



www.vidamarresorts.com

 #VidaMarResortMadeira

 @VidaMarMadeira

SUSHI MENU

Koi
sushi restaurant


SHIRU

Sopa | Soup

MISSOSHIRO €4.00
Sopa de tofu, cebolinho e algas
Soup with tofu, chives and seaweed

SAKE MISO €4.20
Sopa com cebolinho, tofu, algas e pequenos cubos de salmão
Soup with chives, tofu, seaweed and small salmon cubes

OTOSHI

Entradas | Starters

TATAKI (10 un.) €7.50
Salmão braseado com parmesão, cebolinho, alcaparras e molho especial
Braised salmon, parmesan, chives, capers and special sauce

CEVICHE OMAKASE €9.50
Variedade de peixe marinados, com cebolinho, camarão, pera abacate, lima e molho ponzu
Variety of marinated fish pieces, with shrimp, avocado, chives, lime and ponzu sauce

YASAI GYOZA (4 un.) €6.50
Raviolis japoneses de legumes
Japanese vegetable ravioli

SALADAS

Saladas | Salads

WAKAME €4.50
Salada de algas com sésamo
Seaweed salad with sesame

SUNOMONO €3.50
Pepino em vinagre de arroz
Cucumber in rice vinegar

TEMPURA

KOI (6 un.) €12.00
Salmão, peixe branco, camarão (2 cada)
Salmon, whitefish, shrimp (2 each)

YASAI (8 un.) €5.00
Legumes | Vegetable

EBI (4 un.) €15.00
Camarão com amêndoa
Shrimp with almond

SASHIMI

Fatias de peixe | Sliced fish

SAKE (6 un.) €7.00
Salmão | Salmon

MAGURO (6 un.) €8.00
Atum | Tuna fish

your first time?

Nigiri

Sashimi

Gunkan

Temaki

Hosso maki

Futo maki

Ura maki roll

Hot Roll

Tempura

Ama ebi: Camarão servido cru
Chirashi: Sushi solto a moda de Tokyo
Dashi: Caldo de peixe
Futo maki: Rolo grosso de sushi
Gari: Gengibre
Gunkan: Sushi embrulhado em alga nori "tradicional"
Hangiri: Tigela de madeira para temperar arroz
Hoso maki: Rolo fino de sushi
Hotate gai: Vieiras
Ichigo: Morango
Ika: Lulas
Ikura: Ovas de salmão
Iri goma: Sementes de sésamo
Kani: Sapateira
Kaniwama: Delícia do mar
Katsuo bushi: Aparas de bonito seco
Kome: Arroz japonês
Maguro: Atum
Makajiki: Espadarte
Mirin: Vinho doce de arroz
Miso shiru: Sopa de pasta de soja
Nigiri: Arroz de sushi com peixe ou marisco, vegetais ou omeleta
Omakase: A escolha do chef
Sai bashi: Pauzinhos de cozinha
Sake: Vinho de arroz
Sake: Salmão
Sashimi: Fatias de peixe cru
Shari: Arroz de sushi
Sayori: Peixe-agulha
Shoyu: Molho de soja japonês
Tako: Polvo
Tamago: Ovo
Tataki: Selar ligeiro
Temaki: Sushi enrolado a mão
Teriyaki: Molho de soja mais espesso e adocicado
Tobiko: Ovas de peixe voador
Uramaki: Rolo de sushi as avessas
Wasabi: Rabano japonês verde e picante

Ama ebi: Shrimp served raw
Chirashi: Tokyo style loose sushi
Dashi: Fish stew
Futo maki: Thick sushi roll
Gari: Ginger
Gunkan: Sushi wrapped in Traditional "nori" seaweed
Hangiri: Wooden bowl for seasoning rice
Hoso maki: Thin sushi roll
Hotate gai: Scallops
Ichigo: Strawberry
Ika: Squids
Ikura: Salmon roe
Iri goma: Sesame seeds
Kani: Crab
Kaniwama: Sea delight
Katsuo bushi: Dry Bonito Shavings
Kome: Japanese rice
Maguro: Tuna
Makajiki: Swordfish
Mirin: Sweet rice wine
Miso shiru: Soup of soybean paste
Nigiri: Sushi rice with fish or seafood, vegetables or omelet
Omakase: The chef's choice
Sai bashi: Kitchen sticks
Sake: Rice wine
Sake: Salmon
Sashimi: Slices of raw fish
Shari: Sushi rice
Sayori: Needlefish
Shoyu: Japanese soy sauce
Tako: Octopus
Tamago: Egg
Tataki: Light seal
Temaki: Hand-rolled sushi
Teriyaki: Thicker and sweeter soy sauce
Tobiko: Flying fish roe
Uramaki: Sushi roll inside out
Wasabi: Green and spicy Japanese radish

DEZATO

MOUSSE DE CASTANHA

€5.00

Mousse de castanha com praliné de castanha e rebentos

Chestnut mousse with chestnut praline and shoots

CHEESECAKE DE AMENDOIM

€5.00

Cheesecake de amendoim com molho de frutos vermelhos e praliné de amendoim

Peanut cheesecake with red fruit sauce and peanut praline

YOKAN DE CHOCOLATE

€4.00

Yokan de chocolate com gelado de nata e crocante de amêndoa

Chocolate yōkan with dairy ice-cream and crispy almonds

PANNA COTTA MATCHA

€4.50

Panna cotta de matcha com molho de iogurte e frutos vermelhos e crocante do mesmo

Matcha panna cotta with yoghurt and red fruit sauce

A confecção dos pratos pode conter produtos alergénios, como abaixo indica Se necessitar de alguma informação pergunte aos nossos colaboradores.

