

ENTRADAS

STARTERS

-  **COUVERT** • 5€
Tostas, Azeitonas, Manteiga temperada e Homus da casa.
Toast, Olives, Compound Butter and our Hummus.
- QUEIJO AZUL DA ARRÁBIDA** • 5€
BLUE CHEESE FROM ARRÁBIDA
-   **CAMARÃO AO ALINHHO** • 15€
Molho sriracha, Coentros e Limão.
SHRIMP WITH GARLIC
Sriracha sauce, cilantro and lemon.
-   **GYOSAS DE LEGUMES (6 UN)** • 9€
Dumplings recheados com legumes.
VEGETABLE GYOSAS
Vegetable stuffed dumplings.
-  **GYOSAS DE FRANGO (6 UN)** • 9€
Dumplings recheados com legumes e frango.
CHICKEN GYOSAS
Chicken and vegetable stuffed dumplings.
-  **CEVICHE DA CASA** • 15€
Peixe branco do dia, Abacate, Tomate, Cebola roxa, Algas com sésamo, Batata doce frita e Gengibre.
OUR CEVICHE
White fish, Avocado, Tomato, Red onion, Seaweed with sesame, Fried sweet potato and Ginger.
-  **TACO DE SALMÃO (2 UN)** • 12€
Taco de milho sem glúten, com molho de abacate, peixe marinado em ponzu , maionese, ovas de peixe e cebolinho.
SALMON TACO
Corn taco shell, avocado, ponzu sauce , mayo, flying fish eggs and chives.
-  **TACO DE CARANGUEJO (2 UN)** • 14€
Taco de milho sem glúten, carne de caranguejo com maionese e cebolinho, ovas de peixe e baby leafs.
CRAB TACO
Corn taco shell, crab, mayo, flying fish eggs, spring onion and baby leafs.
-  **CANNELLONI DE ATUM (4 UN)** • 10€
Massa pani puri atum ligeiramente picante e alho francês.
TUNA CANNELLONI
Pani Puri sheel, spicy tuna and leek.
- CARPACCIO DE LIRIO** • 15€
Lírio, molho ponzu raspos de lima e ovas de peixe voador.
LYRIUM CARPACCIO
White fish Lirio, ponzu sauce, lime zest and flying fish eggs.



CONTÉM FRUTOS DO MAR



VEGETARIANO



SEM GLÚTEN



COM GLÚTEN



LEITE

IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (artigo 135º, alínea b, do nº 3 do Decreto-Lei nº10/2015 de 16 de Janeiro)

VAT included at the current legal rate. This establishment has a complaints book. No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if it is not requested by the customer or is not used by the customer. (article 135. paragraph b, no. 3 of Decree-Law no. 10/2015 of 16 January)

SUSHI

URAMAKI

SALMÃO (8 UN) • 10€

Manga e Pepino.

SALMON

Mango and Cucumber.

CALIFÓRNIA (8 UN) • 12€

Camarão cozido, abacate, pepino e ovas de peixe voador.

Cooked shrimp, avocado, cucumber and flying fish eggs.

SPICY TUNA (8 UN) • 14€

Atum picante com abacate, cebolinho, pepino e ovas de peixe voador.

Spicy tuna, avocado, spring onion, cucumber and flying fish eggs

CAMARÃO TEMPURA (8 UN) • 13€

Com abacate, molho Teriyaki e ovas de peixe voador.

TEMPURA SHRIMP

Avocado, teriyaki sauce and flying fish eggs.

CARANGUEJO (8 UN) • 16€

CASCA MOLE

SOFT-SHELL CRAB

ESPECIAIS

HOT OKAH (10 UN) • 16€

Rolo em tempura crocante com camarão, peixe, alho francês, molho Teriyaki e sweetchilli.

Deep fried roll with shrimp, fish, leek, teriyaki and sweet chilli sauce.



ROLO VEGGIE (8 UN) • 12€

Folha soja, rábano manga, pepino abacate, espargos e cebolinho.

