



芸者

BY *Olivier*

MENU

LISBOA | ALGARVE | CASCAIS | PORTO | PARIS | TENERIFE

芸者

BY *Olivier*

OLIVIER DA COSTA

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. Olivier da Costa é um dos mais prestigiados chefprenuers Portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em sete países e três continentes.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido / Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia.

Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEFPRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

O Oriente cruza-se com o Ocidente neste restaurante onde a fusão é levada ao extremo da qualidade e originalidade. Na base estão os cortes de peixe, o uso da grelha robata e algumas técnicas tradicionais do Japão, combinadas com detalhes da cozinha francesa, que trazem aos pratos uma explosão de sabores, muitos deles exclusivos do Yakuza.

A carta de bar acompanha a visão futurística do menu de cozinha e o ambiente é o de um restaurante moderno e cool, onde apetece sempre voltar.

EAST MEETS WEST IN THIS RESTAURANT WHERE FUSION IS TAKEN TO THE EXTREME IN ITS QUALITY AND ORIGINALITY. IN ITS ESSENCE ARE THE FISH CUTS, THE USE OF THE ROBATA GRILL AND SOME TRADITIONAL JAPANESE TECHNIQUES, COMBINED WITH DETAILS FROM FRENCH CUISINE, WHICH BRING AN EXPLOSION OF FLAVORS TO THE DISHES, MANY OF THEM EXCLUSIVE TO YAKUZA.

THE BAR MENU FOLLOWS THE FUTURISTIC VISION OF THE FOOD MENU AND THE ATMOSPHERE IS THAT OF A MODERN, COOL RESTAURANT, WHERE YOU'LL ALWAYS WANT TO COME BACK.

RESTAURANTESYAKUZA.COM

 @YAKUZA_BYOLIVIER

I NOVIDADES YAKUZA

VIEIRAS E COGUMELOS

41 €

VIEIRAS SALTEADAS , SOJA , COGUMELOS E MOLHO DE SHISO

SAUTEED SEE SCALLOPS WITH MUSHROOMS , SOY AND SHISO SAUCE

SASHIMI NEW STYLE ROBALO

32 €

**ROBALO COM LIMÃO, AZEITE, COENTROS ,
GENGIBRE E MOLHO PONZU**

SEA BASS SASHIMI SEASONED WITH LEMON, OLIVE OIL ,GINGER
AND CORIANDER , WITH PONZU SAUCE

PREGO DE ATUM

32 €

**SANDWICH DE ATUM BLUEFIN , MAIONESE , OVO ,
JALAPEÑOS , MOSTARDA E CEBOTE**

BLUEFIN TUNA SANDWICH , MAYONNAISE , EGGS, MUSTARD ,
JALAPEÑOS AND SPRING ONION

VAZIA WAGYU JAPÃO A5 (150GR)

140 €

SIRLOIN OF JAPANESE WAGYU GRADE A5 (150 GR)

I ENTRADAS

COUVERT	7 €
SALADA VERDE	8 €
MIX DE FOLHAS, TOMATE, FUNCHO COM VINAGRETE JAPONÊS GREEN SALAD, TOMATO AND FENNEL BULB IN RED VINEGAR SAUCE	
SASHIMI NEW STYLE SACHO	32 €
SALMÃO , ATUM E PEIXE BRANCO COM PONZU TRUFADO SALMON , TUNA AND WITHE FISH WITH TRUFFLED PONZU	
SALADA WAKAME	12 €
SALADA DE ALGAS SEAWEED SALAD	
SALADA DE LAVAGANTE	52 €
ESPINAFRE, MANGA , GENGIBRE , CENOURA , COENTROS , PICLES DE CEBOLA E LAVAGANTE EM FOLHA DE ARROZ SPINACH, MANGO, GINGER,CAROT, CORIANDER , ONION PICLES AND LOBSTER WRAPPED ON RICE PAPER	
TACO SAKANA	16 €
TACO DE PEIXE E GUACAMOLE FISH TACO AND GUACAMOLE	
PATA DE CARANGUEJO REAL	85 €
PATA DE CARANGUEJO GRElhADA COM BEURRE BLANC DE MISO KING CRAB LEG GRILLED WITH BEURRE BLANC MISO	
IKA CRISPY	26 €
LULINHAS CROCANTES COM SHICHIMI TOGARASHI CRISPY SQUIDS WITH SHICHIMI TOGARASHI	
EDAMAME	10 €
COM FLOR DE SAL ,PICANTE OU PONZU TRUFADO WITH FLEUR DE SEL , SPICY OR TRUFFLED PONZU	
GYOZA	10 €
FRANGO E VEGETAIS CHICKEN AND VEGETABLES	
GYOZA GREEN	10 €
VEGETAIS VEGETABLES	
MISO	5€
SOPA DE SOJA, TOFU ESPINAFRE E ALGAS OY SOUP, TOFU, SPINACH AND SEAWEED	
HOT YAKUZA	16€
SALMÃO, QUEIJO CREME E TERIYAKI SALMON, CREAM CHEESE AND TERIYAKI	
HARUMAKI	12€
ROLINHO DE LEGUMES VEGETABLES SPRING ROLL	
TÁRTARO DE TORO	65€
TARTARO DE BARRIGA DE ATUM COM CAVIAR TUNA BELLY TARTARE AND CAVIAR	
TATAKI DE ATUM BLUEFIN	42€
COM MOLHO MISO E SALADA VERDE EM MOLHO WASABI TUNA TATAKI WITH MISO SAUCE AND GREEN SALAD IN WASABI SAUCE	

