

NODU

FOOD
ASIAN

Outono
Inverno
2024



As Izakayas são petiscos de inspiração asiática feitos ao momento. Ideais para partilhar!

TEMPURAS E CROCANTES

Delicioso e crocante
panado japonês

Chicken Thai Fingers 🍴 5.60
Tiras de frango do campo panadas,
com molho thai levemente picante

Primavera Roll 🍴 5.90
Dois rolls primavera, recheados com legumes,
massa de soja, cogumelos e bambu, com
molho thai levemente picante

ADICIONE UM ROLL POR 2.90!

★ **Ika Tempura** 🍴 6.95
Finas tiras de lula em tempura com maionese
japonesa e kimuchi no moto

Ebi Fry 🍴 7.95
Quatro camarões panados, crocantes,
com molho thai levemente picante

ADICIONE UM CAMARÃO POR 1.95!

**Tempura de Legumes
com Camarões** 8.15
Deliciosa e crocante tempura de legumes
biológicos com curgete, cenoura, pimento
vermelho, beringela e dois camarões

TAMBÉM PODE PEDIR SEM CAMARÕES POR 6.15!
ADICIONE UM CAMARÃO POR 1.00!

**Tempura de Camarões
com Brócolos** 🍴 10.95
Camarões em tempura com brócolos,
molho de pimenta-doce e shichimi togarashi,
em cama de massa de arroz frito

GYOZAS

Pastéis japoneses recheados

Gyozas de Frango e Curry 7.25
Quatro gyozas recheadas com frango
do campo e caril

**Gyozas de Gambas
com Alho Fresco** 7.25
Quatro gyozas recheadas com gambas
e alho fresco

Gyozas de Legumes 🍴 7.25
Quatro gyozas recheadas com legumes

Gyozas de Porco 7.25
Quatro gyozas recheadas com carne
de porco

Mixed Gyozas 7.25
Quatro gyozas variadas: Frango com Caril,
Gambas com Alho Fresco, Legumes e Porco

ADICIONE UMA GYOZA POR 1.90!

TRADICIONAIS

As mais clássicas

Gohan 🍴 2.35
Tigela de arroz branco

Wakame Salad 🍴 3.95
Salada de algas wakame e algas
agar-agar com sementes de sésamo

Edamame 🍴 3.95
Vagem de soja verde ao vapor

Miso Soup 3.95
Sopa tradicional japonesa com dashi, pasta
de miso, tofu, alga wakame e cebolinha verde

ESPECIALIDADES

As gastronómicas

★ **Canelone Japonês** 6.15
Três rolls de massa wonton recheados
com frango do campo, cogumelos, cebola,
cenoura, bambu, chips de cogumelos shiitake,
alga nori, molho teriyaki e maionese japonesa

ADICIONE UM CANELONE POR 2.00!

Takoyaki 6.90
Quatro bolinhos japoneses tradicionais
recheados com polvo, revestidos com
maionese japonesa, molho tonkatsu,
cebolinho e katsubushi

ADICIONE UM TAKOYAKI POR 1.90!

Pork Buns 10.25
Dois pães Bao cozidos no vapor com porco
assado e confitado (chashu), pepino, abacate,
cebolinha verde, molho hoisin e maionese
japonesa

PEÇA A SUA OPÇÃO VEGANA COM HEURA! 🍴
ADICIONE UM BAO POR 5.10!

Tataki de Salmão 10.95
Finas fatias de salmão marinado, levemente
grelhado e acompanhado com molho teriyaki,
cubos de abacate e sementes de sésamo

Mix de Izakayas 11.90
Dois Canelones Japoneses, dois Ebi Fry
e Tempura de legumes



N
O
O
D
L
E
R
O
L
L
S

Somos especialistas em noodles e é por isso que os nossos rolls são feitos com massa em vez de arroz. É por isso que têm aquele sabor e consistência tão especial que os tornou um dos nossos pratos mais requisitados. Experimente-os e surpreenda-se!

- Veggie Roll** 🌱 9.90
Oito noodle rolls com proteína vegetal Heura, abacate, rebentos tenros, pepino, tofu, alga wakame e maionese de mostarda e mel
- Corral Chicken Roll** 🔥 9.90
Oito noodle rolls com frango do campo panado, espargos verdes selvagens, abacate, micro greens, parmesão, cebola crocante e maionese kimuchi
- ★ **Salmon Avocado Roll** 9.95
Oito noodle rolls com salmão, abacate, manga, queijo creme e molho teriyaki
- Salmon Tartar Roll** 10.95
Oito noodle rolls quentes em tempura com abacate, queijo creme, sementes de sésamo, cebolinha e tártaro de salmão, com molho teriyaki
- NEW **Ebi Rock & Roll** 🔥 10.95
Oito noodle rolls com camarão em tempura, abacate, manga, queijo creme, maionese thai e ovas de gamba vermelha
- Mixed Rolls** 10.95
Escolha a combinação de dois tipos diferentes de rolls (quatro unidades por tipo de roll)

COM MOLHO DE SOJA **kikkoman**®

Comparamos o salmão de fornecedores certificados em Aquicultura Sustentável e ele foi congelado por pelo menos 24h.

