



ENTRADAS

STARTERS

SUSHI FUSÃO

FUSION SUSHI

SUSHI TRADICIONAL

TRADITIONAL SUSHI

POKES

EXTRAS

www.grupolago.pt



ENTRADAS FRIAS

SALADA SUNOMONO

€4,50

Finas fatias de pepino levemente avinagrado com sementes de sésamo
Thin slices of slightly vinegared cucumber with sesame seeds

SALADA DE ALGAS WAKAME COM FURIKAKE

€4,50

Wakame seaweed salad with furikake

CEVICHE DO CHEF

€13,00

Variedade de peixes cortados em cubos, cebola roxa e maçã verde, temperados com molho do Chef
Variety of diced fish, red onion and green apple, seasoned with Chef's sauce

TACO LAGO

€6,50

Salmão picado, guacamole, coentros, tomate, cebola roxa, maionese japonesa e ovas tobiko
Chopped salmon, guacamole, coriander, tomato, red onion, Japanese mayonnaise and tobiko roe

TÁRTARO DE SALMÃO

€12,00

Salmão picadinho, temperado com molho kimchi, ponzu, óleo de sésamo, cebolinho, cebola roxa, tobiko e gema de ovo de codorniz, servido com chips de gambas
Chopped salmon, seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips

TÁRTARO DE ATUM

€13,50

Atum picadinho e temperado com molho kimchi, ponzu, óleo de sésamo, cebolinho, cebola roxa, tobiko e gema de ovo de codorniz, servido com chips de gambas
Chopped tuna seasoned with kimchi sauce, ponzu, sesame oil, chives, red onion, tobiko and quail egg yolk, served with prawn chips

SALMON PASSION FRUIT (8 UNI.)

€13,00

Fatias de salmão, maracujá, maionese de maracujá, soja e cebolinho
Slices of salmon, passion fruit, passion fruit mayonnaise, soy and chives

CARPACCIO DE ATUM TRUFADO E MANJERICÃO (8 UNI.)

€14,00

Fatias de atum com manjeriçao, raspas de limão, molho ponzu, flor de sal e azeite trufado
Slices of tuna with basil, lemon zest, ponzu sauce, fleur de sel and truffle oil

USUZUKURI DE ROBALO (8 UNI.)

€13,00

Finas fatias de robalo, regadas com molho ponzu, raspas de lima e pimenta togarashi
Thin slices of sea bass, drizzled with ponzu sauce, lime zest and togarashi pepper

TEMAKI

SALMÃO

€8,00

Cone de alga recheado com arroz, salmão, queijo creme e cebolinho
Seaweed cone stuffed with rice, salmon, cream cheese and chives

ATUM SPICY

€8,50

Cone de alga recheado com arroz, atum, óleo de sésamo, maionese picante, cebolinho e sementes de sésamo
Seaweed cone filled with rice, tuna, sesame oil, spicy mayonnaise, chives and sesame seeds

ROBALO

€8,50

Cone de alga recheado com arroz, robalo, cebola roxa, maçã verde e molho do Chef
Seaweed cone stuffed with rice, sea bass, red onion, green apple and Chef's sauce

CAMARÃO

€8,50

Camarão picado com manga, cebolinho e maionese japonesa, envolvido em folha de ovo
Chopped shrimp with mango, chives and Japanese mayonnaise, wrapped in egg leaf

VEGETARIANO

€6,50

Cone de alga recheado com arroz, frutas e legumes do dia
Seaweed cone filled with rice, fruit and vegetables of the day

ENTRADAS QUENTES

SOPA MISO

€4,50

Caldo de miso com tofú, alga wakame, cebolinho e sementes de sésamo.
Miso broth with tofu, wakame seaweed, chives and sesame seeds.

TEMPURA DE CAMARÃO E AMÊNDOA (4 UNI.)

€12,50

Gambas panadas com panko e amêndoa, servidas com molho agridoce e cebolinho
Prawns breaded with panko and almonds, served with sweet and sour sauce and chives

TEMAKI FRITO

€8,00

Temaki com salmão, queijo creme e cebolinho envolto em polme e panko frito
Temaki with salmon, cream cheese and chives wrapped in batter and fried panko

MIX DE ENTRADAS

€19,50

2 mini crepes de legumes, 2 tempuras camarão, 2 gyozas, salada wakame e salada sunomono
2 mini vegetable crepes, 2 shrimp tempuras, 2 gyozas, wakame salad and sunomono salad

CREPES DE VEGETAIS (4 UNI.)

€6,00

Pequenos enroladinhos de legumes em massa primavera, servidos com molho agridoce e cebolinho
Small vegetable spring rolls served with sweet and sour sauce and chives

GYOSAS (4 UNI.)