I ESPECIAIS YAKUZA (2 UN.) YAKUZA SPECIALS

GUNKAN PADRÓN

12 €

SALMÃO, GENGIBRE E PIMENTO PADRÓN

SALMON, GINGER AND PADRÓN PEPPER

GUNKAN HOTATE

15 €

ATUM, VIEIRA RAINHA E VINAGRETE DE SOJA

TUNA, QUEEN SCALLOP AND SOY VINAIGRETTE

GUNKAN REI

25 €

SALMÃO, CARANGUEJO REAL E OVO DE CODORNIZ

SALMON, KING CRAB AND QUAIL EGG

GUNKAN AMA EBI

18 €

YELLOWTAIL E CAMARÃO DOCE DO ALASCA

YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA

GUNKAN TORO

22 €

BARRIGA DE ATUM, ATUM, FOIE GRAS E ALHO FRANCÊS

TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK

GUNKAN DO MAR

17 €

SALMÃO, AMEIJOAS E SUNOMONO DE MAÇÃ VERDE

SALMON, CLAMS AND GREEN APPLE SUNOMONO

GUNKAN SHIROMI

16 €

PEIXE BRANCO, RASPAS DE LIMA, GENGIBRE, CEBOLA
CONFITADA E LA-YU

WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU

GUNKAN DE K.O.B

22 €

WAGYU, FOIE GRAS, CEBOLA CONFITADA E TERIYAKI

WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI

GUNKAN TRUFADA

21 €

SALMÃO, CAMARÃO, OVO DE CODORNIZ E TRUFA PRETA

SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE

NIGIRI NEW STYLE

14 €

SALMÃO, GENGIBRE E SHICHIMI TOUGARASHI

SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOUGARASHI

NIGIRI WAGYU TRUFADO

32 €

WAGYU NIGIRI , OVO CODORNIZ CONFITADO E TRUFA

WAGYU NIGIRI , QUAIL EGG CONFIT AND TRUFFLES

NIGIRI ENGAWA

18 €

PREGADO BRASEADO, YUKARI, LIMA E COENTROS

SEARED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER

I MAKISUSHI

CALIFÓRNIA (4 UN.) CAMARÃO, SALMÃO, PEPINO E MANGA SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	21 €
SPIDER ROLL (5 UN.) CARANGUEJO CASCA MOLE, SALMÃO, ABACATE, MASAGO, MOLHO WASABI, ALHO FRANCÊS E AGRIÃO SOFT SHELL CRAB, WASABI SAUCE, AVOCADO, LEEK, MASAGO AND WATERCRESS	28 €
SPICY TUNA (4 UN.) ATUM PICANTE E COUVE CHINESA SPICY TUNA AND CABBAGE	24 €
TIRASHI MAKI (4 UN.) TEMPURA DE CAMARÃO, ESPARGOS E VARIEDADE DE PEIXES SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS AND VARIETY OF FISH	23 €
TORO (4 UN.) BARRIGA DE ATUM E CARANGUEJO REAL TUNA BELLY AND KING CRAB	52 €
URA VEGGIE (4 UN.) ESPARGOS, CENOURA, ALFACE E BATATA DOCE ASPARAGUS, CARROT, LETUCE AND SWEET POTATO	16 €
FUTOMAKI (4 UN.) TAMAGO, KAMPYO, SALMÃO, ATUM, ABACATE, MASAGO, PEPINO TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER	25 €
KYURI MAKI (4 UN.) SALMÃO, ATUM, CAMARÃO E ANCHOVAS EM FOLHA DE PEPINO ALMON, TUNA, SHRIMP, WRAPPED IN CUCUMBER	28 €
UNAGUI (4 UN.) ENGUIA, FOIE GRAS E SUNOMONO DE MAÇÃ EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	28 €
TEKKAMAKI (6 UN.) HOSSOMAKI DE ATUM TUNA HOSSOMAKI	21 €
SHAKEMAKI (6 UN.) HOSSOMAKI DE SALMÃO SALMON HOSSOMAKI	10 €
KAPPAMAKI (6 UN.) HOSSOMAKI DE PEPINO CUCUMBER HOSSOMAKI	10 €

