



SENSAI

ASIAN FUSION RESTAURANT

oriente

Este lugar amou perdidamente
Quem o cabo rondou do extremo Sul
E a costa indo seguindo para Oriente
Viu as ilhas azuis do mar azul

Viu pérolas safiras e corais
E a grande noite parada e transparente
Viu cidades nações viu passar gente
De leve passo e gestos musicais

Perfumes e tempero descobriu
E danças moduladas por vestidos
Sedosos flutuantes e compridos
E outro nasceu de tudo quanto viu

1988, *Sophia de Mello Breyner Andresen*

convert

Pappadums
Ostias de camarão
Shrimp crackers
Sambal
Tsukemono
EUR 4 p.p.

entradas starters

SOM TAM

Salada de Papaya verde,
tomate cherry e amendoim
*Green papaya salad,
cherry tomato and peanut*

EUR 15

WAKAME

Salada de algas Wakame,
pepino e sésamo
*Wakame seaweed salad,
cucumber and sesame*

EUR 14

TARTARO

Carabineiro picante, abacate
e ovas de Tobiko
*Spicy Carabineiro prawn,
avocado and Tobiko roe*

EUR 36

GOICUON

Rolo vietnamita de camarão,
vegetais fermentados
e molho agridoce
*Vietnamese shrimp roll,
fermented vegetables
and sweet and sour sauce*

EUR 16





entradas quentes hot starters

EDAMAME

Edamame cozido
com flor de sal

*Boiled edamame
with Fleur de sel*

EUR 6

VEGETABLES TEMPURA

Legumes e molho de chili doce

Vegetables and sweet chilli sauce

EUR 19

TIGER PRAWN TEMPURA

Camarão Tigre e maionese de Wasabi

Tiger prawn and Wasabi mayonnaise

EUR 25

HOTATE

Vieiras braseadas, molho Ponzu e Kimchi

Braised scallop, Ponzu sauce and Kimchi

EUR 29

GYUSUJI

Gyoza de Novilho e molho Hoisin

Beef gyoza e Hoisin sauce

EUR 16



sopa soup

MISO SHIRO

Sopa de soja fermentada,
amêijoas à “Bulhão Pato” e Katsoubushi
*Fermented soya soup with clams
Bulhão Pato style and Katsoubushi*

EUR 14

TOM KHA GAI

Sopa Tailandesa de galinha,
coco, coentros e galangal
*Thai chicken soup, coconut,
coriander and galangal*

EUR 13

SHITAKI DASHI

Essência de cogumelos chineses,
legumes e tofu
*Chinese mushrooms essence,
vegetables and tofu*

EUR 12





peixe fish

MAGURO

Atum Tataki com molho de alho e citrinos

Tuna Tataki with garlic and citrus sauce

EUR 38

PHAD THAI GOOG

Camarão, noodles de arroz e amendoim

Shrimp, rice noodles and peanut

EUR 28

carne meat

PAD KRAPAO

Frango do campo salteado,
manjericão e ovo frito

*Sautéed free range chicken
with basil and fried egg*

EUR 25

BUTA NO KAKUNI

Estufado de barriga de porco

Ibérico, marinado em Dashi e soja

*Iberian pork belly stew, marinated
in Dashi and soy*

EUR 30



hibachi

SALMON ROBATA

Espetada de Salmão marinado
em Miso, edamame e molho tarê
*Salmon skewer marinated in Miso,
edamame and tarê sauce*

EUR 25

RIBEYE ROBATA

Espetada de Ribeye japonês
e salada de couve
*Japanese Ribeye skewer
with cabbage salad*

EUR 48

TOFU ROBATA

Espetada de tofu,
batata doce e molho satê
*Tofu skewer, sweet potato
and satê sauce*

EUR 22

caril Curry

KAENG KHIAO WAN

Caril verde de legumes e manjeriço
Vegetables green curry and basil

EUR 22

GAENG MASSAMAN NUA

Bochecha de novilho e batatas,
cozinhadas lentamente em caril
Massaman
*Slow-cooked beef cheeks and potatoes
in Massaman curry*

EUR 33



acompanhamentos

side dishes

CHAO-CHAO

Arroz frito com ovo e ervilhas

Fried rice with egg and green peas

EUR 6

KHAO PHAT

Arroz Thai frito

Thai fried rice

EUR 5

BOK CHOY

Couves bok choy baby salteadas

Stir-Fried baby bok choy

EUR 5

AUBERGINE

Beringela japonesa

Japanese aubergine

EUR 9



The image features a solid red background with a repeating pattern of white, concentric, wavy lines that resemble the texture of a fish scale or a stylized wave. The lines are arranged in a series of overlapping, semi-circular bands that create a sense of depth and movement. In the center of the image, the word "sushi" is written in a clean, white, lowercase, sans-serif font.

sushi

No Sensai selecionamos os melhores peixes e mariscos da nossa lota, estando algumas opções sujeitas à disponibilidade sazonal.