€7,50

Vegetarianas, Frango com Legumes, Frango e Caril
Servidas com molho ponzu, cebolinho e sementes de sésamo
Vegetarian, Chicken and Vegetables, Chicken and Curry
Served with ponzu sauce, chives and sesame seeds



SUSHI FUSÃO

CHEF’S SELECTION FUSÃO

GUNKAN MEXICANO (2 UNI.)	€7,00
Gunkan de robalo, com topping de robalo com guacamole, coentros, cebola roxa e crocante de cenoura <i>Sea bass gunkan, topped with sea bass with guacamole, coriander, red onion and carrot crumbs</i>	
GUNKAN DE ATUM E UNAGUI (2 UNI.)	€7,50
Gunkan de atum, enguia, massa kataifi e teriyaki <i>Tuna gunkan, eel, kataifi and teriyaki noodles</i>	
GUNKAN HOTATE (2 UNI.)	€7,00
Gunkan de salmão, vieira, wakame e ovas tobiko <i>Salmon gunkan, scallop, wakame and tobiko roe</i>	
GUNKAN SHIROMI (2 UNI.)	€7,00
Gunkan de robalo, lima, cebola confitada e ovas tobiko <i>Sea bass gunkan, lime, onion confit and tobiko roe</i>	
GUNKAN EBI (2 UNI.)	€7,00
Gunkan de salmão, camarão com maionese, ovo de codorniz cozido e coentros <i>Salmon gunkan, prawns with mayonnaise, boiled quail egg and coriander</i>	
GUNKAN FOIE ON FIRE (2 UNI.)	€7,50
Gunkan de salmão com picado de salmão, topping de foie caramelizado a arder em absinto <i>Salmon gunkan with salmon mince, caramelized foie topping sizzling in absinthe</i>	
GUNKAN ROMEU E JULIETA (2 UNI.)	€6,00
Gunkan de salmão, queijo e marmelada <i>Salmon, cheese and marmalade gunkan</i>	
GUNKAN RASPBERRY (2 UNI.)	€6,00
Gunkan de salmão com topping de salmão, framboesa e maionese de maracujá <i>Salmon gunkan topped with salmon, raspberries and passion fruit mayonnaise</i>	
URAMAKI YELLOW (2 UNI.)	€6,00
Rolo invertido, fatia de salmão e topping de ovo de codorniz <i>Inverted roll, slice of salmon and quail egg topping</i>	
ROLLED SALMON SHRIMP (2 UNI.)	€6,00
Rolinhos de salmão recheados de camarão tempura e queijo creme com topping de wakame e tobiko <i>Salmon rolls filled with tempura shrimp and cream cheese with wakame and tobiko topping</i>	
RICE PAPER ROLL (2 UNI.)	€6,00
Rolo de folha de arroz, topping de molho agri-doce e furikake <i>Rice leaf roll, topped with sweet and sour sauce and furikake</i>	
BÔ SHRIMP (2 UNI.)	€7,00
Cubo de arroz, fatia de salmão, topping de maionese japonesa e ebi fry, molho agri-doce e cebolinho <i>Rice cube, slice of salmon, topped with Japanese mayonnaise and ebi fry, sweet and sour sauce and chives</i>	
TAMAGO MAKI (2 UNI.)	€6,00
Enrolado em folha de ovo, topping de robalo marinado, ovas, cebola roxa e coentros <i>Egg roll, topped with marinated sea bass, roe, red onion and coriander</i>	
SHITAKE ROLL (2 UNI.)	€6,00
Enrolado de folha de soja colorida com topping de cogumelos shitake, teriyaki, sésamo e cebolinho <i>Colored soy leaf roll topped with shitake mushrooms, teriyaki, sesame and chives</i>	
NIGIRI CARAMELIZADO E LIMA (2 UNI.)	€6,00
Nigiri de salmão braseado e caramelizado, fatia e raspas de lima <i>Braised and caramelized salmon nigiri, slice and lime zest</i>	
NIGIRI DE POLVO (2 UNI.)	€6,00
Nigiri de polvo com picado do mesmo, maionese de conetros e pimenta togarashi <i>Octopus nigiri with octopus mince, conetros mayonnaise and togarashi pepper</i>	
HOT ROLL (4 UNI.)	€8,00
Rolo frito recheado de salmão, queijo creme e alho francês, cebolinho, molho ponzu e dengako <i>Fried roll stuffed with salmon, cream cheese and leek, chives, ponzu sauce and dengako</i>	
HOT TEMPURA (4 UNI.)	€9,00
Hosomaki frito, topping de queijo creme, camarão tempura, molho teriyaki, cebolinho e sésamo <i>Fried hosomaki, cream cheese topping, tempura prawns, teriyaki sauce, chives and sesame seeds</i>	
HOT PRIMAVERA (4 UNI.)	€9,00
Enrolado em massa primavera recheado com camarão, paté de surimi e salmão, topping de queijo creme e framboesa <i>Spring roll filled with shrimp, surimi pâté and salmon, cream cheese and raspberry topping</i>	
SELEÇÃO DO CHEF (6 UNI.)	€16,00
Variedade de peças elaboradas pelo Chef em estilo freestyle	

