

# 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 cheffpreneurs 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 CHEFFPRENEURS 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

## NOVIDADES YAKUZA (YAKUZA'S NEW RELEASES)

<b>TÁRTARO YAKUZA</b> ATUM BLUEFIN, TORO, CAVIAR, TRUFA, DUXELLE DE COGUMELOS E TUTANO <i>BLUEFIN TUNA, TORO TUNA, CAVIAR, TRUFFLE, MUSHROOM DUXELLE AND BONE MARROW</i>	<b>110 €</b>
<b>VIEIRA</b> GRELHADA NA CONCHA COM MOLHO DE SOJA AMANTEIGADO, TOMATE E COENTROS <i>SEASCALLOP GRILLED ON THE SHELL, BUTTER SOY SAUCE, TOMATOES AND CORIANDER</i>	<b>16 €</b>
<b>LAVAGANTE</b> ½ LAVAGANTE GRELHADO COM MANTEIGA DE YUZU, TOMATE E ERVAS <i>½ LOBSTER GRILLED WITH YUZU BUTTER, TOMATOS AND HERBS</i>	<b>45 €</b>
<b>HOT ROLL DE SALMÃO</b> ROLO SEM ARROZ EM TEMPURA, SALMÃO LEVEMENTE PICANTE COM CEBOLETE, OVAS MASAGO E ABACATE <i>RICELESS SALMON ROLL TEMPURA, LIGHTLY SPICE WITH SPRING ONION, MASAGO AND AVOCADO</i>	<b>16 €</b>
<b>USUZUKURI YAKUZA</b> FATIAS FINAS DE PEIXE DO DIA, COM AZEITE, PIMENTA PRETA, LIMÃO, COENTROS E MOLHO PONZU <i>THIN SLICES OF DAILY FISH, OLIVE OIL, BLACK PEPPER, LEMON, CORIANDER AND PONZU</i>	<b>25 €</b>
<b>OSTRA ANGULATA (NATIVA PORTUGUESA) (1 UN.)</b> SERVIDAS COM OVAS DE TRUTA MARINADAS EM SOJA E PONZU <i>OYSTER WITH MARINATE TROUT IKURA AND PONZU</i>	<b>5 €</b>
<b>OSTRA GILLARDEAU PREMIUM FRANCESA (1 UN.)</b> SERVIDAS COM OVAS DE TRUTA MARINADAS EM SOJA E PONZU <i>OYSTER WITH MARINATE TROUT IKURA AND PONZU</i>	<b>7 €</b>
<b>PREGO DE ATUM</b> BLUEFIN, PÃO BRIOCHE, TÁRTARO, OVOS MIMOSA, CEBOLETE, JALAPENOS <i>BLUEFIN TUNA, BRIOCHE, EGG TARTAR, SPRING ONION AND JALAPENOS</i>	<b>28 €</b>
<b>RIBEYE IRLANDA</b> COM 3 MOLHOS YAKUZA <i>IRISH RIB EYE WITH 3 SAUCES YAKUZA</i>	<b>48 €</b>
<b>NIGIRI WAGYU A5 TRUFADO (2 UN.)</b> COM OVO DE CODORNIZ E TRUFA <i>WAGYU SATSUMA NIGIRI WITH QUAIL EGG CONFIT AND BLACK TRUFFLES</i>	<b>32 €</b>
<b>NIGIRI WAGYU A5 SATSUMA (2 UN.)</b> COM WASABI E SOJA ENVELHECIDA <i>WAGYU SATSUMA NIGIRI WITH WASABI AND AGED SOY SAUCE</i>	<b>24 €</b>

