



YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

MENU

CASCAIS | LISBOA | ALGARVE | PORTO | PARIS | TENERIFE

# YAKUZA

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

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## NOVIDADES YAKUZA

(YAKUZA'S NEW RELEASES)

<b>PATA DE CARANGUEJO REAL GRELHADA com MOLHO MISO</b> CARANGUEJO REAL , MISO, ERVAS, TOMATE E VINAGRE JAPONÊS <i>KING CRAB, MISO, HERBS, TOMATO AND JAPANESE VINEGAR</i>	<b>85 €</b>
<b>NIGIRI TORO E CAVIAR (2 UN)</b> <i>TUNA AND CAVIAR</i>	<b>28 €</b>
<b>NIGIRI ENGUIA FOIE GRAS</b> ENGUIA GRELHADA COM FOIE GRAS E TERIYAKI <i>GRILLED EEL WITH FOIE GRAS AND TERIYAKI</i>	<b>16 €</b>
<b>NIGIRI SALMÃO E TRUFA (2 UN)</b> SALMÃO BRASEADO, TRUFA E FLOR DE SAL <i>BRAISED SALMON, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL</i>	<b>17 €</b>
<b>NIGIRI LINGUEIRÃO COM CHIMICHURI JAPONÊS</b> LINGUEIRÃO COM ARROZ CROCANTE <i>RAZOR CLAM ON CRISPY RICE AND JAPANESE CHIMICHURI</i>	<b>16 €</b>
<b>NIGIRI WAGYU TRUFADO</b> WAGYU NIGIRI, OVO CODORNIZ CONFITADO E TRUFA <i>WAGYU NIGIRI, QUAIL EGG CONFIT AND TRUFFLES</i>	<b>32 €</b>
<b>TÁRTARO ATUM BLUEFIN, TORO E CAVIAR</b> ATUM BLUEFIN, TORO E CAVIAR <i>BLUEFIN TUNA, TORO TUNA, AND CAVIAR</i>	<b>65 €</b>
<b>PREGUINHO YAKUZA</b> PÃO BRIOCHE, COGUMELOS, LOMBO NOVILHO, CAVIAR, TRUFA, FLOR DE SAL <i>BRIOCHE BREAD, MUSHROOM, TENDERLOIN, CAVIAR, TRUFFLE AND FLEUR DE SEL</i>	<b>22 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## ENTRADAS

(ENTREES)

<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>24 €</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>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>12 €</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>HAMACHI</b> YELLOWTAIL COM PONZU TRUFADO <i>YELLOWTAIL AND TRUFFLED PONZU</i>	<b>25 €</b>

## SALADAS (SALADS)

<b>SALADA WAKAME</b> SALADA DE ALGA WAKAME <i>WAKAME 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>
<b>SALADA VERDE</b> SALADA VERDE COM ABACATE E VINAGRETE JAPONÊS <i>GREEN SALAD WITH AVOCADO AND JAPANESE VINEGAR SAUCE</i>	<b>5 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

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

<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 RAINHA E VINAGRETE DE SOJA <i>TUNA, QUEEN SCALLOP AND SOY 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, YUKARI, LIMA E COENTROS <i>BRAISED TURBOT, YUKARI, LIME AND CORIANDER</i>	<b>16 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## MAKISUSHI