VEGGIE ROLL

Soy leaves, horseradish, mango, cucumber, avocado, asparagus and chives.

ROLO DO CHEF (8 UN) • 18€

CHEF'S ROLL

SASHIMI (10 UN) • 15€

CHEF'S CHOICE

COMBINADO SUSHI (18 UN) • 24€

para Sashimi

SUSHI COMBO

for sashimi

GUNKAN

SALMÃO (2 UN) • 10€

Peça enrolada com salmão, ovo codorniz confitado, flor de sal e ovas de peixe voador.

SALMON

Fresh salmon, confit quail egg and flying fish eggs.

ATUM (2 UN) • 12€

Peça enrolada com atum, tártaro de atum e pimenta ajamarillo.

TUNA

Fresh tuna, tuna tartare and ajamarillo spicy.

PEIXE BRANCO (2 UN) • 10€

E BULHÃO PATO

Peça enrolada em peixe branco, com bivalves à bulhão pato, flor de sal e coentros

WHITE FISH AND BULHÃO PATO

Fresh white fish, bulhão pato shellfish and cilantro.

HOSSOMAKI

SALMÃO (6 UN) • 7€

SALMON

ATUM (6 UN) • 8€

TUNA

PEPINO (6 UN) • 6€

CUCUMBER

TEMAKI

SALMÃO (1 UN) • 10€

SALMON

ATUM (1 UN) • 12€

TUNA

NIGUIRI

SALMÃO (2 UN) • 6€

SALMON

ATUM (2 UN) • 8€

TUNA

PEIXE BRANCO (2 UN) • 7€

CARNE


MEET

| | |
|--|-------|
| POSTA MIRANDESA (500G // 2PX) MIRANDESA STEAK | • 35€ |
| ENTRECÔTE (200G) | • 24€ |
| PICANHA (200G) PICANHA | • 20€ |
| VAZIA MATURADA (200G) MATURED TENDERLOIN (VAZIA) | • 22€ |

 **TODOS OS PRATOS DE CARNE:**
Com batata frita trufada, com molho de cerveja e chimichurri
With truffle fries, with beer sauce and chimichurri



ACOMPANHAMENTOS

SIDES

| | |
|--|------|
|  RISOTO DE ESPARGOS Com Parmesão. ASPARAGUS RISOTTO With Parmesan cheese. | • 5€ |
|   PURÉ DE BATATA DOCE SWEET POTATO PUREE | • 3€ |
| LEGUMES SALTEADOS SAUTÉED VEGETABLES | • 5€ |




ESPECIAIS

SPECIALS

| | |
|--|-------|
| PESCA DO DIA Peixe do dia com arroz carolino, com algas e bivalves, sal de algas CATCH OF THE DAY Catch of the day, carolino rice, seaweed, shellfish and seaweed salt. | • 18€ |
| LOMBO DE BACALHAU Com puré de grão de bico, azeite de ervas, maionese de bacalhau e coentros. CODFISH FILLET Chickpea puree, herbal olive oil, cod mayo and cilantro. | • 22€ |
| SALADA DE FRANGO CROCANTE Salada ibérica, com frango panado em amendoim, ovo cozido, abacate, pickles de cebola roxa e tomate. CRISPY CHICKEN SALAD Iberian salad, peanut breaded chicken, boiled egg, avocado, red onion pickles and tomato. | • 16€ |
|  SALADA TOFU Salada ibérica, legumes salteados, tofu crocante, molho de abacate, pickles de cebola roxa e tomate. TOFU SALAD Iberian salad, sautéed vegetables, crispy tofu, avocado sauce, red onion pickles and tomato. | • 14€ |
|  RISOTO DE ESPARGOS (200G) Espargos e parmesão. ASPARAGUS RISOTTO Asparagus and parmesan cheese. | • 16€ |