## ENTRADAS (STARTERS)

<b>TACO SAKANA</b> TACO DE PEIXE E GUACAMOLE <i>FISH TACO AND GUACAMOLE</i>	<b>17 €</b>
<b>IKA CRISPY</b> LULINHAS CROCANTES COM SHICHIMI TOGARASHI <i>CRISPY SQUIDS WITH SHICHIMI TOGARASHI</i>	<b>23 €</b>
<b>EDAMAME</b> COM FLOR DE SAL OU PICANTE OU PONZU TRUFADO <i>WITH FLEUR DE SEL OR SPICY OR TRUFFLED PONZU</i>	<b>10 €</b>
<b>GYOZA</b> FRANGO E VEGETAIS <i>CHICKEN AND VEGETABLES</i>	<b>10 €</b>
<b>GYOZA GREEN</b> VEGETAIS <i>VEGETABLES</i>	<b>10 €</b>
<b>MISO</b> SOPA DE SOJA, TOFU ESPINAFRE E ALGAS <i>SOY SOUP, TOFU SPINACH AND SEAWEED</i>	<b>5 €</b>
<b>PATA DE CARANGUEJO REAL</b> CARANGUEJO REAL GRELHADO COM MOLHO BEURRE BLANC MISO, ERVAS, TOMATE E VINAGRE JAPONÊS <i>KING CRAB WHIT BEURRE BLANC SAUCE, MISO, HERBS, TOMATO AND JAPANESE VINEGAR</i>	<b>85 €</b>
<b>NEW STYLE HAMACHI</b> YELLOWTAIL COM PONZU TRUFADO <i>YELLOWTAIL AND TRUFFED PONZU</i>	<b>25 €</b>
<b>SACHO</b> SALMÃO, ATUM, PEIXE BRANCO E PONZU TRUFADO <i>SALMON, TUNA, WHITE FISH AND TRUFFLED PONZU</i>	<b>25 €</b>
<b>TATAKI DE ATUM BLUEFIN</b> COM MOLHO MISO E SALADA VERDE EM MOLHO WASABI <i>TUNA TATAKI WITH MISO SAUCE AND GREEN SALAD IN WASABI SAUCE</i>	<b>42 €</b>
<b>HOT YAKUZA</b> SALMÃO, QUEIJO CREME E TERIYAKI <i>SALMON, CREAM CHEESE AND TERIYAKI</i>	<b>16 €</b>
<b>HARUMAKI</b> ROLINHO DE LEGUMES <i>VEGETABLE SPRING ROLL</i>	<b>15 €</b>
<b>SALADA CRUNCH</b> ALFACE ICEBERG EM MOLHO DE CEBOLA <i>ICEBERG LETTUCE AND ONION SAUCE</i>	<b>12 €</b>
<b>SALADA DE WAKAME</b> SALADA DE ALGAS <i>SEAWEED SALAD</i>	<b>12 €</b>
<b>SALADA KING CRAB</b> CARANGUEJO REAL EM VINAGRETE VERMELHO <i>KING CRAB AND RED VINEGAR SAUCE</i>	<b>70 €</b>

