

ODE

CELLAR DOOR

EDAMAME	4€	JAGAKARA	7€
Edamame cozido com flor de sal <i>Steamed soya beans with sea salt</i>		Batatas bravas com molho de Toban Djan e Katsuobushi <i>Japanese patatas bravas with Toban Djan sauce and shaved dried bonito</i>	
NISHIME	6€	URINCHI	12€
Raiz de lótus com frango, cenoura e cogumelo shitake. <i>Braised lotus root with chicken, carrot and shitake mushroom</i>		Frango frito à moda japonesa com molho de tomate picante <i>Japanese fried chicken with spicy tomato sauce</i>	
MAKI	10€	BUTA KIMCHI	12€
Sushi rolls de corvina com pickles de cebola e hibisco <i>Kingfish sushi rolls with hibiscus, onion pickle</i>		Barriga de porco assada lentamente com kimchi <i>Slow-roasted pork belly with kimchi</i>	
GOI GA	10€	AGE NASU	8€
Salada aromática vietnamita com frango e amendoim <i>Vietnamese aromatic salad with chicken and peanuts</i>		Beringelas fritas com tofu e molho de soja, mirim e gengibre <i>Fried eggplant and tofu with soy, ginger and mirin sauce</i>	
CARPACCIO	16€	SAIKORO STEAK	22€
Bife do lombo cortado com cebola frita, pickles de gengibre, molho de soja e sake <i>Sliced rare beef tenderloin, fried onion, pickled ginger and soy, sake dressing</i>		Lombo marinado de novilho ribatejano criado a pasto <i>Marinated, grass-fed Ribatejan beef tenderloin</i>	
KINOKO	10€	BUROKKORI	8€
Cogumelos salteados com manteiga de miso <i>Sautéed mixed mushrooms with miso butter</i>		Salada quente de brocolini, espinafre e tofu com sementes de gergelim torradas <i>Warm salad of brocolini, spinach and tofu with toasted sesame seeds</i>	
PRAWN TEMPURA	16€		
Gambas nobashi fritas em uma leve massa japonesa <i>Nobashi prawns fried in a light Japanese batter</i>			

Sobremesa

PURIM	5€	CHOCOLATE MOUSSE	6€
Pudim de flan com caramelo de soja e sake com telha de amêndoa <i>Flan with soy and sake caramel and almond tuile</i>		Mousse de chocolate, crumbs de chá verde, flor de sal e biscoito de amêndoa <i>Dark chocolate mousse, green tea crumbs, sea salt and almond biscuit</i>	

Vinho



ODE Fernão Pires 2022

Bem estruturado, aromático e saboroso. Vai bem com tudo!
Well-structured, aromatic and savoury. Works well with everything!

4,5€ 22€

ODE Arinto 2022

Elegante e complexo, é uma tentação.
Elegant and complex, this is a sexy little thing.

6€ 27€

ODE 'Enóloga' 2022

Representa o melhor do vindima de 2022, é a nossa homenagem a colheita
Representing the best of the 2022 harvest, this is our tribute to the vintage.

70€

ODE 'Única' Touriga Nacional 2023

Divertido, leve, fresco e intoxicante. Relaxe, o vinho esta aqui para ser apreciado.
Fun, light bodied, fresh and intoxicating. Relax, wine is here to be enjoyed.

5€ 24€

ODE 'Lagares' Touriga Nacional 2022

Expressao mais atrevida que um Touriga poderia ter. Surpreenda-se!
Elegant and precise. Prada in a glass!

7€ 35€

ODE 'Quarteto' 2022

Cofermentação de Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Cabernet Sauvignon.
Delicioso!
*A co-fermentation of Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Barroca & Cabernet Sauvignon.
It's delicious!*

4,5€ 22€

ODE 'Amphora' Alicante Bouschet 2022

Um vinho moderno feito a partir de uma tradição com 8000 anos.
Mínima intervenção no seu melhor!
*A modern wine made from an 8000-year-old tradition.
Minimal intervention at its best!*

8,5€ 40€

ODE Wine Flight

*Uma prova de Fernão Pires, Única e Quarteto
A tasting of Fernão Pires, Única and Quarteto*

13€

Bebida

Roku Gin Tonic

9€

Água com ou sem gás

1,5€

Coca-Cola

2,5€

Sumo biológico (Maçã / Maça e Pera)

3€

Cerveja Kirin

4€

Café

1€