A
R
R
O
Z

Oyako Don 11.20
Arroz com tiras de frango panadas, cebola, cogumelos shiitake, dashi, ovo do campo mexido, molho tonkatsu e cebolinha

PEÇA O FRANGO TAMBÉM SEM PANAR!

Karee Gyudon 🔥 12.30
Arroz de caril com leite de côco, vitela cozida em baixa temperatura, cebola, cenoura, dashi e cebolinha verde

★ **Vegan Karee & Tofu** 🌱 🔥 12.30
Arroz de caril com leite de côco, proteína vegetal Heura, brócolos, espargos selvagens, rebentos de soja, tofu, espinafres, cogumelos shiitake e sementes de sésamo

Niku Don 🔥 12.30
Arroz com vitela cozida em baixa temperatura, cebola, dashi, mirin, ovo grelhado, alga nori, cebolinha verde japonesa e shichimi togarashi

NEW **Thai Chicken Panang Curry** 🔥 12.50
Arroz com frango, panang curry, pimento verde, pimento vermelho, cebola, espargos selvagens, cenoura, curgete, coentros, amendoim e leite de coco

S
A
L
A
D
A
S

★ **Kaesar Asian Salad** 11.80
Salada verde com abacate, tomate cereja, peito de frango do campo panado com milho torrado, molho caesar com dashi, chips crocantes de milho, amendoim e parmesão ralado

Salmon Quinoa Salad 🔥 12.30
Salada verde com quinoa biológica, abacate, tataki de salmão, tomate cereja, pepino, cebola crocante e maionese de kimuchi

TEMPERE COM AZEITE BIOLÓGICO



🌱 VEGETARIANO 🌱 VEGAN 🔥 LEVEMENTE PICANTE 🔥 PICANTE ★ RECOMENDAÇÕES DO CHEF



SALMON TARTAR ROLL

EBI ROCK & ROLL

VEGGIE ROLL

CORRAL CHICKEN ROLL



THAI CHICKEN PANANG CURRY

NIKU DON

VEGAN KAREE & TOFU

Partilhe a nossa paixão por noodles salteados e experimente uma das nossas especialidades com o tipo de massa que mais aprecie.

YAKISOBA ou YAKI UDON

Massa fina (Yakisoba) ou grossa (Yaki Udon) feita com farinha, água e sal

Yasai Yakisoba ou Yaki Udon 10.90

Yakisoba ou Yaki Udon salteados com cogumelos shiitake, beringela, brócolos, curgete, espargos selvagens, cenoura, pimento vermelho e verde e pak choi com molho yakisoba e teriyaki

Chicken Yakisoba ou Yaki Udon 11.45

Salteados com frango do campo, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, molho yakisoba e cebolinho

Beef Yakisoba ou Yaki Udon 12.25

Salteados com vitela cozida em baixa temperatura, pimento vermelho e verde, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, molho yakisoba e cebolinho

Seafood Yakisoba ou Yaki Udon 12.25

Salteados com lula, camarão, cogumelos shiitake, cenoura, curgete, molho yakisoba e katsubushi

Corral Vegan Yakisoba ou Yaki Udon 12.90

Salteados com cogumelos shiitake, cenoura, curgete e peito de frango de proteína vegetal Heura panada com pankó, molho yakisoba e cebolinho

★ Corral Chicken Yakisoba ou Yaki Udon 13.30

Salteados com cogumelos shiitake, cenoura, curgete e peito de frango do campo panado com milho torrado crocante, molho yakisoba e cebolinho

CURRY & THAI NOODLES

Massa salteada com saborosas especiarias asiáticas

★ Vegan Miso Soba 12.30

Massa de trigo sarraceno salteada com cogumelos shiitake e shimeji, proteína vegetal Heura, pak choi e molho picante de miso, leite de côco e cenoura crocante

Chicken Pad Thai 12.90

Massa de arroz salteada com frango do campo, cenoura, curgete, tamarindo, rebentos de soja e amendoim

Seafood Pad Thai 12.90

Massa de arroz salteada com três camarões, cenoura, curgete, tamarindo, rebentos de soja e amendoim

Beef Udon Panang Curry 13.30

Massa udon salteada com vitela cozido a em baixa temperatura, cebola, cenoura, leite de côco, panang curry e cebolinha verde

Somos especialistas em Noodles

Os noodles são a comida rápida saudável perfeita para desfrutar de uma dieta equilibrada, saudável e nutritiva.