## ESPECIAIS YAKUZA (2 UN.) (YAKUZA'S SPECIALS)

<b>GUNKAN PADRÓN</b> SALMÃO, GENGIBRE E PIMENTO PADRÓN <i>SALMON, GINGER AND PADRÓN PEPPER</i>	<b>12 €</b>
<b>GUNKAN HOTATE</b> ATUM, VIEIRA, LA-YU E VINAGRETE JAPONÊS <i>TUNA, SCALLOP, LA-YU AND JAPANESE VINAIGRETTE</i>	<b>15 €</b>
<b>GUNKAN REI</b> SALMÃO, CARANGUEJO REAL E OVO DE CODORNIZ <i>SALMON, KING CRAB AND QUAIL EGG</i>	<b>25 €</b>
<b>GUNKAN AMA EBI</b> YELLOWTAIL E CAMARÃO DOCE DO ALASCA <i>YELLOWTAIL AND SWEET SHRIMP FROM ALASKA</i>	<b>18 €</b>
<b>GUNKAN TORO</b> BARRIGA DE ATUM, ATUM, FOIE GRAS E ALHO FRANCÊS <i>TUNA BELLY, TUNA, FOIE GRAS AND LEEK</i>	<b>22 €</b>
<b>GUNKAN DO MAR</b> SALMÃO, AMEIJOAS E SUNOMONO DE MAÇA VERDE <i>SALMON, CLAMS AND GREEN APPLE SUNOMONO</i>	<b>17 €</b>
<b>GUNKAN SHIROMI</b> PEIXE BRANCO, RASPAS DE LIMA, GENGIBRE, CEBOLA CONFITADA E LA-YU <i>WHITE FISH, LIME, GINGER, CONFIT ONION AND LA-YU</i>	<b>16 €</b>
<b>GUNKAN DE K.O.B</b> WAGYU, FOIE GRAS, CEBOLA CONFITADA E TERIYAKI <i>WAGYU, FOIE GRAS, CONFIT ONION AND TERIYAKI</i>	<b>20 €</b>
<b>GUNKAN TRUFADA</b> SALMÃO, CAMARÃO, OVO DE CODORNIZ E TRUFA PRETA <i>SALMON, SHRIMP, QUAIL EGG AND BLACK TRUFFLE</i>	<b>21 €</b>
<b>NIGIRI NEW STYLE</b> SALMÃO, GENGIBRE E SHICHIMI TOUGARASHI <i>SALMON, GINGER AND SHICHIMI TOUGARASHI</i>	<b>12 €</b>
<b>NIGIRI ENGAWA</b> PREGADO BRASEADO, MOLHO YUKARI, LIMA E COENTROS <i>BRASED TURBOT, YUKARI SAUCE, LIME AND CORIANDER</i>	<b>16 €</b>
<b>NIGIRI ENGUIA FOIE GRAS</b> ENGUIA TERIYAKI, MAÇÃ VERDE E CONFIT DE FOIE GRAS <i>EEL TERIYAKI, GREEN APPLE AND FOIE GRAS CONFIT</i>	<b>16 €</b>

## MAKISUSHI

<b>YAKUZA FIRST CHOICE (7 UN.)</b> "SALMÃO, TORO, CARANGUEJO REAL, TOBIKO, LA-YU, COENTROS, BATATA DOCE CROCANTE, SHISO SALMON, TORO TUNA, KING CRAB, TOBIKO, LA-YU, CORIANDER, CRISPY SWEET POTATO, SHISO	<b>65 €</b>
<b>KYURI MAKI (7 UN.)</b> SALMÃO, ATUM, CAMARÃO E ANCHOVAS ENVOLTOS EM PEPINO SALMON, TUNA, SHRIMP AND ANCHOVIES WRAPPED IN CUCUMBER	<b>32 €</b>
<b>UNAGUI ROLL (4 UN.)</b> ENGUIA, FOIE GRAS E SUNOMONO DE MAÇÃ EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO	<b>27 €</b>
<b>TORO MAKI (4 UN.)</b> BARRIGA DE ATUM, CARANGUEJO REAL TUNA BELLY, KING CRAB	<b>65 €</b>
<b>SPIDER ROLL (5 UN.)</b> CARANGUEJO, SALMÃO, ABACATE, MASAGO, MOLHO WASABI, ALHO FRANCÊS E AGRÃO CRAB, WASABI SAUCE, AVOCADO, LEEK, MASAGO AND WATERCRESS	<b>26 €</b>
<b>TIRASHI MAKI (4 UN.)</b> TEMPURA DE CAMARÃO, ESPARGOS E VARIEDADE DE PEIXES SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS AND VARIETY OF FISH	<b>22 €</b>
<b>SPICY TUNA (4 UN.)</b> ATUM PICANTE E COUVE CHINESA SPICY TUNA AND CABBAGE	<b>23 €</b>
<b>CALIFÓRNIA (4 UN.)</b> CAMARÃO, SALMÃO, PEPINO E MANGA SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO	<b>18 €</b>
<b>URA VEGGIE (6 UN.)</b> ESPARGOS, CENOURA, ALFACE E BATATA DOCE ASPARAGUS, CARROT, LETTUCE AND SWEET POTATO	<b>12 €</b>
<b>FUTOMAKI (4 UN.)</b> TAMAGO, KAMPYO, SALMÃO, ATUM, ABACATE, MASAGO, PEPINO TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER	<b>22 €</b>
<b>TEKKAMAKI (6 UN.)</b> HOSSOMAKI DE ATUM TUNA HOSSOMAKI	<b>21 €</b>
<b>SHAKEMAKI (6 UN.)</b> HOSSOMAKI DE SALMÃO SALMON HOSSOMAKI	<b>10 €</b>