SUSHI E SASHIMI TRADICIONAL

TEMAKI SHAKE SALMÃO E CEBOLINHO SALMON AND SPRING ONION	12 €
TEMAKI MAGURO ATUM E CEBOLINHO TUNA AND SPRING ONION	21 €
TEMAKI CALIFÓRNIA CAMARÃO, SALMÃO, PEPINO E MANGA SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	16 €
NIGIRI SHAKE (2 UN.) SALMÃO SALMON	12 €
NIGIRI SHIROMI (2 UN.) PEIXE BRANCO WHITE FISH	14 €
NIGIRI MAGURO (2 UN.) ATUM BLUEFIN BLUEFIN TUNA	16 €
NIGIRI HAMACHI (2 UN.) YELLOWTAIL	16 €
NIGIRI TORO (2 UN.) BARRIGA DE ATUM TUNA BELLY	21 €
NIGIRI TORO E CAVIAR BARRIGA DE ATUM E CAVIAR TUNA BELLY AND CAVIAR	31 €
NIGIRI ENGUIA FOIE GRAS ENGUIA GRELHADA COM FOIE GRAS E TERIYAKI GRILLED ELL WITH FOIE GRAS AND TERIYAKI	18 €
NIGIRI VIEIRA COM YAKURI VIEIRA E MOLHO SISHO ROXO SEA SCALOP WITH PURPLE SHISO SAUCE	16 €
NIGIRI SALMÃO E TRUFA SALMÃO BRASEADO , TRUFA E FLOR DE SAL BRAISED SALMON, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL	16 €
SASHIMI SHAKE (4 UN.) SALMÃO SALMON	15 €
SASHIMI SHIROMI (4 UN.) PEIXE BRANCO WHITE FISH	16 €

SUSHI E SASHIMI TRADICIONAL

SASHIMI MAGURO (4 UN.)	21 €
ATUM BLUEFIN BLUEFIN TUNA	
SASHIMI VIEIRA	18 €
VIEIRA SEA SCALOP	
SASHIMI HAMACHI (4 UN.)	18 €
YELLOWTAIL	
SASHIMI TORO (4 UN.)	25 €
BARRIGA DE ATUM TUNA BELLY	

COMBINADOS SUSHI COMBO

YAKUZA	140 €
16 UNI. SUSHI + 16 UNI. SASHIMI	
MORIAWASE	52 €
12 UNI. SUSHI	
VEGETARIANO	35 €
12 UNI. / 12 PIECES	
SELEÇÃO DE GUNKANS (10 UN.)	98 €
GUNKANS SELECTION	
SELEÇÃO DE NIGIRIS (10 UN.)	85 €
NIGIRIS SELECTION	
SELEÇÃO DE SASHIMI (12 UN.)	45 €
SASHIMI SELECTION	
SELEÇÃO ESPECIAL DE SASHIMI (24 UN.)	85 €
SPECIAL SASHIMI SELECTION	

I DA COZINHA FROM THE KITCHEN

YAKI UDON DE LULAS

32 €

MASSA GROSSA COM LEGUMES E LULAS

UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND SQUIDS

YAKI UDON DE VACA

36 €

MASSA GROSSA COM LEGUMES E LOMBO DE VACA

UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND TENDERLOIN BEEF

KURO TARA 180GR

52 €

GINDARA, O BACALHAU NEGRO DO ALASKA MARINADO EM MISO DOCE

GINDARA, THE BLACK COD MARINATED IN SWEET MISO

SHAKE YAKI 180GR

28 €

SALMÃO, TERIYAKI E FLOR DE SAL

SALMON, TERIYAKI AND FLEUR DE SEL

PICANHA DE WAGYU (250GR / 500GR)