Yakisoba
Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal



Udon
Massa grossa feita com farinha de trigo, água e sal



Soba
Massa fina feita com trigo sarraceno



Tagliatelle
Massa de arroz feita com farinha de arroz e água

No UDON utilizamos frango amarelo, alimentado com cereais, proveniente de explorações com políticas de bem-estar animal.



SEAFOOD
YAKISOBA

BEEF UDON
PANANG CURRY

SEAFOOD
PAD THAI

CORRAL
CHICKEN
YAKISOBA

NABEYAKI UDON



TANTANMEN RAMEN



CORRAL CHICKEN CURRY UDON



TAMPOPO RAMEN



RAMEN

Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal

Miso Ramen 12.60
Ramen com caldo de frango feito com soja e miso. Com fatias de porco marinado (chashu), algas wakame, ovo do campo semi-cozido e marinado e cebolinha verde

★ **Tonkotsu Ramen** 12.90
Ramen com caldo vegetal, fatias de porco marinado (chashu), cogumelos shiitake, pak choi, ovo do campo semi-cozido e marinado e cebolinha

PEÇA A SUA OPÇÃO VEGETARIANA COM HEURA! 🌱

★ **Tantanmen Ramen** 🌱 🌶️ 12.90
Ramen com caldo vegetal e miso, proteína vegetal Heura, bambu, cebola roxa, pak choi, cogumelos shimeji, milho e cebolinha verde

Tampopo Ramen 12.90
Ramen com caldo de frango feito com soja. Com fatias de porco marinado (chashu), milho doce, bambu, ovo do campo semi-cozido e marinado, naruto, alga nori e cebolinha verde

Curry Ramen 🌶️ 13.10
Ramen com caldo de frango feito com soja, miso e caril amarelo. Com fatias de porco marinado (chashu), bambu, cogumelos shiitake, ovo do campo semi-cozido e marinado e cebolinha verde

Chicken Ramen 13.10
Ramen com caldo de frango feito com soja e miso, com frango do campo panado, ovo, cogumelos shimeji, pak choi, espinafre, cebola roxa, cogumelos shiitake e lima

UDON

Massa grossa feita com farinha, água e sal

Nabeyaki Udon 12.60
Udon com fatias de frango do campo marinado, dashi, tempura de camarão, espinafre, ovo do campo semi-cozido, cogumelos shiitake, bambu cebolinha e alga nori

Tori Nanban Udon 12.90
Udon com tiras de frango do campo panado, dashi, mirin, rebentos de soja, cogumelos shiitake, alho francês e sementes de sésamo

Corral Chicken Curry Udon 🌶️ 13.30
Udon com tiras crocantes de frango do campo, cebola, cenoura, brócolos com milho torrado, espinafre, cogumelos shiitake, ovo do campo semi-cozido, lima e dashi com caril

★ **Kimchi Chicken Udon** 🌶️ 13.30
Udon com caldo de frango feito com soja e kimuchi no moto. Com palitos de frango do campo panados, pak choi, cebola roxa, brócolos, espargos selvagens, espinafre e cebolinha verde

No UDON damos prioridade aos legumes biológicos e de proximidade para preservar todo o sabor do produto fresco.



Ramen
Massa fina feita com farinha de trigo, água e sal



Udon
Massa grossa feita com farinha de trigo, água e sal

ÁGUAS MINERAIS

| | |
|----------------------|------|
| Água mineral natural | 2.30 |
| Água mineral com gás | 3.10 |

REFRIGERANTES

| | |
|-------------------------|------|
| Coca-Cola / Zero | 2.90 |
| Sumol Laranja | 2.90 |
| Fuze Tea Limão | 2.90 |
| Água tônica Royal Bliss | 2.90 |
| Limonada da casa | 3.95 |

NEW

CERVEJAS

| | |
|------------------------------|------|
| Estrella Damm 33cl (pressão) | 2.95 |
| Estrella Damm 50cl (pressão) | 4.45 |
| Estrella Damm | 2.90 |
| Free Damm (sem álcool) | 2.90 |
| Daura (sem glúten) | 3.95 |
| Inedit Estrella Damm | 3.95 |

CERVEJAS JAPONESAS

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Asahi | 3.95 |
| A cerveja mais vendida no Japão, de sabor seco, com final curto e refrescante. A combinação perfeita com a comida asiática | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sapporo | 3.95 |
| Sabor intenso com um toque refrescante, que lhe confere um agradável sabor ao paladar | |