## SUSHI E SASHIMI

PEIXE	NIGIRIS	SASHIMI	TEMAKI
SALMÃO SALMON	10 €	12 €	12 €
ATUM BLUEFIN BLUEFIN TUNA	16 €	19 €	19 €
TORO TORO TUNA	19 €	23 €	23 €
YELLOWTAIL YELLOWTAIL	16 €	18 €	18 €
ROBALO SEA BASS	13 €	14 €	15 €
DOURADA SEA BREAM	13 €	14 €	15 €
PEIXE GALO JOHN DORY	13 €	14 €	21 €
SALMONETE RED MULLET	23 €	21 €	25 €
CARAPAU MACKEREL FISH	9 €	10 €	11 €
PREGADO TURBOT	16 €	17 €	19 €
ENGUIA EEL	14 €	18 €	18 €
VIEIRAS SEA SCALLOPS	14 €	17 €	17 €
	GUNKANS	SASHIMI	TEMAKI
IKURA IKURA	18 €	21 €	21 €
UNI UNI	19 €	24 €	24 €

## COMBINADOS (SUSHI COMBO)


<b>YAKUZA (32 UN.)</b> 16 UN. SUSHI + 16 SASHIMI	<b>135 €</b>
<b>MORIAWASE (12 UN.)</b> SUSHI	<b>49 €</b>
<b>VEGETARIANO (12 UN.)</b> VEGETARIAN SUSHI	<b>32 €</b>
<b>SELEÇÃO DE GUNKANS (10 UN.)</b> GUNKANS SELECTION	<b>98 €</b>
<b>SELEÇÃO DE NIGIRIS (10 UN.)</b> NIGIRIS SELECTION	<b>82 €</b>
<b>SELEÇÃO DE SASHIMI (24 UN.)</b> SASHIMI SELECTION	<b>85 €</b>

## ROBATA / COZINHA (FROM THE KITCHEN)

<b>LOMBO SPICY TERIYAKI</b> LOMBO DE NOVILHO, SPICY TERIYAKI E CHIPS DE LOTUS <i>TENDERLOIN, SPICY TERIYAKI AND LOTUS CHIPS</i>	<b>41 €</b>
<b>NIWATORI MISO</b> FRANGUINHO MARINADO EM MISO <i>BABY CHICKEN MARINATED IN MISO</i>	<b>31 €</b>
<b>KURO TARA GINDARA</b> O BACALHAU NEGRO DO ALASKA MARINADO EM MISO DOCE <i>GINDARA, THE BLACK COD MARINATED IN SWEET MISO</i>	<b>55 €</b>
<b>SHAKE YAKI</b> SALMÃO, TERIYAKI E FLOR DE SAL <i>SALMON, TERIYAKI AND FLEUR DE SEL</i>	<b>28 €</b>
<b>KOHITSUJI</b> COSTELETAS DE BORREGO COM FLOR DE SAL E LA-YU <i>LAMB CHOPS WITH FLEUR DE SEL AND LA-YU</i>	<b>38 €</b>
<b>WAGYU</b> COM CHIMICHURRI DE SHISO E CHIPS DE ALHO <i>WAGYU WITH SHISO CHIMICHURRI AND GARLIC CHIPS</i>	<b>75 €</b>
<b>ESPARGOS YAKI</b> ESPARGOS E MOLHO SÉSAMO <i>ASPARAGUS AND SESAME SAUCE</i>	<b>14 €</b>
<b>BROCOLETE</b> COM MOLHO DE SOJA <i>BROCCOLINI WITH SOY SAUCE</i>	<b>14 €</b>
<b>NASU DENGAKU</b> BERINGELA COM MOLHO MISO E CEBOLETE <i>AUBERGINE WITH MISO SAUCE AND CHIVES</i>	<b>14 €</b>
<b>COGUMELO</b> COGUMELO SHIITAKE E MANTEIGA <i>SHIITAKE MUSHROOM AND BUTTER</i>	<b>14 €</b>
<b>VAZIA WAGYU JAPÃO</b> <i>SIRLOIN WAGYU JAPAN GRADE 5</i>	<b>120 €</b>
<b>TEMPURA EBI</b> CAMARÃO <i>SHRIMP</i>	<b>28 €</b>
<b>TEMPURA YASAI</b> VEGETAIS <i>VEGETABLES</i>	<b>21 €</b>
<b>TEMPURA MORIAWASE</b> MIX DE LEGUMES E CAMARÃO <i>MIX OF VEGETABLES AND SHRIMPS</i>	<b>25 €</b>
<b>YAKI UDON DE LULAS</b> MASSA GROSSA COM LEGUMES E LULAS <i>UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND SQUIDS</i>	<b>25 €</b>
<b>YAKI UDON DE VACA</b> MASSA GROSSA COM LEGUMES E VACA <i>UDON NOODLES WITH VEGETABLES AND MEAT</i>	<b>29 €</b>







