



YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

BEBIDAS

(DRINKS)

芸者

BY *Olivier*



YAKUZA BY OLIVIER

O Oriente encontra o Ocidente num território de fusão subtil e identidade própria. A técnica japonesa, expressa na precisão do corte e no gesto da robata, serve de base a uma abordagem contemporânea, onde a diversidade do mar português se inscreve com naturalidade, dando origem a criações que revelam equilíbrio, intenção e profundidade, dentro do universo Yakuza.

A carta de bar prolonga esta linguagem, numa leitura atual e sofisticada. O espaço, envolvente e elegante, convida a permanecer e a regressar.

EAST MEETS WEST WITHIN A REFINED AND DISTINCTIVE FUSION. JAPANESE TECHNIQUE, EXPRESSED THROUGH THE PRECISION OF THE CUT AND THE RITUAL OF THE ROBATA GRILL, SHAPES A CONTEMPORARY APPROACH, WHERE THE DIVERSITY OF THE PORTUGUESE SEA IS SEAMLESSLY WOVEN IN, GIVING RISE TO CREATIONS THAT REVEAL BALANCE, INTENTION, AND DEPTH WITHIN THE YAKUZA UNIVERSE.

THE BAR MENU EXTENDS THIS LANGUAGE THROUGH A MODERN AND SOPHISTICATED LENS. THE SPACE, IMMERSIVE AND ELEGANT, INVITES YOU TO STAY AND RETURN.

RESTAURANTESYAKUZA.COM

 @YAKUZA_BYOLIVIER

YAKUZA

BY *Olivier*
PORTO

COCKTAILS CLÁSSICOS YAKUZA

SAKERINHAS YAKUZA	14 €
SAKE JUNMAI SABORES: LIMA, LICHIAS, MORANGO, MARACUJÁ, TAMARINDO & YUZU SAKE JUNMAI FLAVOURS: LIME, LYCHEES, STRAWBERRY, PASSION FRUIT, TAMARINDUS & YUZU	
PARIS TOKYO	16 €
ROKU GIN, LILLET BLANC, CHOYA SHISO LICOR, TORANJA BITTER ROKU GIN, LILLET BLANC, CHOYA SHISO LICOR, BITTER GRAPEFRUIT	
MARGARITA YAKUZA	16 €
OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIMA, WASABI, GENGIBRE, SHISO OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIME, WASABI, GINGER, SHISO	
TAMARINDUS PISCO SOUR	16 €
PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDO & YUZU, LIMA PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDOS & YUZU, LIME	
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	
JAPANESE WHISKY SOUR	18 €
NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LIMÃO NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LEMON	

COCKTAILS SEM ÁLCOOL (MOCKTAILS)

LIMONADAS YAKUZA	10 €
SABORES: TRADICIONAL, MORANGO, GENGIBRE, PEPINO, MATCHA, HIBISCO FLAVOURS: TRADITIONAL, STRAWBERRY, GINGER, CUCUMBER, MATCHA, HIBISCUS	
CHÁ YAKUZA	12 €
JASMIN, HIBISCO, CRAVINHO, CANELA, LIMA, HORTELÃ JASMINE, HIBISCUS, CLOVE, CINNAMON, LIME, MINT	
VIRGIN MOJITO	12 €
LIMA, HORTELÃ, GINGER ALE LIME, MINT, GINGER ALE	
VIRGIN MARY	12€
SUMO DE TOMATE TEMPERADO YAKUZA	
YAKUZA SPICED TOMATO JUICE	
RISING SUN	14 €
MORANGO, LICHIAS, CRAMBERY JUICE, LIMA STRAWBERRY, LYCHEES, CRANBERRY, JUICE, LIME	
SUNSET GARDEN	14 €
MARACUJÁ, LICHIAS, BAUNILHA, LIMA PASSION FRUIT, LYCHEES, VANILLA, LIME	

YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

BARTENDER'S CHOICE

SAKETINI FRUTADO E FLORAL, COM LÍCHIA, SAKE E CITRINOS, ENVOLVIDO POR DELICADAS NOTAS DE FLOR DE SABUGUEIRO <i>FRESH AND FLORAL, WITH LYCHEE, SAKE AND CITRUS, LAYERED WITH DELICATE ELDERFLOWER NOTES</i>	14 €
OKINAWA BEACH FRESCO E CÍTRICO, COM MARACUJÁ E YUZU, SHOCHU, UMECHU E SUTIL TOQUE DE NORI <i>FRESH AND CITRUSY, WITH PASSION FRUIT AND YUZU, SHOCHU, UMECHU AND A SUTLE TOUCH OF NORI</i>	16 €
YUZU SPRITZ VIBRANTE E CÍTRICO, COM YUZU E ESPUMANTE, FINALIZADO COM NOTAS HERBAIS DE SHISO <i>VIBRANT AND CITRUS-FORWARD, WITH YUZU AND SPARKLING WINE, FINISHED WITH HERBAL NOTES OF SHISO</i>	16 €
PARIS TOKYO AROMÁTICO E ELEGANTE, COM GIN ROKU, UMESHU E LILLET BLANC, FINALIZADO COM DELICADAS NOTAS CÍTRICAS E AMARGAS <i>AROMATIC AND ELEGANT, WITH ROKU GIN, UMESHU AND LILLET BLANC, FINISHED WITH DELICATE CITRUS AND BITTER NOTES</i>	16 €
FIRST FLOOR COLLINS FRUTADO E DELICADAMENTE FLORAL, COM MORANGO, CITRONELA E LIMÃO, ENVOLVIDO POR GIN BEEFEATER, ST-GERMAIN E CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT <i>FRUITY AND DELICATELY FLORAL, WITH STRAWBERRY, LEMONGRASS AND LEMON, LAYERED WITH BEEFEATER GIN, ST-GERMAIN AND PERRIER-JOUËT BRUT</i>	16 €
LARI MULE VIBRANTE E REFRESCANTE, COM ELYX VODKA, LIMA E GINGER BEER YAKUZA, REALÇADO POR NOTAS HERBAIS DE BITTERS <i>VIBRANT AND REFRESHING, WITH ELYX VODKA, LIME AND YAKUZA GINGER BEER, LIFTED BY HERBAL BITTERS</i>	16 €

SAKE

SHOGUN 180ML	15 €
SHOGUN 720ML	45 €
YAMADA NISHIKI 300ML	30 €
YAMADA NISHIKI 720ML	58 €
SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 300ML	65 €
SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 720ML	120 €
KUBOTA "GUINJO"	90 €
KIREI 80 "JUNMAI MOROCAS NAMA-GEN"	65 €
OTORA "JUNMAI OKARAKUCHI"	80 €
KOTSUZUMI "JUNMAI DAIGINJO"	220 €

YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT	🍷 25 € 120 €
PERRIER-JOUËT ROSÉ	140 €
PERRIER-JOUËT BLANC DES BLANCS	150 €
BELLE EPOQUE	400 €
BELLE EPOQUE ROSE	600 €
BELLE EPOQUE BLANC DES BLANCS	750 €
RUINART BRUT	140 €
RUINART ROSE	160 €
RUINART BLANC DE BLANC	180 €
LOUIS ROEDERER BRUT	130 €
LOUIS ROEDERER ROSE	140 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL	450 €