KOMBUCHAS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------|
| Gengibre, hortelã e moringa | 4.25 |
| Ideal para acompanhar qualquer prato da nossa carta, simples e deliciosa | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mirtilo e lavanda | 4.25 |
| Combine-a com uma salada ou tempura de legumes, muito refrescante e saudável | |

SAKE

Autêntico licor japonês obtido a partir da fermentação do arroz

Kurabito
Sake limpo na boca, com um aroma agradável de frutas frescas e flores brancas

| | |
|-----------------|------|
| Tokkuri pequeno | 4.95 |
| Tokkuri grande | 7.05 |



VINHO TINTO

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Papa Figos | 3.90 |
| (Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca, Touriga Nacional, D.O. Douro) | 18.95 |

Aromas com notas florais a esteva e a mangerico, frutos vermelhos e alperce. Ideal com noodles de carne e pratos de arroz

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sossego | 3.25 |
| (Aragonez, Syrah, Touriga Nacional, D.O. Alentejo) | 15.00 |
| Aroma intenso a frutos vermelhos com notas da madeira onde estagiou. Ideal para harmonizar com noodles de carne vermelha | |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Biaia | 3.25 |
| (Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz) | 15.00 |
| Um vinho rico em aromas frescos de fruta vermelha e notas vegetais, de sabor rico e denso | |

VINHO BRANCO

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Planalto | 3.25 |
| (Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, D.O. Douro) | 15.00 |
| Aromas florais, frutos de polpa branca e frutos tropicais. Ideal para harmonizar com noodles de marisco e de carne branca | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Quinta Azevedo | 3.25 |
| (Loureiro, Alvarinho, D.O. Verde) | 15.00 |
| Aroma com notas de citrinos maduros, onde se realça a lima e a flor de laranjeira. Ideal para acompanhar saladas, noodles com marisco e pratos de arroz | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Biaia | 3.25 |
| (Síria, Fernão Pires e Arinto) | 15.00 |
| Um vinho mineral com notas de citrinos, flores brancas e ananás, de sabor persistente e muito fresco | |

VINHO ROSÉ

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sossego | 3.25 |
| (Touriga Nacional, D.O. Alentejo) | 15.00 |
| Aroma intenso a flores de laranjeira e cereja. Ideal com noodles e pratos com legumes | |

VINHO ESPUMANTE

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mateus Rosé Bruto | 3.90 |
| (Baga e Syrah) | 18.95 |
| Aromas com notas de maçã, pêra e framboesa e subtis nuances de pão torrado, que interagem com uma fresca e viva acidez | |



IMPOSTOS INCLUIDOS

CHÁS

Fonte de saúde e bem-estar

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Sencha Japonês | 2.60 |
| Autêntico chá verde sencha | |
| Black Chai | 2.60 |
| Chá preto temperado com canela, gengibre, casca de laranja e baunilha | |
| Rooibos & Nuts | 2.60 |
| Chá rooibos com amêndoas e pistachios, casca de laranja, coentro e pimenta rosa. Sem teína | |

DESFRUTE DO SEU CHÁ TAMBÉM COM GELO!

CAFÉ

| | |
|---------------|------|
| Espresso | 1.10 |
| Meia de leite | 1.90 |
| Cappuccino | 2.65 |

COCKTAILS

| | |
|------------------------------|------|
| Sintokio (Sem Álcool) | 4.95 |
| Maracujá e limão | |
| Osaka Mojito | 5.95 |
| Saquê, lima, hortelã e soda | |
| Tóquio Maracujá | 5.95 |
| Saquê, maracujá e limão | |



Peça ou consulte aqui a nossa tabela de alérgenos e nutricional


UDON

ASIAN
FOOD

Segue-nos em:

udon.com/pt

[udon_pt](#) 

[udon_pt](#) 

Bom para si, bom para o planeta.

No UDON trabalhamos com os melhores ingredientes para que os nossos pratos sejam bons para si e para o planeta.

Por isso, cozinhamos com:



Frango amarelo certificado, alimentado com cereais.



Carne suína e bovina de explorações com políticas de bem-estar animal.



Ovos de galinhas criadas ao ar livre.



Damos prioridade aos produtos biológicos e de proximidade.



Compramos a fornecedores que cumprem a certificação Aquicultura Sustentável.

A nossa qualidade foi premiada

2021



MARCAS DE RESTAURACIÓN

Vencedor do **Prémio de Sustentabilidade**

2020



Vencedor em **Inovação**

2019



Vencedor em **People-Product-Planet**



Descubra mais sobre o nosso Plano de Sustentabilidade.