **16.50€**
Tempura de caranguejo de casca mole, abacate, maionese japonesa em vez de nori (folha de alga), folha de soja
Soft shell crab tempura, avocado, Japanese mayonnaise and, instead of nori (seaweed leaf), soy leaf

75. **Philadelphia®** — **11.00€**
Salmão e queijo Philadelphia®
Salmon and Philadelphia® cheese

76. **Philadelphia® Especial** — **11.00€**
Salmão, queijo Philadelphia® e abacaxi
Salmon, pineapple and Philadelphia® cheese

77. **Skin** — **11.00€**
Pele de salmão grelhada, queijo Philadelphia® e molho teriyaki
Grilled salmon skin, Philadelphia® cheese and teriyaki sauce

HOSSOMAKI

8 peças

78. **Salmão** — **7.50€**
Apenas salmão, arroz e nori (folha de alga)
Only salmon, rice and nori (seaweed leaf)

79. **Atum** — **9.00€**
Apenas atum, arroz e nori (folha de alga)
Only tuna, rice and nori (seaweed leaf)

80. **Pepino** — **6.50€**
Pepino, arroz, e nori (folha de alga) por fora
Cucumber, rice, and nori (seaweed leaf) on the outside

82. **Skin** — **8.50€**
Nori (folha de alga) por fora, arroz, pele de salmão grelhada, abacate e maionesa japonesa por dentro
Nori (seaweed leaf) on the outside, rice, grilled salmon skin, avocado and Japanese mayonnaise on the inside

FUTOMAKI

9 peças

83. **Koko** — **12.50€**
Salmão, abacate, camarão cozido, maionese japonesa e atum
Salmon, avocado, shrimp cooked, japanese mayonnaise and tuna

84. **Ebi** — **12.50€**
Tempura de camarão, maionese japonesa, abacate, pepino e kampio (fatias de abóboras japonesas)
Shrimp tempura, Japanese mayonnaise, avocado, cucumber and kampio (slices of Japanese pumpkins)

86. **Tropical** — **11.00€**
Salmão, queijo Philadelphia® e abacaxi
Salmon, Philadelphia® cheese and pineapple

SUSHI FRITO

8 peças

87. **Philadelphia®** — **11.50€**
Salmão e queijo Philadelphia®
Salmon and Philadelphia® cheese

88. **Hol** — **12.50€**
Tempura de camarão, salmão e queijo Philadelphia®
Shrimp tempura, salmon and Philadelphia® cheese

89. **Miúra** — **13.50€**
Delícias do mar, camarão cozido, salmão, queijo Philadelphia® e massago (ovas de capelim)
Crab sticks, cooked shrimp, salmon, Philadelphia® cheese and massago (capelin roe)

90. **Philadelphia® com Queijo e Morango** — **12.50€**
Salmão, queijo Philadelphia® e morango
Salmon, Philadelphia® cheese and strawberry

91. **Hot Banana** — **8.50€**
Rolo de arroz frito em tempura, recheio de banana, cortado em oito peças e coberto c/ leite condensado e canela
Tempura-fried rice roll, with banana filling, cut into eight pieces and covered with condensed milk and cinnamon

KOKO

TEPANYAKI

iron griddle cooked food

112. **Koko** — **19.45€**
Mistura de vaca, galinha e legumes grelhados
Mix of grilled beef, chicken and vegetables

113. **Sakana** — **17.45€**
Mistura de salmão, atum e peixe branco grelhados com legumes
Mix of grilled salmon, tuna and white fish with vegetables

114. **Yassay** — **9.45€**
Mistura de legumes grelhados
Mix of grilled vegetables

115. **Ebi** — **18.45€**
Mistura de camarão e legumes grelhados
Mix of grilled shrimp and vegetables

116. **Yaki Sake** — **16.45€**
Salmão e legumes grelhados
Grilled salmon with vegetables

117. **Suzuki** — **16.45€**
Peixe branco (dourada, peixe manteiga ou robalo) e legumes grelhados
Grilled white fish (bream, butter fish or sea bass) and vegetables

118. **Yakiniku** — **22.45€**
Mistura de vaca e legumes grelhados
Mix of grilled beef and vegetables

119. **Yaki Tori** — **12.45€**
Espetadas de frango em cama de rúcula e alface
Chicken kebabs on top of arugula and lettuce

120. **Tonkatsu de Frango** — **12.45€**
Frango panado com farinha panko à moda japonesa
Japanese style panko breaded chicken

218 949 149 | 965 853 063
kokosushipt@hotmail.com
Avenida Dom João II, 19 CD - Parque das Nações 1990-078 • Lisboa

KOKO

KOKO

888. **Menu Degustação Almoço**

19.95€
por pessoa
9.95€
menos de 9
anos de idade

8880. **Menu Degustação Jantar**

23.90€
por pessoa
11.95€
menos de 9
anos de idade

Repita tudo o que quiser exceto: Entradas

Couvert, bebidas, sobremesas e café não incluídos no Menu.

O desperdício na repetição será cobrado o valor de 0.50€ p/ peça.

o Menu All You Can Eat será servido até 20 min. de fechar a cozinha.

TAKE-AWAY NÃO É PERMITIDO NO FIM DA REFEIÇÃO.