

CRAFTED BY

Smirity
Boudet

至福
匠

Sifra



SIFRA PREMIUM EXPERIENCE

An Art of Japanese Cuisine with a Portuguese Touch

ALL YOU CAN EAT

Na Sifra Sushi & Grill, a excelência começa na origem.

Selecionamos o peixe diretamente nas embarcações e aplicamos criocongelação por azoto líquido, preservando frescura, textura e sabor. O pescado é conservado a -60 °C, em total conformidade e acima das exigências da legislação Europeia, garantindo qualidade superior e máxima segurança alimentar.

Picante 🔥 Pouco Picante 🔥 Vegan 🌱

É proibido consumir bebidas não comercializadas pelo estabelecimento.

Caso haja pessoas que não desejem consumir, é obrigatório avisar no balcão de entrada antes da refeição.



Ajuda · Lisboa



Rossio · Lisboa



Oeiras · Lisboa

WWW.SIFRASUSHIANDGRILL.PT

SOFT DRINKS 33 CL

Coca-Cola 3
 Coca-Cola Zero 3
 Fanta | Guarana 3
 Sprite 3
 Ice Tea 3
 Água Natural 3
 Água com Gás 3

BEERS

Imperial | 2
 Sagres 33 CL | 3.50
 Super Bock 33 CL | 3.70
 Japonese Beer 33 CL | 4.5

SAKE

Hot Sake | 12
 Cold Sake | 11
 CRF. Reserva | 11

JUICES | MC TAILS

Laranja | Orange | 8.90
 Limão | Lemonada | 8.99
 Maracujá | Passion Fruit | 9.90

SANGRIA 1L-500ML

Sangria de Maracujá 22 | 12
 Sangria de Frutos Vermelhos 20 | 11
 Sangria Branca 18 | 10
 Sangria Tinta 19 | 10

WISKY - 50 ML

Jack Daniel's | 8.90
 J Double Black Label | 9.90
 Chivas Regal 12 Anos | 9.99

HOT DRINKS

Café Expresso | Espresso | 2.50
 Café Descafeinado | 2.90
 Chá Verde | Green Tea | 4.50
 Chá Preto | Black Tea | 4.90
 Cha Jasmin | 4.90

COCKTAILS

Mojito | 9.50
 Caipirinha | 9.90
 Aperol Spritz | 9.99
 Lemon Spritz | 12.90
 Orange Spritz | 11.50
 Gin Tonic | 12.90
 Moscow Mule | 12.90
 Espresso Martini | 13.50

ESPUMANTE PREMIUM

Garrafa | 29.90

SIFRA Wine Selection**TINTO | RED - 5.90**

Flor do Côa Colheita (Douro)
 Terras de Alter Expressão (Alentejo)
 Quinta de Catralvos Colheita (Setúbal)

VINHOS A COPO | WINES BY THE GLASS

150ml per glass | 150ml por Copo

BRANCO | WHITE - 5.50

Flor do Côa Colheita Branco (Douro)
 Terras de Alter Expressão Branco (Alentejo)

GARRAFA | WINES BY THE BOTTLE**PAÇO DO CURUTELO | VINHOS VERDES 39.90**

Fresh, light, and vibrant with citrus notes and crisp acidity. An excellent match for salmon sashimi, nigiri, maki rolls, and oysters.

FLOR DO CÔA RESERVA BRANCO | DOURO 22.90

Elegant and balanced with delicate fruit and mineral notes. Pairs beautifully with mixed sushi platters, white fish sashimi, and chef's omakase selections.

TERRAS D'ALTER VIOGNIER | ALENTEJO 26.90

Aromatic and silky, with notes of peach and apricot. Ideal with premium nigiri, scallops, lobster, and specialty sushi creations.

CATRALVOS CHARDONNAY | SETÚBAL 29.90

Smooth and refined with tropical fruit and subtle richness. Perfect for buttery fish, toro, salmon belly, grilled seafood, and fusion sushi dishes.

CARTUXA BRANCO | ALENTEJO. 44.90

One of Portugal's most celebrated white wines. Complex yet fresh, making it an exceptional companion to premium omakase experiences, bluefin tuna, and luxury seafood.