SOBREMESAS

DESSERTS

| | |
|---|--|
| OKAH ESPECIAL • 9€ Petit gateau da casa, com gelado Magnum e caramelo salgado. OKAH SPECIAL Our chocolate lava cake, ice cream and salted caramel. |   TARTE CARAMELO SALGADO • 8€ Recheada com chocolate branco, frutos secos, caramelo salgado e bola de gelado. SALTED CARAMEL TART Tartlet filled with white chocolate, nuts, salted caramel and ice cream. |
|  MOUSSE CHOCOLATE • 6€ Casca de laranja, pimenta rosa e flor de sal. CHOCOLATE MOUSSE Our chocolate mousse, orange zest, pink pepper and fleur de sel. | TÁBUA DE QUEIJOS • 15€ CHEESE BOARD |

VINHOS

WINE

PORTO, MADEIRA E MOSCATEL



PORTO WINE, WOOD AND MUSCATEL

15cl 

| | |
|----------------------|-----|
| PORTO OFFLEY 10 ANOS | 8€ |
| PORTO OFFLEY 20 ANOS | 10€ |
| PORTO OFFLEY 30 ANOS | 15€ |
| MOSCATEL | 7€ |

CHAMPANHE

CHAMPAGNE

15cl  75cl 

| | |
|---|------|
| VEUVE CLICOT PINOT NOIR, (FRANÇA) | 115€ |
| RUINART BRUT CHARDONNAY, PINOT NOIR, (FRANÇA) | 120€ |
| RUINART ROSÉ CHARDONNAY, PINOT NOIR, (FRANÇA) | 140€ |
| RUINART BLANC DE BLANCS BRUT PINOT NOIR, (FRANÇA) | 140€ |

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

| | |
|--|-----|
| MARQUÊS DE BORBA ROSÉ, 2017 ARAGONEZ, PINOT NOIR, TOURIGA NACIONAL, (ALENTEJO) | 34€ |
| MURGANHEIRA BRUT MILÉSIMA, 2014 CHARDONNAY, PINOT NOIR, (TÁVORA-VAROSA) | 45€ |
| LAGOALVA BRUTO, 2021 ARINTO, ALFROCHEIRO, (LISBOA) | 18€ |

ROSÉ

ROSÉ WINE

| | |
|--|--------|
| POUCA ROUPA, 2021 ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, (ALENTEJO) | 17€ |
| ARVARD, 2020 TOURIGA NACIONAL, CABERNET SAUVIGNON, (ALGARVE) | 22€ |
| QUINTA DO TODÃO, 2019 TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, (DOURO) | 6€ 20€ |
| VALE DIVINO 2016 TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO E TINTA RORIZ (DÃO) | 21€ |

VINHOS

WINE

BRANCO

WHITE WINE



| | | |
|---|----|-----|
| AYRES, 2020 ARINTO ENCRUZADO, (DÃO LAFÕES) | | 32€ |
| QUINTA DO TODÃO, 2020 VIOSINHO, RABITO, CODEGA DE LARINHO, (DOURO) | 6€ | 20€ |
| QUINTA DE FOZ DE AROUCE, 2021 CERCIAL, (BEIRA ATLÂNTICO) | | 40€ |
| BELZEBU, 2020 VERDELHO, (TÁVORA-VAROSA) | | 25€ |
| POUCA ROUPA, 2021 VIOSINHO, VERDELHO, SAUVIGNON BLANC, (ALENTEJO) | | 17€ |
| VALE DIVINO, 2017 ENCRUZADO, MALVAZIA-FINA, CERCEAL-BRANCO, BICAL, (DÃO) | | 21€ |
| MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS, 2021 ARINTO, ROUPEIRO, ANTÃO VAZ, ALVARINHO, (ALENTEJO) | | 33€ |
| CLOUDY BAY 2021 SAUVIGNON BLANC, (REGIÃO MARLBOROUGH E PAÍS NOVA ZELÂNDIA) | | 62€ |
| CASA DE PEDRA MARIA, 2021 LOUREIRO, ALVARINHO, VINHO VERDE | | 15€ |
| MARQUÊS DE LARA 2021 AVESSO, VINHO VERDE | | 15€ |