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 cheffpreneurs 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 CHEFFPRENEURS 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 €
PERRIER-JOUËT BLANC DES BLANCS	150 €
BELLE EPOQUE	250 €
BELLE EPOQUE ROSÉ	400 €
BELLE EPOQUE BLANC DES BLANCS	600 €
RUINART BRUT	140 €
RUINART ROSÉ	160 €
RUINART BLANC DE BLANC	180 €
LOUIS ROEDERER BRUT	120 €
LOUIS ROEDERER ROSÉ	140 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL	350 €

## VINHO BRANCO (WHITE WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	🍷 5 €   25 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 5 €   25 €
POEMA "ALVARINHO"	VINHOS VERDES	🍷 7 €   32 €
ADEGA MÃE "CHARDONNAY"	LISBOA	🍷 8 €   35 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	🍷 8 €   35 €
HERDADE PAPA LEITE C50	ALENTEJO	35 €
MUXAGAT	DOURO	37 €
QUINTA DO ORTIGÃO	BAIRRADA	40 €
"SAUVIGNON BLANC"	ALENTEJO	41 €
INVISÍVEL "ARAGONÊS"	VINHOS VERDES	43 €
SOALHEIRO "GRANIT"	DÃO	45 €
QUINTA DE SAES "ENCRUZADO"	SETÚBAL	45 €
COMPORTA "MOSCATEL GALEGO"	ALENTEJO	47 €
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"	DOURO	47 €
REDOMA	DOURO	53 €
VZ VAN ZELLERS	SETÚBAL	54 €
QUINTA DA BACALHÔA	LISBOA	55 €
CASAL SANTA MARIA "CHARDONNAY"	DOURO	57 €
GURU	ALENTEJO	60 €
HERDADE DO MOINHO "ANTÃO VAZ"	DOURO	65 €
REDOMA "RESERVA"	DÃO	65 €
VINHAS DA TEIXUGA	DOURO	67 €
PACHECA "GRANDE RESERVA"	ALENTEJO	70 €
PROCURA "VINHAS VELHAS"	BAIRRADA	75 €
QUINTA DAS BÁGEIRAS "PAI ABEL"	DOURO	80 €
MIRABILIS	BOURGOGNE/FR	85 €
LOUIS LATOUR	ALENTEJO	90 €
"CHABLIS PREMIER CRU"		
PÊRA MANCA		