VINHO BRANCO (WHITE WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	🍷 6 € 28 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 6 € 28 €
LACRAU "MOSCATEL GALEGO"	DOURO	33 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	🍷 8 € 35 €
ADEGA MÃE "CHARDONNAY"	LISBOA	🍷 8 € 36 €
PORMENOR	DOURO	40 €
QUINTA DO ORTIGÃO "SAUVIGNON BLANC"	BAIRRADA	40 €
HERDADE PAPA LEITE C50	ALENTEJO	40 €
EXPLICIT	ALENTEJO	🍷 10 € 41 €
MUROS DE MELGAÇO "ALVARINHO"	VINHO VERDE	🍷 10 € 42 €
MUXAGAT	DOURO	🍷 10 € 42 €
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"	ALENTEJO	🍷 12 € 47 €
SOALHEIRO "PRIMEIRAS VINHAS"	VINHO VERDE	48 €
QUINTA DE SÃES "ENCRUZADO"	DÃO	49 €
REGUENGO DE MELGAÇO "ALVARINHO"	VINHO VERDE	52 €
REDOMA	DOURO	52 €
VZ VAN ZELLER	DOURO	🍷 15 € 55 €
AVÓ QUITAS "ENCRUZADO"	DÃO	56 €
CASAL SANTA MARIA "CHARDONNAY"	LISBOA	57 €
SAINT CLAIR "RESERVA SAUVIGNON BLANC"	NOVA ZELÂNDIA	60 €
PRIM & PROPER "CURTIMENTA"	DOURO	🍷 18 € 62 €
QUINTA FONTE DO SOUTO	ALENTEJO	62 €
HERDADE DO MOINHO "ANTÃO VAZ"	ALENTEJO	65 €
GURU	DOURO	65 €
PACHECA "GRANDE RESERVA"	DOURO	69 €
PROCURA "VINHAS VELHAS"	ALENTEJO	70 €
PICO "ARINTO"	AÇORES	74 €
REDOMA "RESERVA"	DOURO	75 €
TITAN OF DOURO "VALE DOS MIL"	DOURO	78 €
VINHAS DA TEIXUGA	DÃO	80 €
NIEPOORT RESERVA	BAIRRADA	82 €
PARCELA ÚNICA "ALVARINHO"	VINHO VERDE	89 €
LOUIS LATOUR "CHABLIS PREMIER CRU"	BOURGOGNE/FR	90 €
NIEPOORT "VINHAS VELHAS"	BAIRRADA	92 €
MONTE MEÃO	DOURO	97 €
MIRABILIS	DOURO	105 €
PÊRA MANCA	ALENTEJO	110 €
PICO "TERRANTEZ"	AÇORES	133 €

YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

VINHO ROSÉ (ROSE WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 6 € 28 €
VALLADO "TOURIGA NACIONAL"	DOURO	🍷 8 € 35 €
BACALHÔA "MOSCATEL ROXO"	SETÚBAL	35 €
CASAL SANTA MARIA "MAR DE ROSAS"	LISBOA	47 €
QUINTA NOVA	DOURO	48 €
PRIM & PROPER	DOURO	🍷 11 € 52 €
PIGOUDET CLASSIC	PROVENCE /FR	55 €
CHÂTEAU MINUTY 281	PROVENCE /FR	95 €

VINHO TINTO (RED WINE)

VINHO	REGIÃO	PREÇO
BY OLIVIER	DOURO	🍷 6 € 28 €
BY OLIVIER	ALENTEJO	🍷 6 € 28 €
MOB LOTE 3	DÃO	🍷 8 € 34 €
VALLADO "TRÊS MELROS"	DOURO	🍷 9 € 35 €
QUINTA DA SEQUEIRA	DOURO	37 €
MONTE D'OIRO "SYRAH"	LISBOA	40 €
FAROUK	DOURO	45 €
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"	ALENTEJO	🍷 12 € 47 €
VZ VAN ZELLERS	DOURO	50 €
QUINTA DE PANCAS "CABERNET SAUVIGNON"	LISBOA	53 €
PACTO DO DIABO	ALENTEJO	54 €
PINTAS CHARACTER	DOURO	🍷 18 € 65 €
REDOMA	DOURO	70 €
TITAN OF DOURO "VALE DOS MIL"	DOURO	78 €
DONA MARIA "GRANDE RESERVA"	DOURO	80 €
VALLADO "VINHA DA COROA"	DOURO	110 €
CHARME	ALENTEJO	120 €
LOUIS LATOUR ALOXE-CORTON	FRANÇA	137 €
CHRYSEIA	DOURO	140 €
VEGA SICILIA "VALBUENA"	RIBEIRA DEL DUERO/ES	210 €
QUINTA DO VALE MEÃO	DOURO	220 €
MIRABILIS	DOURO	285 €