PÊRA-MANCA BRANCO | ALENTEJO 169.00

Portugal's legendary white wine. Sophisticated, elegant, and remarkably balanced, designed to elevate the finest sushi, caviar, oysters, and chef's tasting menus.

VINHOS TINTOS | RED WINES**FLOR DO CÔA TINTO | DOURO 24.90**

Soft and fruit-forward with smooth tannins. Pairs wonderfully with seared tuna, robata-grilled dishes, and teriyaki-based specialties.

HERDADE DE SÃO MIGUEL TINTO | ALENTEJO 26.90

Elegant, rich & perfectly paired with premium sushi. Elegante, rico e perfeito para acompanhar sushi premium.

TERRAS D'ALTER ALICANTE BOUSCHET | ALENTEJO 34.90

Rich and expressive with dark fruit and spice notes. Excellent alongside wagyu, grilled octopus, black cod, and premium robata selections.

CATRALVOS RESERVA TINTO | SETÚBAL 36.90

Elegant structure with ripe fruit and subtle oak. A versatile choice for grilled fish, wagyu nigiri, and signature hot dishes.

TERRAS DE LAVA TINTO | AÇORES 59.90

Crafted from volcanic terroir in the Azores, offering freshness and depth. Complements fatty tuna, grilled seafood, and chef's special creations.

CARTUXA TINTO | ALENTEJO 54.90

A benchmark Portuguese red wine with exceptional balance and refinement. Ideal for wagyu tasting menus, premium robata dishes, and special occasions.

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
 DÍVIDAS OU ALEGRÍAS / INTOLERÂNCIAS - FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA -

VALORES EM EURO -



SIFRA Premium Experience

ALL YOU CAN EAT

Premium Sushi Experience
An unlimited journey through signature sushi,
premium ingredients and Chef's creations.

Almoço | Lunch — 27,90

Jantar | Dinner — 36,90

Crianças (4–9 Anos)

Children (4–9 Years)

Almoço | Lunch — 12,90€

Jantar | Dinner — 16,90€

Experiência & Condições | Experience & Conditions

Uma experiência gastronómica sem limites,
criada para ser desfrutada no restaurante.

An unlimited dining experience, crafted to be enjoyed exclusively in-house.

Para preservar a excelência de cada criação,
as peças não consumidas serão cobradas a €1 por unidade.

To preserve the excellence of each creation, uneaten pieces will be charged at €1 per piece.

A experiência decorre durante **2 horas a partir do primeiro serviço**.
Após este período, convidamo-lo a prolongar o momento com a nossa seleção de vinhos,
cocktails e sobremesas.

The experience is available for **2 hours from the first service**. Thereafter,
we invite you to continue your Dining with our selection of wines, cocktails, and desserts.
Takeaway não incluído. | Takeaway not included.

VALORES EM EURO —

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.

DÚVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS — FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA—

IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÚVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS — FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA—

VALORES EM EURO —





SIFRA



ENTRADAS REAIS

ROYAL STARTERS

CARPACCIO SAKE

Salmão • Ponzu • Cebolinho
Salmon • Ponzu • Chives

CARPACCIO SIFRA

Peixe do Dia • Molho Signature
Daily Catch • Signature Dressing

MISO SHIRU

Miso • Tofu • Wakame

KIMUCHI SALMON

Salmão • Kimuchi • Sésamo
Salmon • Kimuchi • Sesame

EDAMAME

Sal Marinho • Sea Salt

GOHAN

Arroz Japonês • Japanese Rice

GYOZA -DUMPLING(4 PCS)

Frango • Legumes • Molho Gyoza
Chicken • Vegetables • Gyoza Sauce

SPRING ROLL (4 PCS)

Legumes • Molho Sweet Chili
Vegetables • Sweet Chili Sauce

SUNOMONO SALAD

Pepino • Sésamo • Vinagre Japonês
Cucumber • Sesame • Japanese Vinegar

SHRIMP TEMPURA (4 PCS)

Tempura Crocante • Molho Tentsuyu
Crispy Tempura • Tentsuyu Sauce —

SALMON CEVICHE

Salmão • Citrinos • Coentros
Salmon • Citrus • Coriander

ARTISAN WOK (MASSA)

ROYAL SHRIMP WOK NOODLES

Camarão premium, noodles artesanais e legumes selecionados.
Premium shrimp, artisan noodles & selected vegetables.