75 € / 135 €

WAGYU RUMP CAP

MASSA COM TRUFA PRETA

24 €

PASTA WITH BLACK TRUFFLE SAUCE

TEMPURA EBI

36 €

CAMARÃO

SHRIMPS

TEMPURA YASAI

28 €

LEGUMES

VEGETABLES

BROCOLETE

10 €

BROCOLETE SALTEADO COM SOJA

BROCOLINE SAUTÉED WITH SOY SAUCE

SHITAKE GRELHADO

10 €

COGUMELO SHITAKE GRELHADO COM MOLHO DE SÉSAMO

GRILLED SHITAKE MUSHROOMS WITH SESAME SAUCE

LEGUMES SALTEADOS

10 €

MIX DE VEGETAIS SALTEADOS COM MOLHO DE SOJA

MIX OF VEGETABLES SAUTÉED WITH SOY SAUCE

BIFE DO LOMBO COM MOLHO OLIVIER (200GR)

42 €

TENDERLOIN BEEF WITH OLIVIER SAUCE



芸者

BY *Olivier*

BEBIDAS
(DRINKS)

芸者

BY *Olivier*

OLIVIER DA COSTA

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. Olivier da Costa é um dos mais prestigiados chefs portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em sete países e três continentes.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido / Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia.

Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEF-PRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

O Oriente cruza-se com o Ocidente neste restaurante onde a fusão é levada ao extremo da qualidade e originalidade. Na base estão os cortes de peixe, o uso da grelha robata e algumas técnicas tradicionais do Japão, combinadas com detalhes da cozinha francesa, que trazem aos pratos uma explosão de sabores, muitos deles exclusivos do Yakuza.

A carta de bar acompanha a visão futurística do menu de cozinha e o ambiente é o de um restaurante moderno e cool, onde apetece sempre voltar.

EAST MEETS WEST IN THIS RESTAURANT WHERE FUSION IS TAKEN TO THE EXTREME IN ITS QUALITY AND ORIGINALITY. IN ITS ESSENCE ARE THE FISH CUTS, THE USE OF THE ROBATA GRILL AND SOME TRADITIONAL JAPANESE TECHNIQUES, COMBINED WITH DETAILS FROM FRENCH CUISINE, WHICH BRING AN EXPLOSION OF FLAVORS TO THE DISHES, MANY OF THEM EXCLUSIVE TO YAKUZA. THE BAR MENU FOLLOWS THE FUTURISTIC VISION OF THE FOOD MENU AND THE ATMOSPHERE IS THAT OF A MODERN, COOL RESTAURANT, WHERE YOU'LL ALWAYS WANT TO COME BACK.

RESTAURANTESYAKUZA.COM

 @YAKUZA_BYOLIVIER

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT	🍷 25€ 🍷 110 €
PERRIER-JOUËT ROSÉ	130 €
BELLE EPOQUE	250 €
BELLE EPOQUE ROSE	400 €
BELLE EPOQUE BLANC DE BLANC	600 €
RUINART BRUT	140 €
RUINART ROSE	160 €
RUINART BLANC DE BLANC	180 €
LOUIS ROEDERER BRUT	120 €
LOUIS ROEDERER ROSE	140 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL	350 €

SAKE

SHOGUN 180ML	15 €
SHOGUN 720ML	35 €
YAMADA NISHIKI 300ML	25 €
YAMADA NISHIKI 720ML	50 €
SOTO 300ML	55 €
SOTO 720ML	110 €
KUBOTA GUINJO	90 €

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

CHÁ YAKUZA	12 €
JASMIN, HIBISCO, CRAVINHO, CANELA, LIMA, HORTELÃ	
LIMONADAS YAKUZA	10 €
SABORES: TRADICIONAL, MORANGO, GENGIBRE, PEPINO, MATCHÁ, HIBISCO	
RISING SUN	14 €
MORANGO, LICHIAS, CRAMBERY JUICE, LIMA	
VIRGIN MOJITO	14 €
LIMA, HORTELÃ, GINGER ALE	