<b>CALIFÓRNIA (4 UN)</b> CAMARÃO , SALMÃO, PEPINO E MANGA <i>SHRIMP, SALMON, CUCUMBER AND MANGO</i>	<b>16 €</b>
<b>SPIDER ROLL (5 UN)</b> CARANGUEJO CASCA MOLE, SALMÃO, ABACATE, MASAGO, MOLHO WASABI, ALHO FRANCÊS E AGRIÃO <i>SOFT SHELL CRAB, WASABI SAUCE, AVOCADO, LEEK, MASAGO AND WATERCRESS</i>	<b>25 €</b>
<b>SPICY TUNA (4 UN)</b> ATUM PICANTE E COUVE CHINESA <i>SPICY TUNA AND CABBAGE</i>	<b>23 €</b>
<b>TIRASHI MAKI (4 UN)</b> TEMPURA DE CAMARÃO, ESPARGOS E VARIEDADE DE PEIXES <i>SHRIMP TEMPURA, ASPARAGUS AND VARIETY OF FISH</i>	<b>22 €</b>
<b>TORO MAKI (4 UN)</b> BARRIGA DE ATUM E CARANGUEJO REAL <i>TUNA BELLY AND KING CRAB</i>	<b>65 €</b>
<b>URA VEGGIE (4 UN)</b> ESPARGOS, CENOURA, ALFACE E BATATA DOCE <i>ASPARAGUS, CARROT, LETTUCE AND SWEET POTATO</i>	<b>12 €</b>
<b>FUTOMAKI (4 UN)</b> TAMAGO, KAMPYO, SALMÃO, ATUM, ABACATE, MASAGO, PEPINO <i>TAMAGO, KAMPYO, SALMON, TUNA, AVOCADO, MASAGO, CUCUMBER</i>	<b>22 €</b>
<b>UNAGUI ROLL (4 UN)</b> ENGUIA, FOIE GRAS E SUNOMONO DE MAÇÃ <i>EEL, FOIE GRAS AND APPLE SUNOMONO</i>	<b>27 €</b>
<b>TEKKAMAKI (6 UN)</b> HOSSOMAKI DE ATUM <i>TUNA HOSSOMAKI</i>	<b>21 €</b>
<b>SHAKEMAKI (6 UN)</b> HOSSOMAKI DE SALMÃO <i>SALMON HOSSOMAKI</i>	<b>10 €</b>
<b>KYURI MAKI (7 UN)</b> SALMÃO, ATUM, ANCHOVAS, CAMARÃO ENROLADOS EM FOLHA DE PEPINO <i>SALMON, TUNA, ANCHOVES, SHRIMP WRAPPED IN CUCUMBER</i>	<b>28 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## SUSHI & SASHIMI

PEIXE (FISH)	NIGIRIS	SASHIMI	TEMAKI
<b>SALMÃO</b> SALMON	<b>10 €</b>	<b>12 €</b>	<b>12 €</b>
<b>ATUM BLUEFIN</b> BLUEFIN TUNA	<b>16 €</b>	<b>19 €</b>	<b>19 €</b>
<b>TORO</b> TORO TUNA	<b>19 €</b>	<b>23 €</b>	<b>23 €</b>
<b>YELLOWTAIL</b> YELLOWTAIL	<b>16 €</b>	<b>18 €</b>	<b>18 €</b>
<b>DOURADA</b> SEA BREAM	<b>13 €</b>	<b>14 €</b>	<b>15 €</b>
<b>SALMONETE</b> RED MULLET	<b>23 €</b>	<b>21 €</b>	<b>25 €</b>
<b>CARAPAU</b> MACKEREL FISH	<b>9 €</b>	<b>10 €</b>	<b>11 €</b>
<b>PREGADO</b> TURBOT	<b>16 €</b>	<b>17 €</b>	<b>19 €</b>
<b>ENGUIA</b> EEL	<b>14 €</b>	<b>18 €</b>	<b>18 €</b>
<b>VIEIRAS</b> SEA SCALLOPS	<b>12 €</b>	<b>17 €</b>	<b>17 €</b>

## COMBINADOS

(SUSHI COMBO)

<b>YAKUZA (32 UN)</b> 16 UN. SUSHI + 16 SASHIMI	<b>135 €</b>
<b>MORIAWASE</b> 12 UN. 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>88 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## DA COZINHA

(FROM THE KITCHEN)