SIFRA SALMON YAKISOBA

Salmão fresco, yakisoba artesanal e molho japonês exclusivo.
Fresh salmon, artisan yakisoba & signature Japanese sauce.

IMPERIAL CHICKEN WOK NOODLES

Frango marinado, noodles artesanais e vegetais crocantes.
Marinated chicken, artisan noodles & crisp vegetables.

WAGYU STYLE BEEF WOK NOODLES

Novilho tenro, noodles artesanais e molho oriental refinado.
Tender beef, artisan noodles & refined oriental sauce.

SINGAPORE NOODLES (MASSA ARROZ)

ROYAL SHRIMP RICE NOODLES

Noodles de arroz, camarão premium e legumes selecionados.
Rice noodles, premium shrimp & selected vegetables.

SIGNATURE CHICKEN RICE NOODLES

Noodles de arroz com frango marinado e vegetais frescos.
Rice noodles with marinated chicken & fresh vegetables.

GARDEN VEGAN RICE NOODLES

Noodles de arroz com legumes da estação e toque de gengibre.
Rice noodles with seasonal vegetables & a hint of ginger.

RAMEN HOUSE

ROYAL SHRIMP RAMEN

Caldo artesanal, camarão premium e noodles japoneses
Artisan broth, premium shrimp & Japanese noodles.

DELICIOUS PORK RAMEN

Porco lento, caldo rico e noodles artesanais.
Slow-cooked pork, rich broth & artisan noodles

SIGNATURE CHICKEN RAMEN

Frango marinado, caldo aromático e noodles japoneses.
Marinated chicken, aromatic broth & Japanese noodles.

ROBATA- SIFRA

FRIED RICE WITH MISO SHRIMP

Arroz salteado com camarão e miso premium.
Wok-fried rice with shrimp and premium miso.



IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÚVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS – FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –

VALORES EM EURO –

VALORES EM EURO –

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÚVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS – FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –



OMAKASE SUSHI おまかせ寿司

OMAKASE SUSHI DO CHEF | EXPERIÊNCIA OMAKASE DO CHEF

Discover a premium dining experience personally curated by our Chef. Served in 5 exclusive rounds, each course highlights exceptional ingredients, refined techniques, and unique flavors.

Descubra uma experiência gastronômica premium criada pessoalmente pelo nosso Chef. Servida em 5 momentos exclusivos, cada etapa destaca ingredientes excepcionais, técnicas refinadas e sabores únicos.

1. NORI TASTING | TASTING DE NORI

A delicate introduction to begin your Omakase journey.
Uma introdução delicada para iniciar a sua experiência Omakase.

2. SMOKEY FISH | PEIXE FUMADO

Premium smoked fish prepared with rich aromas and balanced flavors.
Peixe fumado premium preparado com aromas intensos e sabores equilibrados.

3. CAVIAR & EDIBLE GOLD | CAVIAR E OURO COMESTÍVEL

An elegant creation featuring premium caviar and edible gold.
Uma criação elegante com caviar premium e ouro comestível.

4. FRESH OYSTER | OSTRA FRESCA

Fresh premium oyster served with the Chef's special touch.
Ostra premium fresca servida com o toque especial do Chef.

5. SIFRA CARPACCIO | CARPACCIO SIFRA

A refined carpaccio showcasing the freshness and quality of our selected fish.
Um carpaccio requintado que destaca a frescura e qualidade dos nossos peixes selecionados.

CHEF'S SIGNATURE SUSHI FINALE GRANDE FINAL DE SUSHI ASSINATURA DO CHEF

Finish your experience with a beautifully presented Chef's Selection Sushi Combo (approximately 15 pieces per person), featuring premium nigiri, sashimi, and signature creations prepared exclusively for your table.