I COCKTAILS CLÁSSICOS YAKUZA

SAKERINHA YAKUZA 14 €

**SAKE JUNMAI, LIMA, LICHIAS, MORANGO, MARACUJÁ,
TAMARINDO & YUZU**

SAKE JUNMAI, LIME, LYCHEES, STRAWBERRY, PASSION FRUIT, TAMARINDUS & YUZU

MOJITO YAKUZA 18 €

**HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, ESPUMANTE BRUT, ROMÃ,
LIMA, HORTELÃ**

HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, BRUT SPARKLING WINE, POMEGRANADE, LIME, FRESH MINT

MARGARITA YAKUZA 16 €

**OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIMA, WASABI,
GENGIBRE, SHISO**

OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIME, WASABI, GINGER, SHISO

JAPONESE WHISKEY SOUR 18 €

YUZU, LIMÃO, NIKKA FROM THE BARREL, ANGOSTURA BITTER

YUZU, LEMON, NIKKA FROM THE BARREL, ANGOSTURA BITTER

MOSCOW MULE 18 €

LIMA, GENGIBRE, SEVENTEEN GINGER BEER, ANGOSTURA

LIME, GINGER, SEVENTEEN GINGER BEER, ANGOSTURA

TAMARINDUS PISCO SOUER 16 €

**PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDO,
YUZU, LIMA**

PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDOS, YUZU, LIME

FIRST FLOOR COLLINS 18 €

**MORANGO, CITRONELA, LIMÃO BEEFEATER, ST. GERMAIN,
PERRIER-JOUËT BRUT**

STRAWBERRY, LEMONGRASS, LEMON, BEEFEATER, ST. GERMAIN, PERRIER-JOUËT BRUT

OKINAWA BEACH 16 €

**SHOCHU MUGI, UMECHU "AMEIXA", MARACUJÁ, YUZO,
LIMÃO, SHISO**

PSHOCHU MUGI, UMESHU "PLUM", PASSION FRUIT, YUZU, LEMON, SHISO

VINHO BRANCO

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	6 € 25 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	6 € 25 €
POEMA "ALVARINHO"	VINHOS VERDES	8 € 32 €
ADEGA MÃE "CHARDONNAY"	LISBOA	8 € 35 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	8 € 35 €
MUXAGAT	DOURO	37 €
HERDADE PAPA LEITE C50	ALENTEJO	40 €
QUINTA DO ORTIGÃO "SAUVIGNON BLANC"	BAIRRADA	9 € 40 €
SOALHEIRO "GRANIT"	REGIÃO V.VERDES	43 €
QUINTA DOS SAES "ENCRUZADO"	DÃO	45 €
COMPORTA "MOSCATEL GALEGO"	LISBOA	45 €
MARQUES DE BORBA "VINHAS VELHAS"	ALENTEJO	47 €
REDOMA	DOURO	49 €
SAINT CLAIR RESERVA "SAUVIGNON BLANC"	NOVA ZELÂNDIA	50 €
CASAL SANTA MARIA "CHARDONNAY"	LISBOA	55 €
HERDADE DO MOINHO "ANTÃO VAZ"	ALENTEJO	60 €
GURU	DOURO	65 €
REDOMA "RESERVA"	DOURO	70 €
QUINTA DAS BÁGEIRAS "PAI ABEL"	BAIRRADA	75 €
MIRABILIS	DOURO	85 €
LOUIS LATOUR "CHABLIS PREMIER CRU"	BOURGOGNE FR	90 €
PERA MANCA	ALENTEJO	95 €
FONTO DE OURO "DÃO NOBRE"	DÃO	120 €

VINHO ROSÉ

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	ALENTEJO	6 € 25 €
VALLADO "TOURIGA NACIONAL"	DOURO	8 € 35 €
MAR DE ROSAS "CASAL SANTA MARIA"	LISBOA	50 €
PIGOUDET CLASSIC	PROVENCE FR	60 €

I VINHO TINTO

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	6 € 25 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	6 € 25 €
MOB LOTE 3	DÃO	32 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	8 € 35 €
MONTE D'OIRO "SYRAH"	LISBOA	40 €
EXPLICIT	ALENTEJO	45 €
FAROUK	DOURO	50 €
QUINTA DE PANCAS	LISBOA	55 €
"SPECIAL SELECTION CABERNET SAUVIGNON"		
PACTO DO DIABO	ALENTEJO	60 €
PINTAS CHARACTER	DOURO	65 €
REDOMA	DOURO	70 €
DONA MARIA GRANDE RESERVA	ALENTEJO	80 €
PINTIA "TORO"	RIBERA DEL DUERO ES	90 €
CHARME	DOURO	100 €
VALLADO "VINHADA COROA"	DOURO	110 €
LOUIS LATOUR ALOXE-CORTON	FRANÇA	120 €
"DOMAINE LATOUR"		
CHRYSEIA	DOURO	140 €
QUINTA DO VALE MEÃO	DOURO	180 €
VEGA SICILIA "VALBUENA"	RIBERA DEL DUERO ES	190 €