# 芸者

BY *Olivier*

## VINHO ROSÉ (ROSE WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 5 €   25 €
VALLADO "TOURIGA NACIONAL"	DOURO	🍷 7 €   29 €
BACALHÔA "MOSCATEL ROXO"	SETÚBAL	35 €
CASAL SANTA MARIA "MAR DE ROSAS"	LISBOA	47 €
PIGOUDET CLASSIC	PROVENCE /FR	55 €

## VINHO TINTO (RED WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	🍷 5 €   25 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 5 €   25 €
MOB LOTE 3	DÃO	34 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	🍷 8 €   35 €
QUINTA DA SEQUEIRA	DOURO	37 €
MONTE D'OIRO "SYRAH"	LISBOA	40 €
FAROUK	DOURO	45 €
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"	ALENTEJO	47 €
VZ VAN ZELLERS	DOURO	50 €
PACTO DO DIABO	ALENTEJO	99 €
PINTAS CHARACTER	DOURO	65 €
REDOMA	DOURO	70 €
CASAL SANTA MARIA "PINOT NOIR"	LISBOA	75 €
DONA MARIA "GRANDE RESERVA"	ALENTEJO	80 €
CHARME	DOURO	100 €
VALLADO "VINHA DA COROA"	DOURO	110 €
LOUIS LATOUR ALOXE-CORTON	FRANÇA	120 €
"DOMAINE LATOUR"		
CHRYSEIA	DOURO	140 €
QUINTA DO VALE MEÃO	DOURO	190 €
QUINTA DA BACALHÔA	SETÚBAL	190 €
"CENTENARIUM"		
VEJA SICILIA "VALBUENO"	RIBEIRA DEL DUERO/ES	210 €

## SANGRIA

SANGRIA OLIVIER "ESPUMANTE"	🍷 14 €   40 €
SANGRIA YAKUZA "SAKE"	🍷 14 €   40 €
SANGRIA PERRIER-JOUËT	🍷 25 €   110 €

# 芸者

BY *Olivier*

## COCKTAILS YAKUZA

<b>MOJITO YAKUZA</b> HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, ESPUMANTE BRUT, ROMÃ, LIMA, HORTELÃ <i>HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, BRUT SPARKLING WINE, POMEGRANADE, LIME, FRESH MINT</i>	<b>18 €</b>
<b>SHOGUN</b> SAKE JUNMAI, SHOCHU, ANANAS & MIRIN, LIMÃO, GINGER ALE, SANCHO & SHIS <i>JUNMAI SAKE, SHOCHU, PINEAPPLE &amp; MIRIN, LEMON, GINGER ALE, SANSHO &amp; SHISO</i>	<b>16 €</b>
<b>MARGARITA YAKUZA</b> TEQUILA OLMECA REPOUSADO, COINTREAU, LIMA, WASABI, GENGIBRE, SHISO <i>OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIME, WASABI, GINGER, SHISO</i>	<b>16 €</b>
<b>TAMARINDUS PISCO SOUR</b> PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDO & YUZU, LIMA <i>PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDOS &amp; YUZU, LIME</i>	<b>16 €</b>
<b>JAPANESE WHISKY SOUR</b> NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LIMÃO <i>NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LEMON</i>	<b>18 €</b>
<b>LARI MULE</b> ELYX VODKA, GINGER BEER YAKUZA, LIMA, HERBAL BITTERS <i>ELYX VODKA, GINGER BEER YAKUZA, LIME, HERBAL BITTERS</i>	<b>18 €</b>
<b>PARIS TOKYO</b> ROKU GIN, LILLET BLANC, CHOYA SHISO LICOR, BITTERS, TORANJA BITTER <i>ROKU GIN, LILLET BLANC, CHOYA SHISO LIQUEUR, BITTERS, BITTER GRAPEFRUIT</i>	<b>14 €</b>
<b>SAKERINHAS YAKUZA</b> SAKE JUNMAI SABORES: LICHIAS, MORANGO, MARACUJÁ, TAMARINDO & YUZU <i>JUNMAI SAKE FLAVOURS: LYCHEE, STRAWBERRY, PASSION FRUIT, TAMARIND &amp; YUZU</i>	<b>14 €</b>