<b>BROCOLETE</b> BROCOLETE SALTEADO COM SOJA <i>BROCOLINI SAUTÉED WITH SOY SAUCE</i>	<b>10 €</b>
<b>SHITAKE GRELHADO</b> COGUMELO SHITAKE GRELHADO COM MOLHO DE SÉSAMO <i>GRILLED SHITAKE MUSHROOMS WITH SESAME SAUCE</i>	<b>10 €</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 BEEF</i>	<b>29 €</b>
<b>NASU DENGAKU</b> BERINGELA COM MOLHO MISO E CEBOLETE <i>EGGPLANT WITH MISO SAUCE AND ONION</i>	<b>12 €</b>
<b>COGUMELO</b> SHITAKE COM MOLHO DE SÉSAMO <i>SHITAKE MUSHROOM WITH SESAME SAUCE</i>	<b>12 €</b>
<b>KURO TARA (180GR)</b> GINDARA, O BACALHAU NEGRO DO ALASKA MARINADO EM MISO DOCE <i>GINDARA, THE BLACK COD MARINATED IN SWEET MISO</i>	<b>52 €</b>
<b>SHAKE YAKI (180GR)</b> SALMÃO, TERIYAKI E FLOR DE SAL <i>BROCOLINI SAUTÉED WITH SOY SAUCE</i>	<b>25 €</b>

## TEMPURAS

<b>TEMPURA EBI</b> CAMARÃO <i>SHRIMP</i>	<b>28 €</b>
<b>TEMPURA YASI</b> LEGUMES <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>





YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

BEBIDAS

(DRINKS)



# YAKUZA

BY *Olivier*  
CASCAIS

## CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT	🍷 25€   110 €
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ	130 €
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS	150 €
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	250 €
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE ROSE	400 €
PERRIER-JOUËT 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	12 €
SHOGUN 720ML	40 €
YAMADA NISHIKI "TOKUBETSU JUNMAI" 300ML	25 €
YAMADA NISHIKI "TOKUBETSU JUNMAI" 720ML	50 €
KIREI 80 "JUNMAI MOROCAS NAMA-GEN"	65 €
OTORA "JUNMAI OKARAKUCHI"	80 €
SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 300ML	55 €
SOTO "JUNMAI DAIGINJO" 720ML	110 €

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## COCKTAILS CLÁSSICOS YAKUZA (YAKUZA'S COCKTAIL CLASSICS)

<b>SAKERINHAS YAKUZA</b> SAKE JUNMAI, LIMA, LICHIAS, MORANGO, MARACUJÁ, TAMARINDO & YUZU SAKE JUNMAI, LIME, LYCHEES, STRAWBERRY, PASSION FRUIT, TAMARINDUS & YUZU	<b>14 €</b>
<b>MOJITO YAKUZA</b> HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, ESPUMANTE BRUT, ROMÃ, LIMA, HORTELÃ HAVANA 7 RUM, HAVANA 3 RUM, BRUT SPARKLING WINE, POMEGRANADE, LIME, FRESH MINT	<b>18 €</b>
<b>SHOGUN</b> SAKE HONJOZO, SHOCHU MUGI, ANANÁS&MIRIN, YUZU, GINGER ALE, SANCHO & SHISO SAKE HONJOZO, SHOCH MUGI, PINEAPPLE&MIRIN, YUZU, GINGER ALE, SANCHO & SHISO	<b>16 €</b>
<b>MARGARITA YAKUZA</b> OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIMA, WASABI, GENGIBRE, SHISO OLMECA REPOUSADO TEQUILA, COINTREAU, LIME, WASABI, GINGER, SHISO	<b>16 €</b>
<b>TAMARINDUS PISCO SOUR</b> PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDO, YUZU, LIMA PISCO PURO QUEBRANTO 1615, BITTERS, TAMARINDOS, YUZU, LIME	<b>16 €</b>
<b>JAPANESE WHISKY SOUR</b> NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LIMÃO NIKKA FROM THE BARREL WHISKY, BITTERS, YUZU, LEMON	<b>18 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## COCKTAILS SEM ÁLCOOL (MOCKTAILS)