SANGRIA

SANGRIA OLIVIER
SANGRIA YAKUZA
SANGRIA PERRIER-JOUËT

🍷 14 € 🍷 40 €
🍷 14 € 🍷 40 €
🍷 25 € 🍷 110 €

GIN

BEEFEATER	14 €
BEEFEATER PINK	14 €
BEEFEATER 24	15 €
AMICIS	14 €
TANQUERAY TEN	15 €
BULLDOG	15 €
MARTIN MILLERS	16 €
ROKU	16 €
GIN MARE	16 €
VILLA ASCENTI	15 €
KI NO BI	18 €
JINZU	18 €
NIKKA GIN	20 €
MONKEY 47	22 €
CEDER 'S WILD	12 €

LICORES

GINJA MILBAR	6 €
MOSCATEL	8 €
AMARGUINHA	8 €
AMARULA	8 €
BAYLES	8 €
KAHLUA	8 €
LICOR BEIRÃO	8 €
LIMONCINO	8 €
AMARETTO DISSARONO	10 €
UMECHU	10 €
CAMPARI	10 €
ST GERMAIN	12 €

| ESPIRITUOSAS

ABSOLUT BLUE	12 €
ABSOLUT ELYX	16 €
CIROC	18 €
BELVEDERE	18 €
BELUGA "GOLD LINE"	24 €
HAVANA 7	12 €
HAVANA 15	16 €
HAVANA SELEC. MAESTROS	18 €
DIPLOMÁTICO	20 €
ZACAPA 23	22 €
OLMECA SILVER	14 €
OLMECA REPOSADO	16 €
CASAMIGOS BLANCO	18 €
DON JULIO BLANCO	16 €
DON JULIO REPOSADO	18 €
DON JULIO ANEJO	23 €

| APERITIVOS

BELSAZAR BIANCO	8 €
BELSAZAR ROSSO	8 €
PORTO LBV	10 €
PORTO TAWNY	8 €
PORTO VINTAGE	14 €
APEROL SPRITZ	16 €

| WHISKYS

BALLANTINES	12 €
J. WALKER RED	12 €
FAMOUSE GROUSE	12 €
BALLANTINES 12	12 €
J. WALKER BLACK	15 €
CHIVAS REGAL 12	14 €
J. WALKER BLUE	45 €
CHIVAS REGAL 25	45 €
GLENLIVET 12	15 €
CARDHU 12	16 €
MACALLAN DOUBLE CASK	18 €
JAMESON	12 €
JAMESON CASKMATES	16 €
JAMESON BLACK BARREL	16 €
FOUR ROSES	10 €
JACK DANIEL'S	10 €

| WHISKY JAPONÊS

NIKKA DAY 'S	14 €
NIKKA FROM THE BARREL	18 €
NIKKA COFFEY GRAIN	20 €
NIKKA COFFEY MALT	20 €
THE CHITA SUNTORY	22 €
HIBIKI SUNTORY	25 €
TAKETSURU PURO MALTE 17	47 €



| AGUARDENTE

FIM DO SÉCULO	10 €
CRF	12 €
ADEGA VELHA	18 €

| COGNAC

HENNESSY VSOP	18 €
HENNESSY XO	25 €
RÉMY MARTIN VSOP	16 €
RÉMY MARTIN XO	28 €

| CERVEJAS

SAPORO 33CL	9 €
KIRIN 33CL	9 €
HEINEKEN IMPERIAL 50 CL	9 €
HEINEKEN IMPERIAL 25 CL	6 €
SAGRES 33CL	6 €
SAGRES PRETA 33CL	6 €
SAGRES 0% 33CL	6 €

| ÁGUAS REFRIGERANTES

ÁGUA LUSO 1LT	5 €
ÁGUA LUSO 1LT C/GÁS	5 €
ÁGUA LUSO 25CL C/GÁS	3.50 €
ÁGUA TÓNICA 25CL	6 €
COCA-COLA	4 €
COCA-COLA ZERO	4 €
FANTA	4 €
SPRITE	4 €
NESTA	4 €