## COCKTAILS SEM ÁLCOOL (MOCKTAILS)

<b>CHÁ YAKUZA</b> JASMIN, HIBISCO, CRAVINHO, CANELA, LIMA, HORTELÃ <i>JASMINE, HIBISCUS, CLOVE, CINNAMON, LIME, MINT</i>	<b>10 €</b>
<b>RISING SUN</b> MORANGO, LICHIAS, CRAMBERY JUICE <i>STRAWBERRY, LYCHEES, CRANBERRY JUICE</i>	<b>12 €</b>
<b>SUNSET GARDEN</b> MARACUJÁ, LICHIAS, BAUNILHA, LIMA <i>PASSION FRUIT, LYCHEES, VANILLA, LIME</i>	<b>12 €</b>
<b>VIRGIN MOJITO</b> LIMA, HORTELÃ, GINGER ALE <i>LIME, MINT, GINGER ALE</i>	<b>12 €</b>
<b>VIRGIN MARY</b> SUMO DE TOMATE TEMPERADO YAKUZA <i>YAKUZA SPICED TOMATO JUICE</i>	<b>12 €</b>
<b>LIMONADAS YAKUZA</b> SABORES: TRADICIONAL, MORANGO, GENGIBRE, PEPINO, MATCHÁ, HIBISCO <i>FLAVOURS: TRADITIONAL, STRAWBERRY, GINGER, CUCUMBER, MATCHA, HIBISCUS</i>	<b>8 €</b>

# 芸者

BY *Olivier*

## TOKYO'S NEIGHBORHOOD COCKTAILS

<b>GINZA</b> <b>SHISO, ROKU, LA QUINTINYE DRY, YUZU BITTER, AZEITONAS &amp; CAVIAR</b> <i>SHISO, ROKU GIN, LA QUINTINYE DRY, YUZU BITTERS, OLIVES &amp; CAVIAR</i>	<b>26 €</b>
<b>SHINJUKU</b> <b>GEINMATCHA, SUDACHI, SHOCHU, UMECHU, ÁGUA COM GÁS</b> <i>GENMAICHA, SUDACHI, SHOCHU, UMESHU, SPARKLING WATER</i>	<b>16 €</b>
<b>SHIBUYA</b> <b>KUMQUAT &amp; MIRIM, PALO SANTO, LIMA, HAVANA 3, BUMBU, ANCHO REYES, UMMI</b> <i>KUMQUAT &amp; MIRIN, PALO SANTO, LIME, HAVANA 3, BUMBU, ANCHO REYES, UMMI</i>	<b>16 €</b>
<b>EBISU</b> <b>MARACUJÁ &amp; YUZU, SAKE JUNMAI DE ROSAS, LUXARDO, TORANJA BITTER</b> <i>PASSION FRUIT &amp; YUZU, ROSE JUNMAI SAKE, LUXARDO, GRAPEFRUIT BITTERS</i>	<b>16 €</b>
<b>AKIBA</b> <b>MORANGO &amp; AMAZAKI, YUZU, SANCHO, NIKKA VODKA, ÁGUA COM GÁS</b> <i>STRAWBERRY &amp; AMAZAKE, YUZU, SANSHO, NIKKA VODKA, SPARKLING WATER</i>	<b>18 €</b>
<b>HARAJUKU</b> <b>MIRTILO &amp; CARDAMOMO, LIMÃO, YOGURTE, BEEFEATER, UMESHU, CELERY BITTER</b> <i>BLUEBERRY &amp; CARDAMOM, LEMON, YOGURT, BEEFEATER, UMESHU, CELERY BITTERS</i>	<b>16 €</b>
<b>ASAKURA</b> <b>MISO &amp; SESAMO, LIMÃO, BULLEIT BOURBON, PORTO TAWNY, SHOYU ENVELHECIDO</b> <i>MISO &amp; SESAME, LEMON, BULLEIT BOURBON, TAWNY PORT, AGED SHOYU</i>	<b>18 €</b>