The preparation of the dishes may contain allergen products, as indicated below. If you need any information ask our staff.



Crustáceos
Crustaceans



Grãos de Sésamo
Sesame seeds



Frutos de Casca
Nuts



Glúten
Gluten



Ovos
Eggs



Peixe
Fish



Moluscos
Molluscs



Mostarda
Mustard



Aipo
Celery



Amendoim
Peanut



Lácteos
Milk products



Sulfitos
Sulfites



Soja
Soya beans



Tremoços
Lupini beans



SASHIMI KOI

Peixe da época | Fish of the season

SASHIMI OMAKASE (16 un.)

€14.00

À escolha do Sushiman
Choice of the sushiman

NIGIRI

Sushi moldado à mão | Hand-molded sushi

MAGURO (2 un.)

€3.50

Atum | Tuna

NIGIRI OMAKASE (2 un.)

€3.50

À escolha do Sushiman
Choice of the sushiman

GUNKAN

Embrulhada de sushi | Wrapped sushi

GUNKAN TOBIKKO (2 un.)

€3.50

Ovas de peixe voador, cebolinho
Flying fish roe, chives

GUNKAN OMAKASE (2 un.)

€3.50

Inspiração do Sushiman
Sushiman inspiration

MAKIMONO

Rolos finos de sushi alga por fora
Thin sushi rolls with seaweed on the outside

KAPPA MAKI (8 un.)

€7.50

Pepino e sésamo
Cucumber and sesame

EBI MAKI (8 un.)

€8.00

Camarão | Shrimp

SAKE (8 un.)

€8.00

Salmão | Salmon

TEKA MAKI (8 un.)

€8.00

Atum | Tuna

FUTO MAKI

Rolo grosso de sushi alga por fora
Thick sushi roll with seaweed on the outside

EBI MAKI FLY (8 un.)

€9.50

Camarão panado, queijo Philadelphia, manga, sésamo, cebolinho e molho agri-doce

Breaded shrimp, Philadelphia cheese, mango, sesame, chives, sweet and sour sauce



URA MAKI

Rolo de sushi com arroz por fora
Sushi roll with rice on the outside

CALIFORNIA (8 un.)

€8.00

Salmão, abacate, pepino, maionese e sésamo

Salmon, avocado, cucumber, mayonnaise and sesame

VEGETARIANO

€7.00

Manga, morango e queijo Philadelphia
Mango, strawberry and Philadelphia cheese

ESPECIAIS

Especiais | Specials

TROPICAL MAKI

€7.50

Salmão, queijo Philadelphia, manga, pepino e masago arare

Salmon, Philadelphia cheese, mango, cucumber and masago arare

TAMAGO ROLL

€7.00

Salmão, maionese japonesa, espargos e cebola frita

Salmon, Japanese mayonnaise, asparagus and fried onion

SOFT SHELL CRAB

€12.00

Carangueijo, salmão, queijo Philadelphia, alho francês e furikake

Crab, salmon, Philadelphia cheese, leek and furikake

NATSU MAKI

€8.50

Tempura de amêndoa, queijo Philadelphia, coberto em fino salmão e cebolinho

Almond tempura, Philadelphia cheese, covered in thin salmon and chives

SPECIAL DRAGON

€9.00

Salmão, queijo Philadelphia, manga e morango, coberto em fino salmão abraseado

Salmon, Philadelphia cheese, mango and strawberry, covered in thin braised salmon

TEMAKI

Sushi enrolado à mão, forma de cone
Hand-rolled sushi cone

SAKE

€5.00

Salmão picado e cebolinho
Chopped Salmon and Chives

TUNA

€6.00

Atum picado e sésamo
Chopped tuna and sesame

EBI

€6.00

Camarão, maionese, abacate e pepino
Shrimp, mayonnaise, avocado and cucumber

PHILADELFA

€5.50

Salmão e queijo Philadelphia, cebolinho
Salmon and Philadelphia cheese, chives

VEGETARIAN MENU

VEGGIE (16 un.)

€19.00

Sopa Miso + Seleção de sushi vegetariano + Sobremesa

Miso Soup + Selection of vegetarian sushi + Dessert

MENUS

KOI M (14 un.)

HB

Sopa Miso

Peças de sushi fusão à escolha do Sushiman (12 peças) + Hot Filadélfia (2 peças) + Sobremesa

Miso Soup

Pieces of sushi fusion at the choice of the sushiman (12 pieces) + hot Philadelphia (2 pieces) + Dessert

KOI L (20 un.)

€22.00

Sopa Miso

Sushi tradicional da temporada à escolha do Sushiman + Sobremesa

Miso Soup

Traditional sushi pieces of the season at the choice of the sushiman + Dessert

FREESTYLE L (26 un.)

€27.00

Diversas peças de sushi fusão à escolha do Sushiman

Several pieces of sushi fusion at the choice of the sushiman

FREESTYLE XL (40 un.)

€43.00

Peças de sushi fusão à escolha do Sushiman

Several pieces of sushi fusion at the choice of the sushiman

KIDS MENU (12 un.)

€7.50

Criação do chefe

Chef's suggestion

HOT ROLL

Rolo de tempura | Tempura roll

HOT KOI (6 un.)

€8.00

Recheado com camarão, fatias de salmão, queijo Philadelphia e sésamo

Stuffed with shrimp, slices of salmon, Philadelphia cheese and sesame

HOT PHILADELFA (6 un.)

€8.00

Recheado com salmão, queijo Philadelphia, cebolinho e molho teriyaki

Stuffed with salmon, Philadelphia cheese, chives and teriyaki sauce