### **CHÁ YAKUZA**

**JASMIN, HIBISCO, CRAVINHO, CANELA, LIMA, HORTELÃ**  
*JASMINE, HIBISCUS, CLOVE, CINNAMON, LIME, MINT*

**10 €**

### **RISING SUN**

**MORANGO, LICHIAS, SUMO DE ARANDO, LIMA**  
*STRAWBERRY, LYCHEES, CRANBERRY, JUICE, LIME*

**12 €**

### **SUNSET GARDEN**

**MARACUJÁ, LICHIAS, BAUNILHA, LIMA**  
*PASSION FRUIT, LYCHEES, VANILLA, LIME*

**12 €**

### **VIRGIN MOJITO**

**LIMA, HORTELÃ, GINGER ALE**  
*LIME, MINT, GINGER ALE*

**10 €**

### **VIRGIN MARY**

**SUMO DE TOMATE TEMPERADO YAKUZA**  
*YAKUZA SPICED TOMATO JUICE*

**10 €**

### **LIMONADAS YAKUZA**

**SABORES: TRADICIONAL, MORANGO, GENGIBRE,  
PEPINO, MATCHÁ, HIBISCO**  
*FLAVOURS: TRADITIONAL, STRAWBERRY, GINGER,  
CUCUMBER, MATCHA, HIBISCUS*

**8 €**

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## VINHO BRANCO

(WHITE WINE)

### VINHO (WINE)

BY OLIVIER DOURO  
BY OLIVIER ALENTEJO  
POEMA "ALVARINHO"  
ADEGA MÃE "CHARDONNAY"  
VALLADO "TRÊS MELROS"  
HERDADE PAPA LEITE C50  
MUXAGAT  
QT. DO ORTIGÃO "SAUVIGNON BLANC"  
INVISIVEL "ARAGONÊS"  
QUINTA DE SAES "ENCRUZADO"  
COMPORTA "MOSCATEL GALEGO"  
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"  
REDOMA  
VZ VAN ZELLER  
QUINTA DA BACALHÔA  
CASAL SANTA MARIA "CHARDONNAY"  
GURU  
HERDADE DO MOINHO "ANTÃO VAZ"  
REDOMA "RESERVA"  
VINHAS DA TEIXUGA  
PACHECA "GRANDE RESERVA"  
TITAN OF DOURO "VALE DOS MIL"  
QUINTA DAS BÂGEIRAS "PAI ABEL"  
MIRABILIS  
LOUIS LATOUR "CHABLIS PREMIER CRU"  
PERA MANCA

### REGIÃO (REGION)

DOURO 6€ | 25 €  
ALENTEJO 6€ | 25 €  
VINHOS VERDES 7€ | 32 €  
LISBOA 35 €  
DOURO 8€ | 35 €  
ALENTEJO 35 €  
DOURO 37 €  
BAIRRADA 40 €  
ALENTEJO 41 €  
DÃO 45 €  
SETÚBAL 45 €  
ALENTEJO 47 €  
DOURO 47 €  
DOURO 53 €  
SETÚBAL 54 €  
LISBOA 55 €  
DOURO 57 €  
ALENTEJO 60 €  
DOURO 65 €  
DÃO 65 €  
DOURO 67 €  
DOURO 70 €  
BAIRRADA 75 €  
DOURO 80 €  
BOURGOGNE/FR 85 €  
ALENTEJO 95 €

## VINHO ROSÉ

(ROSE WINE)

### VINHO (WINE)

BY OLIVIER ALENTEJO  
VALLADO "TOURIGA NACIONAL"  
BACALHÔA "MOSCATEL ROXO"  
CASAL SANTA MARIA "MAR DE ROSAS"  
PIGOUDET "CLASSIC"

