

# ODE

## CELLAR DOOR

<b>EDAMAME</b> Edamame cozido com flor de sal	<b>4€</b>	<b>MORI NO AJI</b> Gyosas de chilli de cogumelos, caldo de frango, kimchi e coentros	<b>7€</b>
<b>TAKOYAKI</b> Croquete de polvo acompanhado por maionese de dashi, molho tonkatsu e Katsuobushi	<b>6€</b>	<b>SALMON TO DIRU</b> Salmão curado, dill, pepino, azeite de yuzu e alcaparras	<b>10€</b>
<b>PEIXINHO DA ODE</b> Favas de feijão verde, pó de cogumelos e dashi	<b>6€</b>	<b>MISUJI SUNOMONO</b> Novilho ribatejano, pickles de pepino, gengibre, malagueta e rebentos	<b>23€</b>
<b>TORIKADA</b> Torrizadas da ODE com sabores que mudam de acordo com a sazonalidade. Pergunte aos nossos colaboradores	<b>8€</b>	<b>CARPACCIO</b> Bife do lombo cortado com cebola frita, pickles de gengibre, molho de soja e sake	<b>16€</b>
<b>GOI CUON (Summer Rolls)</b> Tradicionalis rolinhos Vietnamitas, recheados com vegetais e camarão. Acompanha molho Hoisin	<b>6€</b>	<b>TAKO NO KIMCHI</b> Polvo, manteiga de kimchi e chips de batata doce	<b>14€</b>
<b>BUROKKORI</b> Salada quente de bimis, espinafre, tofu e sementes de sésamo torradas	<b>9€</b>	<b>TEMPURA DE GAMBAS</b> Gambas nobashi fritas em uma leve massa japonesa	<b>16€</b>
<b>HIBACHI ZUCCHINI</b> Courgetes curadas e grelhadas servidas com purê de aipo e queijo da Ilha com Dukkah	<b>8€</b>	<b>JAGAKARA</b> Nossas batatas bravas com molho de Toban Djan e Katsuobushi	<b>8€</b>
<b>SALADA DE INVERNO</b> Endívias grelhadas, pancetta do Fred e mel fermentado	<b>8€</b>	<b>TORINIKU</b> Frango do campo, pimenta gochujang, salada agridoce picante, gergelim e rebentos	<b>13€</b>
		<b>TONKATSU</b> Lombo de porco no estilo tonkatsu, salada coleslaw asiática	<b>10€</b>

### Sobremesa

<b>CHEESECAKE MATCHA</b> Cheesecake de matcha, e framboesas silvestres	<b>7€</b>	<b>CHOCOLATE MOUSSE</b> Mousse de chocolate, com chá verde, flor de sal e biscoito de amêndoa	<b>6€</b>	<b>OISHI CAKE</b> Bolo de chocolate, creme de erva príncipe e telhas de chocolate	<b>8€</b>
---	-----------	--	-----------	--	-----------

# Vinho



## ODE Semillon 2023

Sabores suculentos de limão e lima. Esse vinho adora fritos.

6€ 27€

## ODE Viognier 2023

Intenso no pêssigo e nectarina, ideal com sushi e sashimi.

4,5€ 22€

## ODE Fernão Pires 2022

Bem estruturado, aromático e saboroso. Vai bem com tudo!

4,5€ 22€ 15€

## ODE Arinto 2023

Elegante e complexo, é uma tentação.

6€ 27€

## ODE Alvarinho 2023

Elegante e sofisticado, aromaticamente exótico, subtilmente texturado e saboroso, perfeitamente equilibrado.

8,5€ 40€

## ODE Phosphorus 2023

Elegante, delicado, mineral e fumado

47€

## ODE 'Enóloga' 2022

Representa o melhor do vindima de 2022, é a nossa homenagem a colheita

86€

## ODE Rosé 2023

Orgulhosamente rosa e cheio de sabor!

6€ 27€

## ODE Touriga Nacional 2023

Este vinho destaca o lado mais suave e sedutor da Touriga

5,5€ 25€ 17€

## ODE 'Única' Touriga Nacional 2023

Divertido, leve, fresco e intoxicante.  
Relaxe, o vinho esta aqui para ser apreciado.

5€ 24€

## ODE 'Única' Touriga Nacional 2024

The new kid on the block!

5€ 24€

## ODE 'Lagares' Touriga Nacional 2022

Expressao mais atrevida que um Touriga poderia ter. Surpreenda-se!

7€ 35€

## ODE 'Quarteto' 2022

Cofermentação de Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Cabernet Sauvignon. Delicioso!

4,5€ 22€

## ODE 'Amphora' Alicante Bouschet 2023

Um vinho moderno feito a partir de uma tradição com 8000 anos.  
Mínima intervenção no seu melhor!

8,5€ 40€

# Bebida

Gin Tónico / Gin'apple (Venakki)

10€

Sumo biológico

3€

Cocktail ODEOn

7€

Mai Kombucha

4,5€

Água com ou sem gás

1,5€

Cerveja Kirin

4€

Coca-Cola

2,5€

Café

1€