SANGRIA

SANGRIA OLIVIER "ESPUMANTE"	🍷 14 € 45 €
SANGRIA YAKUZA "SAKE"	🍷 14 € 45 €
SANGRIA PERRIER-JOUËT	🍷 25 € 120 €

YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

APERITIVOS (APPETIZERS)

BELSAZAR WHITE	8 €
BELSAZAR DRY	8 €
BELSAZAR RED	8 €
HORÁCIO SIMÕES ROXO 2005 MOSCATEL	10 €
FONSECA TERRA PRIMA VINHO DO PORTO	10 €
BLANDY'S 10 ANOS BUAL MADEIRA	11 €
GRAHAM'S TAWNY 10 ANOS VINHO DO PORTO	12 €
TAYLOR'S LBV 2014 VINHO DO PORTO	12 €
CRASTO COLHEITA 1998 VINHO DO PORTO	22 €
QUINTA DO NOVAL VINTAGE 2008 VINHO DO PORTO	46 €

LICORES (LIQUEURS)

GINJA MILBAR	6 €
MOSCATEL	8 €
AMARGUINHA	8 €
AMARULA	8 €
BAILEYS	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 €
GRAY GOOSE	14 €
CIROC	16 €
BELUGA "GOLD LINE"	24 €
HAVANA 7 ANOS	14 €
HAVANA 15 ANOS	15 €
HAVANA CLUB SELEC. MAESTROS	16 €
HAVANA 15 "GRANDE RESERVA"	42 €
DIPLOMÁTICO	18 €
ZACAPA 23	20 €
OLMECA SILVER	12 €
OLMECA REPOSADO	14 €
PATRON SILVER REPOSADO	16 €
PATRON SILVER ANEJO	20 €
CASAMIGOS BLANCO	18 €
DON JULIO BLANCO	14 €
DON JULIO REPOSADO	18 €
DON JULIO ANEJO	23 €

YAKUZA

BY *Olivier*
PORTO

GIN

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

WHISKY JAPONÊS (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	12 €
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 €
LAPHROAIG 10	16 €
LAGARULIN 16	25 €
MACALLAN 18	89 €
THE BALVENIE 21	92 €
THE BALVENIE 30	295 €

YAKUZA

BY *Olivier*

PORTO

AGUARDENTE

SOCHU	10 €
FIM DO SÉCULO	10 €
CRF	12 €
MACIEIRA	16 €
MARTELL VS	16 €
MARTELL VSOP	18 €
MARTELL XO	24 €
HENNESSY V.S.	20 €
HENNESSY PARADIS	180 €
RÉMY MARTIN X.O.	56 €
RÉMY MARTIN LOUIS XIII 1 CL	82 €
RÉMY MARTIN LOUIS XIII 3 CL	195 €
RÉMY MARTIN LOUIS XIII 5 CL	305 €

CERVEJAS (BEERS)

HEINEKEN PRESSÃO 25CL	6 €
HEINEKEN PINT 50CL	10 €
HEINEKEN SEM ÁLCOOL	5 €
STRONGBOW SIDRA	8 €
SAGRES 33CL	6 €
BOHEMIA 33CL	6 €
HEINEKEN 33CL	6 €
TIGER 33CL	6 €
ASAHI 33CL	9 €
KIRIN 33CL	9 €
SAPPORO 33CL	9 €
SAPPORO CAN 65CL	15 €

ÁGUAS E REFRIGERANTES (WATER AND SODAS)

ÁGUA LUSO 1LT	4 €
ÁGUA LUSO GÁS 1LT	4 €
ÁGUA CASTELLO 25CL	3 €
ÁGUA TÓNICA	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 JAPONÊS	4 €

芸者

BY *Olivier*

Porto Y
Lisboa YY
Cascais Y
Algarve

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, Mimi, La Famiglia, XXL, KOB, Clássico e Guilty, 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.

Olivier



RESTAURANTESOLIVIER.COM

@OLIVIERRESTAURANTS