Termine a sua experiência com um elegante Combo de Sushi Seleção do Chef (aproximadamente 15 peças por pessoa), com Uramaki, nigiri, sashimi e criações exclusivas preparadas especialmente para a sua mesa.

Each Omakase experience is unique and may vary according to the Chef's inspiration and the freshest seasonal ingredients available.

Cada experiência Omakase é única e poderá variar de acordo com a inspiração do Chef e os ingredientes sazonais mais frescos disponíveis.



A PARTIR DO OMAKASE ,
SELEÇÃO LIVRE DE PEÇAS.
FROM THE OMAKASE SUSHI DO CHEF,
FREE SELECTION OF PIECES.

PREMIUM EXPERIENCE

Our Premium Experience is a Chef-curated journey designed to be enjoyed in its entirety. Guests are welcome to share any allergies or dietary preferences before service.

The Omakase courses are an essential part of the experience and are served once as envisioned by the Chef.

For complete freedom of choice, please explore our [À La Carte Menu](#).

EXPERIÊNCIA PREMIUM

A nossa Experiência Premium é uma jornada gastronômica criada pelo Chef para ser desfrutada na sua totalidade. Os clientes podem informar alergias ou preferências alimentares antes do serviço.

Os momentos Omakase fazem parte integrante da experiência e são servidos uma única vez conforme idealizado pelo Chef.

Para total liberdade de escolha, convidamo-lo a explorar o nosso Menu [À La Carte](#).



IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÍVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS – FALA CONNOSCOI NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SËNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –
VALORES EM EURO –



SIFRA

URAMAKI COLLECTION

SUNSET ROLL (4 PCS)

Salmão • Pepino • Molho Signature
Salmon • Cucumber • Signature Sauce

SESAME URAMAKI (4 PCS)

Salmão • Sésamo Torrado
Salmon • Toasted Sesame

CHIVE URAMAKI (4 PCS)

Salmão • Cebolinho
Salmon • Chives

HOSOMAKI

SALMON HOSOMAKI (4 PCS)

Salmão • Arroz Sushi

TUNA HOSOMAKI (4 PCS)

Atum • Arroz Sushi

PEPINO HOSOMAKI (4 PCS)

Pepino • Arroz Sushi

MANGO HOSOMAKI (4 PCS)

Manga • Arroz Sushi

SHRIMP TEMPURA ROLL (4 PCS)

Tempura Camarão • Teriyaki
Shrimp Tempura • Teriyaki

MASAGO URAMAKI (4 PCS)

Salmão • Masago
Salmon • Masago Roe

SPICY TUNA URAMAKI (4 PCS) 🔥

Atum Picante • Sriracha
Spicy Tuna • Sriracha

CRISPY ONION ROLL (4 PCS)

Salmão • Cebola Crocante
Salmon • Crispy Onion

VEGAN SELECTION

URAMAKI PEPINO (4 PCS) 🌱

Cucumber Uramaki

URAMAKI MANGA (4 PCS) 🌱

Mango Uramaki

URAMAKI ABACATE (4 PCS) 🌱

Avocado Uramaki

SASHIMI PRESTIGE

SALMON SASHIMI (4 PCS)

Salmão Atlântico Premium
Premium Atlantic Salmon

AKAMI TUNA SASHIMI (4 PCS)

Atum Magro Selecionado
Selected Lean Tuna

MIXED SASHIMI (6 PCS)

Seleção do Chef 3-4 Kinds Fish
Chef Selection

BUTTERFISH SASHIMI (4 PCS)

Peixe Manteiga Premium
Premium Butterfish

OCTOPUS SASHIMI (4 PCS)

Polvo Tenro
Tender Octopus

SIFRA SIGNATURE POKE BOWLS

SIFRA TUNA POKE BOWL 🔥

Atum marinado, Kimuchi e Chef Molho,
frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.
Marinated tuna, Kimuchi & Chef Dips,
fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

SALMON TERYAKI POWER POKE BOWL

Salmão fresco, abacate, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.
Fresh salmon, avocado, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

ROYAL PRAWN POKE BOWL

Camarão premium, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.
Premium prawns, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

YAKITORI CHICKEN POKE BOWL

Frango yakitori grelhado, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.
Grilled yakitori chicken, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

VEGAN GARDEN POKE BOWL

Frutas frescas, coco, gengibre, sunomono e abacate.
Fresh fruits, coconut, ginger, sunomono & avocado.



IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÍVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS – FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AUSENCIA DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –

VALORES EM EURO –



SIFRA

NIGIRI ROYALE

SALMON NIGIRI (4 PCS)

Salmão fresco sobre arroz sushi. | Fresh salmon over sushi rice.

SEARED SALMON NIGIRI (4 PCS)

Salmão levemente braseado. | Lightly seared salmon.

TUNA NIGIRI (4 PCS)

Atum premium sobre arroz sushi. | Premium tuna over sushi rice.

SHRIMP NIGIRI (4 PCS)

Camarão delicado sobre arroz sushi. | Delicate shrimp over sushi rice.

BUTTERFISH NIGIRI (4 PCS)

Peixe-manteiga. | Butterfish

GUNKAN• COLLECTION

SALMON GUNKAN (4 PCS)

Tártaro de salmão fresco. | Fresh salmon tartare.

SEARED SALMON GUNKAN (4 PCS)

Tártaro de salmão braseado. | Seared salmon tartare.

BUTTERFISH TRUFFLE GUNKAN

Peixe-manteiga com toque de trufa. | Butterfish with truffle essence.

HOT ROLLS DE ASSINATURA

HOT ROLL SALMON (4 PCS)

Salmão • Molho Especial
Salmon • Signature Sauce

HOT ROLL SALMON PHILADELPHIA (4 PCS)

Salmão • Philadelphia • Teriyaki
Salmon • Cream Cheese • Teriyaki

MAKIS QUNETE (4 PCS)

Manga • Salmão • Philadelphia
Mango • Salmon • Cream Cheese

HOT ROLL SHRIMP (4 PCS)

Camarão • Molho da Casa
Shrimp • House Sauce

VEGAN HOT ROLL (4 PCS)

Manga • Abacate
Mango • Avocado

TEMAKI BAR

SALMON TEMAKI

Salmão fresco e sésamo.
Fresh salmon & sesame.

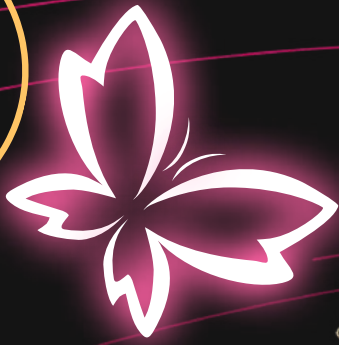
SALMON PHILADELPHIA TEMAKI

Salmão e queijo creme.
Salmon & cream cheese.



IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR APENAS PODEM SER COBRADOS OS ARTIGOS PEDIDOS PELO CLIENTE.
DÍVIDAS OU ALERGIAS / INTOLERÂNCIAS – FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÈNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –

VALORES EM EURO –



SIFRA SUSHI & GRILL

**THANK YOU FOR DINING WITH US
ARIGATOU GOZAIMASU**

**CRAFTED WITH RESPECT FOR TIME, PRECISION, AND TASTE.
EVERY DISH IS A REFLECTION OF OUR PASSION FOR JAPANESE
CULINARY ARTISTRY AND GENUINE HOSPITALITY.**

OBRIGADO PELA SUA VISITA.

**CRIADO COM RESPEITO PELO TEMPO, PELA PRECISÃO E PELO SABOR.
CADA PRATO REFLETE A NOSSA PAIXÃO PELA ARTE GASTRONÓMICA
JAPONESA E PELA VERDADEIRA HOSPITALIDADE.**

◆ UNTIL WE MEET AGAIN ◆

◆ ATÉ BREVE ◆

SIFRA SUSHI & GRILL

ELEGANCE · CRAFTSMANSHIP · UNFORGETTABLE MOMENTS

ELEGÂNCIA · ARTE CULINÁRIA · MOMENTOS INESQUECÍVEIS

