

CRAFTED BY

Smrity
Boudet

至福
匠

Sifra



SIFRA PREMIUM EXPERIENCE

An Art of Japanese Cuisine with a Portuguese Touch

A LA CARTE MENU

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 ALCANTE 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 ALETRIAS / INTOLERÂNCIAS - FALA CONNOSCO! NÃO PODEMOS GARANTIR A AU SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA -

VALORES EM EURO -



SIFRA



ENTRADAS REAIS | ROYAL STARTERS

CAVIAR GOLDEN DIP (2 PCS) | 32.90
CrpsBall -Taste Fish • Truffle • Golden Caviar

CARPACCIO SAKE GOLD | 18.90
Salmão • Ponzu • Cebolinho
Salmon • Ponzu • Chives

CARPACCIO SIFRA CAVIAR | 19.90
Peixe do Dia • Molho Signature
Daily Catch • Signature Dressing

MISO SHIRU | 9.90
Miso • Tofu • Wakame

KIMUCHI SALMON | 17.90
Salmão • Kimuchi • Sésamo
Salmon • Kimuchi • Sesame

SALMON CEVICHE | 17.50
Salmão • Citrinos • Coentros
Salmon • Citrus • Coriander

EDAMAME | 8.90
Sal Marinho • Sea Salt

GYOZA -DUMPLING (4 PCS) | 9.90
Frango • Legumes • Molho Gyoza
Chicken • Vegetables • Gyoza Sauce

SPRING ROLL (4 PCS) | 9.50
Legumes • Molho Sweet Chili
Vegetables • Sweet Chili Sauce

SUNOMONO SALAD | 9.90
Pepino • Sésamo • Vinagre Japonês
Cucumber • Sesame • Japanese Vinegar

SHRIMP TEMPURA (4 PCS) | 12.90
Tempura Crocante • Molho Tentsuyu
Crispy Tempura • Tentsuyu Sauce

EDAMAME | 8.90
Sal Marinho • Sea Salt



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

NIGIRI ROYALE

SALMON NIGIRI (4 PCS) | 9.90

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

SEARED SALMON NIGIRI (4 PCS) | 9.99

Salmão levemente braseado. | Lightly seared salmon.

TRUFFLE SALMON NIGIRI (4 PCS) | 14.90

Salmão, trufa e toque elegante. | Salmon with truffle essence.

TUNA NIGIRI (4 PCS) | 12.90

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

TORO NIGIRI (2 PCS) | 19.90

Barriga de atum de textura amanteigada. | Buttery bluefin tuna belly.

TORO TRUFFLE NIGIRI (4 PCS) | 24.90

Toro premium com aroma de trufa. | Premium toro with truffle aroma.

SHRIMP NIGIRI (4 PCS) | 12.90

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

BUTTERFISH TRUFFLE NIGIRI (2 PCS) | 14.90

Peixe-manteiga e trufa. | Butterfish with truffle.

BUTTERFISH CAVIAR TRUFFLE NIGIRI (2 PCS) | 19.90

Peixe-manteiga, caviar e trufa. | Butterfish, caviar & truffle.

TUNA CAVIAR TRUFFLE NIGIRI (2 PCS) | 22.90

Atum premium, caviar e trufa. | Premium tuna, caviar & truffle.

HOT ROLLS DE ASSINATURA | SIGNATURE HOT ROLLS

HOT ROLL SALMON (8 PCS) | 16.50

Salmão • Molho Especial

Salmon • Signature Sauce

HOT ROLL SALMON PHILADELPHIA (8 PCS) | 16.90

Salmão • Philadelphia • Teriyaki

Salmon • Cream Cheese • Teriyaki

MAKIS QUENTE (8 PCS) | 17.90

Manga • Salmão • Philadelphia

Mango • Salmon • Cream Cheese

HOT ROLL SHRIMP (8 PCS) | 16.99

Camarão • Molho da Casa

Shrimp • House Sauce

VEGAN HOT ROLL (8 PCS) | 14.90

Manga • Abacate

Mango • Avocado

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

VALORES EM EURO –



SIRA



URAMAKI COLLECTION

SUNSET ROLL (8 PCS) 16.90

Salmão • Abacate • Molho Signature
Salmon • Avocado • Signature Sauce

SESAME URAMAKI (8 PCS) 15.99

Salmão • Sésamo Torrado
Salmon • Toasted Sesame

CHIVE URAMAKI (8 PCS) 15.90

Salmão • Cebolinho
Salmon • Chives

DRAGON ROLL (8 PCS) | 17.90

Tempura Camarão • Abacate
Shrimp Tempura • Avocado

SHRIMP TEMPURA ROLL (8 PCS) | 14.90

Tempura Camarão • Teriyaki
Shrimp Tempura • Teriyaki

MASAGO URAMAKI (8 PCS) | 16.90

Salmão • Masago
Salmon • Masago Roe

SPICY TUNA URAMAKI (8 PCS) | 17.90

Atum Picante • Sriracha
Spicy Tuna • Sriracha

CRISPY ONION ROLL (8 PCS) | 16.90

Salmão • Cebola Crocante
Salmon • Crispy Onion

HOSOMAKI

SALMON HOSOMAKI (8 PCS) | 13.90

Salmão • Arroz Sushi

TUNA HOSOMAKI (8 PCS) | 14.90

Atum • Arroz Sushi

PEPINO HOSOMAKI (8 PCS) | 11.90

Pepino • Arroz Sushi

MANGO HOSOMAKI (8 PCS) | 11.99

Manga • Arroz Sushi

MANTEIGA HOSOMAKI (8 PCS) | 12.50

Peixe Manteiga • Arroz Sushi

VEGAN SELECTION

URAMAKI PEPINO | 13.90

Cucumber Uramaki

URAMAKI MANGA | 13.99

Mango Uramaki

URAMAKI ABACATE | 14.50

Avocado Uramaki

HOSOMAKI PEPINO | 11.90

Cucumber Hosomaki

HOSOMAKI MANGA | 11.99

Mango Hosomaki



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 SËNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –

VALORES EM EURO –



SASHIMI PRESTIGE

SALMON SASHIMI (4 PCS) | 12.99

Salmão Atlântico Premium
Premium Atlantic Salmon

AKAMI TUNA SASHIMI (4 PCS) | 18.99

Atum Magro Selecionado
Selected Lean Tuna

TORO SASHIMI (4 PCS) | 24.90

Barriga de Atum Premium
Premium Fatty Tuna

MIXED SASHIMI (6 PCS) 19.90

Seleção do Chef/Chef Selection

BUTTERFISH SASHIMI (4 PCS) 14.90

Peixe Manteiga Premium
Premium Butterfish

OCTOPUS SASHIMI (4 PCS) 14.90

Polvo Tenro
Tender Octopus

OYSTER • TATAKI • CAVIAR

FRESH OYSTER SIGNATURE

(2 PCS) | 14.90

Ostra Fresca • Molho Especial
Fresh Oyster • Signature Sauce

SALMON TATAKI | 22.90

Salmão Selado • Ponzu

TUNA TATAKI | 26.90

Atum Selado • Ponzu

PRESTIGE CAVIAR SERVICE | 149.90

Caviar Premium Selecionado
Selected Premium Caviar

GUNKAN • COLLECTION

SALMON GUNKAN (2 PCS) | 9.90

Tártaro de salmão fresco. | Fresh salmon tartare.

SEARED SALMON GUNKAN (2 PCS) | 10.90

Tártaro de salmão braseado. | Seared salmon tartare.

BUTTERFISH TRUFFLE GUNKAN (2 PCS) | 14.99

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

GOLDEN TORO TRUFFLE (2 PCS) | 16.99

Toro premium, trufa e folha de ouro. | Premium toro,
truffle & gold leaf.

TEMAKI BAR

SALMON TEMAKI | 14.90

Salmão fresco e sésamo. | Fresh salmon & sesame.

SALMON PHILADELPHIA TEMAKI | 15.99

Salmão e queijo creme. | Salmon & cream cheese.

SHRIMP TEMAKI | 14.90

Camarão e ingredientes frescos.
Shrimp with fresh ingredients

TUNA TEMAKI | 16.90

Atum premium e sésamo.
Premium tuna & sesame.



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 SÊNCI A DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA –

VALORES EM EURO –



ARTISAN WOK (MASSA)



ROYAL SHRIMP WOK NOODLES | 18.90

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

SIFRA SALMON YAKISOBA | 21.90

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

IMPERIAL CHICKEN WOK NOODLES | 17.90

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

WAGYU STYLE BEEF WOK NOODLES | 22.90

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

SINGAPORE NOODLES

ROYAL SHRIMP RICE NOODLES | 19.90

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

SIGNATURE CHICKEN RICE NOODLES | 18.90

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

GARDEN VEGAN RICE NOODLES | 17.90

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 | 19.90


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

HERITAGE PORK RAMEN | 18.90

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

SIGNATURE CHICKEN RAMEN | 18.50

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



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

VALORES EM EURO –



ROBATA- GRILL - SIFRA



GRILLED PORK WITH POTATO PURÉE | 19.90

Porco grelhado na robata com puré sedoso. Salada
Robata-grilled pork with silky potato purée and salad

GRILLED SHRIMP WITH POTATO PURÉE | 22.90

Camarões premium Carbonada com pure e salada
Premium grilled shrimp with pure and salad

GLAZED SALMON WITH POTATO PURÉE | 24.90

Salmão glaceado com miso japonês.
Salmon glazed with Japanese miso.

GLAZED CHICKEN WITH POTATO PURÉE | 18.90

Frango glaceado com miso e aromas orientais com Salada
Chicken glazed with miso and oriental aromas.com salad

FRIED RICE WITH MISO SHRIMP | 16.90

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

GRILLED LAMB CHOP WITH POTATO PURÉE | 23.90

Costeleta de borrego grelhada na robata.
Robata-grilled lamb chop.

SIFRA SIGNATURE POKE BOWLS

SIFRA TUNA POKE BOWL | 19.90

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 | 18.90

Salmão fresco, abacate, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.

Fresh salmon, avocado, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

ROYAL PRAWN POKE BOWL | 18.50

Camarão premium, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.

Premium prawns, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

YAKITORI CHICKEN POKE BOWL | 17.90 |

Frango yakitori grelhado, frutas frescas, coco, gengibre e sunomono.

Grilled yakitori chicken, fresh fruits, coconut, ginger & sunomono.

VEGAN GARDEN POKE BOWL | 16.90

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 ALEGRÍAS / 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