## SAKE

<b>SHOGUN 180ML</b>	<b>12 €</b>
<b>SHOGUN 720ML</b>	<b>40 €</b>
<b>YAMADA NISHIKI 300ML</b>	<b>20 €</b>
<b>YAMADA NISHIKI 720ML</b>	<b>45 €</b>
<b>SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 300ML</b>	<b>55 €</b>
<b>SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 720ML</b>	<b>110 €</b>
<b>KIREI 80 "JUNMAI MOROCAS NAMA-GEN"</b>	<b>65 €</b>
<b>OTORA "JUNMAI OKARAKUCHI"</b>	<b>80 €</b>
<b>KUBOTA "GUINJO"</b>	<b>90 €</b>
<b>KOTSUZUMI "JUNMAI DAIGINJO"</b>	<b>200 €</b>

# 芸者

BY *Olivier*

## LICORES (LIQUEURS)

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

## ESPIRITUOSAS (SPIRITS)

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

## GIN

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	16 €
KI NO BI	18 €
JINZU	18 €
NIKKA GIN	20 €
MONKEY 47	22 €
CEDER'S WILD	12 €





## WHISKYS JAPONESSES (JAPANESE WHISKY)

NIKKA DAY'S	14 €
NIKKA FROM THE BARREL	18 €
NIKKA COFFEY GRAIN	18 €
NIKKA COFFEY MALT	18 €
THE CHITA SUNTORY	22 €
HIBIKI SUNTORY	25 €
TAKETSURU PURO MALTE 17	45 €

## WHISKYS

BALLANTINES	10 €
J.WALKER RED	10 €
FAMOUS GROUSE	10 €
BALLANTINES 12 ANOS	12 €
J.WALKER BLACK	14 €
CHIVAS REGAL 12 ANOS	14 €
J.WALKER BLUE	40 €
CHIVAL REGAL 25 ANOS	45 €
GLENLIVET 12 ANOS	15 €
CARDHU 12	16 €
MACALLAN DOUBLE CASK	18 €
JAMESON	12 €
JAMESON CASKMATES	16 €
JAMESON BLACK BARREL	16 €
FOUR ROSES	10 €
JACK DANIEL'S	10 €

## AGUARDENTE E COGNACS

SOCHU	10 €
FIM DO SÉCULO	10 €
CRF	12 €
MACIEIRA	16 €
MARTELL VS	16 €
MARTELL VSOP	18 €
MARTELL XO	24 €

# 芸者

BY *Olivier*

## CERVEJAS (BEERS)

HEINEKEN IMPERIAL 25CL	5 €
HEINEKEN PINT 50CL	8 €
HEINEKEN SEM ÁLCOOL	4 €
STRONGBOW SIDRA	7 €
SAGRES 33CL	5 €
BOHEMIA 33CL	5 €
HEINEKEN 33CL	5 €
TIGER 33CL	6 €
ASAHI 33CL	8 €
KIRIN 33CL	8 €
SAPORO 33CL	8 €
SAPORO CAN 65CL	15 €

## ÁGUAS E REFRIGERANTES (WATER AND SODAS)

ÁGUA LUSO 1LT	4 €
LUSO GÁS	3,5 €
ÁGUA CASTELLO 25CL	3,5 €
ÁGUA TÓNICA 25CL	5 €
COCA-COLA	4 €
COCA-COLA ZERO	4 €
SPRITE	4 €
NESTEA PÊSSEGO	4 €
NESTEA LIMÃO	4 €

## CAFETARIA

CAFÉ NESCAFÉ	2,5 €
CAFÉ DUPLO	5 €
DESCAFEINADO	2,5 €
CAPUCCINO	5 €
CHÁ INFUSÃO	4 €
CHÁ JAPONÊS	6 €

# 芸者

BY *Olivier*



Tenerife *Y*

## 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 cheffpreneurs 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 CHEFFPRENEURS 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