| CAFETARIA

CAFÉ	3 €
CAFÉ DUPLO	5 €
DESCAFEINADO	3 €
CHÁ JAPONÊS	5 €

芸者

BY *Olivier*



OLIVIER DA COSTA

Foi com o pai que deu os primeiros passos na cozinha e colocou em prática a sua criatividade culinária, e hoje é aplaudido nos quatro cantos do mundo pela sua própria identidade e personalidade forte. Olivier da Costa é um dos mais prestigiados chefpreneurs Portugueses com uma carreira irrepreensível que se traduz, atualmente, em mais de 30 restaurantes em sete países e três continentes.

A sua sabedoria e experiência espelham-se em oito conceitos gastronómicos totalmente originais, presentes em solo nacional e internacional, em países como Espanha / França / Itália / Reino Unido / Brasil e Tailândia — e a ambição será adicionar ainda mais conceitos a esta estratégia.

Por Portugal, Seen, ÀCosta, Yakuza, XXL, Clássico, KOB, Guilty e Savage by DC Brothers, estão espalhados de Norte a Sul, com presença no Porto, Lisboa, Cascais, São João da Caparica, e Algarve, proporcionando uma experiência única, diversificada, com a qualidade ímpar que caracteriza o Grupo.

IT WAS WITH HIS FATHER THAT HE TOOK HIS FIRST STEPS IN THE KITCHEN AND PUT HIS CULINARY CREATIVITY INTO PRACTICE, AND TODAY HE IS RECOGNIZED ALL OVER THE WORLD FOR HIS OWN IDENTITY AND STRONG PERSONALITY. OLIVIER DA COSTA IS ONE OF PORTUGAL'S MOST PRESTIGIOUS CHEFPRENEURS WITH AN OUTSTANDING CAREER THAT CURRENTLY INCLUDES MORE THAN 30 RESTAURANTS IN SEVEN COUNTRIES AND THREE CONTINENTS.

HIS WISDOM AND EXPERIENCE ARE REFLECTED IN EIGHT TOTALLY ORIGINAL GASTRONOMIC CONCEPTS, NATIONAL AND INTERNATIONAL, IN COUNTRIES SUCH AS SPAIN / FRANCE / ITALY / UNITED KINGDOM / BRAZIL AND THAILAND - AND THE AMBITION WILL BE TO ADD EVEN MORE CONCEPTS TO THIS STRATEGY.

IN PORTUGAL, XXL, YAKUZA, SEEN, GUILTY, ÀCOSTA, KOB, SAVAGE BY DC BROTHERS AND CLÁSSICO ARE SPREAD FROM NORTH TO SOUTH, IN PORTO, LISBON, CASCAIS, SÃO JOÃO DA CAPARICA AND ALGARVE, PROVIDING A UNIQUE, DIVERSIFIED EXPERIENCE, WITH AN UNPARALLELED QUALITY.

O Oriente cruza-se com o Ocidente neste restaurante onde a fusão é levada ao extremo da qualidade e originalidade. Na base estão os cortes de peixe, o uso da grelha robata e algumas técnicas tradicionais do Japão, combinadas com detalhes da cozinha francesa, que trazem aos pratos uma explosão de sabores, muitos deles exclusivos do Yakuza.

A carta de bar acompanha a visão futurística do menu de cozinha e o ambiente é o de um restaurante moderno e cool, onde apetece sempre voltar.

EAST MEETS WEST IN THIS RESTAURANT WHERE FUSION IS TAKEN TO THE EXTREME IN ITS QUALITY AND ORIGINALITY. IN ITS ESSENCE ARE THE FISH CUTS, THE USE OF THE ROBATA GRILL AND SOME TRADITIONAL JAPANESE TECHNIQUES, COMBINED WITH DETAILS FROM FRENCH CUISINE, WHICH BRING AN EXPLOSION OF FLAVORS TO THE DISHES, MANY OF THEM EXCLUSIVE TO YAKUZA. THE BAR MENU FOLLOWS THE FUTURISTIC VISION OF THE FOOD MENU AND THE ATMOSPHERE IS THAT OF A MODERN, COOL RESTAURANT, WHERE YOU'LL ALWAYS WANT TO COME BACK.

Olivier



RESTAURANTESOLIVIER.COM



@OLIVIERRESTAURANTS