### REGIÃO (REGION)

ALENTEJO 6€ | 25 €  
DOURO 29 €  
SETÚBAL 35 €  
LISBOA 47 €  
PROVENCE/FR 55 €

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## VINHO TINTO

(RED WINE)

### VINHO (WINE)

BY OLIVIER DOURO  
BY OLIVIER ALENTEJO  
MOB LOTE 3  
VALLADO "TRÊS MELROS"  
MONTE D'OIRO "SYRAH"  
FAROUK  
MARQUÊS DE BORBA "VINHAS VELHAS"  
VZ VAN ZELLERS  
PACTO DO DIABO  
QT. DE PANCAS "CABERNET SAUVIGNON"  
PINTAS CHARACTER  
REDOMA  
TITAN OF DOURO "VALE DOS MIL"  
CASAL SANTA MARIA "PINOT NOIR"  
DONA MARIA "GRANDE RESERVA"  
CHARME  
VALLADO "VINHA DA COROA"  
L. L. ALOXE-CORTON "DOMAINE LATOUR"  
CHRYSEIA  
QUINTA DO VALE MEÃO  
VEJA SICILIA "VALBUENO"

### REGIÃO (REGION)

DOURO 6€ | 25 €  
ALENTEJO 6€ | 25 €  
DÃO 34 €  
DOURO 8€ | 35 €  
LISBOA 440 €  
DOURO 45 €  
ALENTEJO 47 €  
DOURO 51 €  
ALENTEJO 54€ | 99 €  
LISBOA 55 €  
DOURO 64 €  
DOURO 70 €  
DOURO 75 €  
LISBOA 75 €  
ALENTEJO 80 €  
DOURO 110 €  
DOURO 110 €  
FRANÇA 120 €  
DOURO 140 €  
DOURO 190 €  
RIBEIRA DEL DUERO/ES 210 €

## SANGRIA

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

# YAKUZA

BY *Olivier*  
CASCAIS

## GIN

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

## LICORES (LIQUEURS)

MOSCATEL	8 €
AMARGUINHA	8 €
AMARULA	8 €
LICOR BEIRÃO	8 €
LIMONCINO	8 €
MACIEIRA CREAM	10 €
AMARETTO DISSARONO	10 €
UMECHU	12 €
CAMPARI	12 €

## ESPIRITUOSAS (SPIRITS)

ABSOLUT BLUE	12 €
ABSOLUT ELYX	18 €
CIROC	18 €
HAVANA 7	14 €
HAVANA 15	16 €
HAVANA SELEC. MAESTROS	18 €
DIPLOMÁTICO	18 €
ZACAPA 23	22 €
OLMECA SILVER	12 €
OLMECA REPOSADO	16 €
CASAMIGOS BLANCO	18 €
DON JULIO BLANCO	14 €
DON JULIO REPOSADO	18 €
DON JULIO ANEJO	23 €



# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS

## WHISKY JAPONÊS

(JAPANESE WHISKY)

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

## WHISKYS

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

## AGUARDENTES

(COGNACS)

<b>SOCHU</b>	<b>12 €</b>
<b>FIM DO SÉCULO</b>	<b>12 €</b>
<b>CRF</b>	<b>14 €</b>
<b>MACIEIRA</b>	<b>16 €</b>
<b>MARTELL VS</b>	<b>14 €</b>
<b>MARTELL VSOP</b>	<b>18 €</b>
<b>MARTELL XO</b>	<b>24 €</b>

# YAKUZA

BY *Olivier*  
CASCAIS

## CERVEJAS (BEERS)

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

## ÁGUAS E REFRIGERANTES (WATER AND SODAS)

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

## CAFETARIA

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

# YAKUZA

BY *Olivier*

CASCAIS



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 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.*

*Olivier*



RESTAURANTESOLIVIER.COM

@OLIVIERRESTAURANTS