COMBINADOS FUSÃO

FUSION COMBOS

Cuidadosa seleção de peças de sushi à escolha do sushiman
Careful selection of sushi pieces at the sushiman's choice

FREESTYLE LAGO (16 UNI.)	€26,50
Sushi, Sashimi & Hot Roll	
FREESTYLE LAGO (32 UNI.)	€53,00
Sushi, Sashimi & Hot Roll	
FREESTYLE LAGO (48 UNI.)	€79,50
Sushi, Sashimi & Hot Roll	
VEGETARIANO (16 UNI.)	€24,00
Seleção de peças elaboradas com frutas e legumes frescos <i>Selection of items made with fresh fruit and vegetables</i>	
HOTSUSHI LAGO (16 UNI.)	€24,00
Seleção de peças quentes <i>Selection of hot pieces</i>	



SUSHI TRADICIONAL

CHEF’S SELECTION TRADICIONAL

SASHIMI (4 UNI.)

Fatias de peixe cru ao natural

Salmão €6,00

Robalo €6,50

Atum €7,50

NIGIRI (2 UNI.)

Fatia de peixe no topo de arroz de sushi

Salmão €4,50

Robalo €5,00

Camarão €5,00

Atum €5,50

GUNKAN (2 UNI.)

Bola de arroz envolta por lâminas de peixe: robalo, salmão, atum.

Salmão €5,50

Robalo €6,00

Atum €6,50

URAMAKI (2 UNI.)

Rolo invertido, com arroz por fora com 3 ingredientes

€4,00

NORIMAKI (2 UNI.)

Rolo com alga por fora com 3 ingredientes

€4,00

DRAGONMAKI (2 UNI.)

Rolo com 3 ingredientes coberto com fatias de peixe e/ou vegetais

€4,50

HARUMAKI (2 UNI.)

Rolo de folha de soja colorida recheado com 3 ingredientes

€4,00

HOSOMAKI (2 UNI.)

Rolo fino recheado com apenas 1 ingrediente

Salmão €3,50

Atum €4,50

Robalo €4,00

Camarão €4,00

Pepino €3,50

COMBINADOS TRADICIONAIS

TRADITIONAL COMBOS

SASHIMI LOVERS (20 UNI.)

Mix Sashimi do Chef

€29,00

SELEÇÃO SUSHI TRADICIONAL (16 UNI.)

Sushi & Sashimi | 6 sashimi, 3 nigiri, 2 gunkan, 1 hosomaki, 1 norimaki, 1 uramaki, 1 dragon, 1 harumaki
Sushi Traditional Selection (16 pcs.)

€26,50

SELEÇÃO SUSHI TRADICIONAL (32 UNI.)

Sushi & Sashimi | 12 sashimi, 6 nigiri, 4 gunkan, 2 hosomaki, 2 norimaki, 2 uramaki, 2 dragon, 2 harumaki
Sushi Traditional Selection (32 pcs.)

€53,00



POKES

SALMÃO	€14,00
Bowl com cubos de salmão, acompanhados de arroz de sushi, frutas e legumes do dia <i>Bowl with salmon cubes, served with sushi rice, fruit and vegetables of the day</i>	
ATUM	€15,00
Bowl com cubos de atum, acompanhados de arroz de sushi, frutas e legumes do dia <i>Bowl with tuna cubes, served with sushi rice, fruit and vegetables of the day</i>	
VEGETARIANA	€14,00
Bowl composto por arroz na base, frutas e legumes do dia <i>Bowl with rice at the base, fruit and vegetables of the day</i>	

EXTRAS

MOLHOS EXTRA

EXTRA SAUCE

WASABI	€0,50
GARI	€0,50
AGRIDOCE	€0,50
TERIYAKI	€0,50
CHIPS DE GAMBAS	€1,50

OS VALORES INDICADOS INCLUEM IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES. OS PREÇOS ESTÃO SUJEITOS A ALTERAÇÃO SEM AVISO PRÉVIO.

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco de potencial contaminação cruzada.

Informe-se com a nossa equipa.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o “couvert”, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado, conforme art. 135.º do DL10/2015 de 16 de janeiro.

The prices indicated include VAT at the prevailing legal rate. This establishment has a complaints book. Prices are subject to change without prior notice. Our products are prepared in environments that are not completely allergen-free. There is always a risk of potential cross-contamination. Ask our team.

No dish, food product or drink, including the "couvert", can be charged for if it is not requested by the customer or if it is not used by the customer, in accordance with art. 135 of DL10/2015 of January 16.

CONSULTAR LISTA DE ALERGÉNIOS >

See the list of allergens

PREÇÁRIO EMBALAGENS TAKE-AWAY: EMBALAGEM €1,00 | SACO DE PAPEL COM ASA €0,20

Take-away packaging price: box €1.00 | Paper bag €0.20