At Sensai we select the best fish and seafood from our Fish Market, being some options subject to seasonal availability.

omakase sushi

Diga-nos a quantidade de peças e o chef preparará uma seleção especial.

Tell us the amount of pieces and the chef will prepare a special selection.

18 peças *pieces* EUR 40

36 peças *pieces* EUR 78

54 peças *pieces* EUR 110

sashimi moriawase

Seleção de peixes e mariscos da nossa lota.

Selection of fish and seafood from our fish market.

8 peças *pieces* EUR 23

12 peças *pieces* EUR 33

16 peças *pieces* EUR 43



makizushi (4 peças / pieces)

SAKE URAMAKI

Salmão, maionese japonesa,
alho francês, Takuan e sésamo
*Salmon, Japanese mayonnaise,
leek, Takuan and sesame*

EUR 15

MAGURO MAKI

Atum, Sriracha, coentros,
maçã verde e ovas de Tobiko
*Tuna, Sriracha, coriander,
green apple and Tobiko roe*

EUR 20

CALIFORNIA ROLL

Salmão, abacate, pepino e sésamo
*Salmon, avocado, cucumber
and sesame*

EUR 15

DRAGON ROLL

Camarão panado em amêndoas,
abacate, maionese japonesa,
espargos e kimchi
*Shrimp breaded in almonds,
avocado, Japanese mayonnaise,
asparagus and kimchi*

EUR 19

HOT ROLL

Rolo frito, maionese japonesa,
ceboleto e tarê
*Fried roll, japanese mayonnaise,
spring onions and tarê*

EUR 15

VEGAN MAKI

Ague Tofu, espargos salteados,
Takuan e cebolinho
*Ague Tofu, sautéed asparagus,
Takuan and chives*

EUR 14

KAPPA MAKI

Hossomaki de pepino e sésamo
Cucumber and sesame hossomaki

EUR 10

TEKA MAKI

Hossomaki de atum
Tuna hossomaki

EUR 14

SAKE MAKI

Hossomaki de salmão
Salmon Hossomaki

EUR 12



NIGIRIS (2 peças / pieces)

AKAMI MAGURO

Lombo de atum

Tuna loin

EUR 15

SAKE

Salmão

Salmon

EUR 15

SUZUKI

Robalo

Sea bass

EUR 15

Outros peixes da nossa loja
consoante disponibilidade.

*Other fish from our market
upon availability.*

gunkan maki (2 peças / pieces)

Snowcrab & Tobiko

EUR 16

Atum e ovo de codorniz

Tuna and quail egg

EUR 18

The background is a solid red color with a repeating pattern of white, concentric, semi-circular lines. These lines are arranged in a way that they overlap and create a sense of depth and movement, resembling a stylized, abstract landscape or a series of overlapping waves. The lines are thin and evenly spaced, creating a rhythmic visual texture.

sobremesas
desserts



ANANTARA 5 SENSES

Maçã, Yuzu, Caramelo e Chocolate Gold

Apple, Yuzu, Salted Caramel, Gold Chocolate

EUR 14

MATCHA & LYCHEE

Sponge e crocante de Matcha,

gelado de lichias e lima caviar

Matcha sponge and crunchy,

lychee ice cream and caviar lime

EUR 14

COCONUT PEARLS

Sagu e mousse de coco, manga

fresca e telha de sésamo negro

Sagu and coconut mousse,

fresh mango and black sesame tile

EUR 12

LAVA CAKE

Petit gateau de gengibre, Mochi de feijão

Azuki e sésamo, sorbet de figo da índia

Ginger petit gateau, Azuki bean & sesame

Mochi, prickly pear sorbet

EUR 16

Preços em Euros. IVA incluído à taxa legal em vigor.
Por favor informe-nos no caso de restrição alimentar, alergias
ou preferência especial. Nenhum prato, produto alimentar
ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não
for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

*Prices in Euros. VAT included at legal rates applied.
Please inform us in case of any food restrictions, allergies or
special preferences. No plate, food or beverage, including the
couvert, can be charged if not requested by the customer or is
rendered unusable by the customer. Complaint book available.*