TINTO

RED WINE

| | | |
|--|-----|------|
| VALE DIVINO, 2012 TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ, JAEN, (DÃO) | | 21€ |
| QUINTA FOZ DE AROUCE, 2015 TOURIGA NACIONAL, BAGA, (BEIRA ATLÂNTICO) | | 40€ |
| QUINTA DO TODÃO COLHEITA, 2019 TOURIGA NACIONAL, TINTA RORIZ, TOURIGA FRANÇA, (DOURO) | 6€ | 20€ |
| GOUVEIA OSÓRIO, 2018 TOURIGA NACIONAL, (DÃO) | | 32€ |
| ENTROSADO, 2021 ENCRUZADO, JAEN, (DÃO) | | 26€ |
| QUINTA DA LAGOALVA BARREL SELECTION, 2019 SYRAH, TOURIGA NACIONAL, (LISBOA) | | 25€ |
| TERRAZAS DE LOS ANDES 2019 MALBEC HIGH ALTITUDE VINEYARDS, CASTA MALBEC, (REGIÃO MENDONZA E PAÍS ARGENTINA) | | 50€ |
| NUMANTHIA 2016 CASTA TINTA DE TORO, (REGIÃO TORO PAÍS ESPANHA) | | 75€ |
| MARQUÊS DE BORBA COLHEITA 2020 ALICANTE BOUCHET, ARAGONEZ, TRINCADEIRA, TOURIGA NACIONAL, PETIT VERDOT, MERLOT, (REGIÃO ALENTEJO) | | 18€ |
| MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS 2019 VINHAS VELHAS, (ALENTEJO) | | 33€ |
| POUCA ROUPA 2019 ALICANTE BOUCHET, ALFROCHEIRO E TOURIGA NACIONAL | | 17€ |
| THEOTÓNIO PEREIRA 250 ANOS ASSEMBLAGE 2012 E 2015 TOURIGA NACIONAL VV, (DÃO) | 60€ | 100€ |

BEBIDAS

DRINKS

REFRIGERANTES

COCA COLA • 3€
ICE TEA PÊSSEGO • 3€
ICE TEA LIMÃO • 3€
7UP • 3€

SANGRIA

SANGRIA DE MAÇÃ VERDE 1L • 25€
SANGRIA ROSÉ 1L • 25€
SANGRIA DE ESPUMANTE 1L • 30€
SANGRIA TINTA 1L • 25€

RUM

SANTA TERESA • 10€
PLANTATION PINEAPPLE • 11€

WHISKIES

JAMESON • 7€
FOUR ROSES BOURBON • 8€
DEWARS 15 ANOS • 10€
DEWARS 12 ANOS • 9€
NIKKA • 9€

TEQUILA

PATRON SILVER • 9€
SHOT 3€
PATRON REPOSADO • 10€
SHOT 4€
PATRON ANEJO • 10€
SHOT 4€

AGUARDENTE E CONHAQUE

BRANDY AND COGNAC

CRF • 9€
ADEGA VELHA • 11€

LICOR

AMARGUINHA • 7€
BEIRÃO • 7€
GINJA DE OBIDOS • 7€
BAILEYS • 7€
LIMONCELLO VILLA MASSA • 7€
DISARONNO • 7€

GIN

MONKEY 47 • 12€
GIN MARE • 10€
GIN VINE • 10€
HENDRICKS • 10€
BULLDOG • 10€
BOMBAY SAPHIRE • 9€
BOMBAY BRAMBLE • 9€

VODKA

GREY GOOSE • 9€
BELVEDER • 9€

VERMUTES

MARTINI BIANCO • 7€
MARTINI ROSSO • 7€

COCKTAILS

WELCOME DRINK

BELINI OKAH 5€
MARACUJÁ OU MORANGO
Passion Fruit or Strawberry

NEVER DISAPPOINTMENT

MOJITO • 8,5€
MORANGO OU MARACUJÁ OU LIMÃO
Strawberry or Passion fruit or Lemon

CAIPIRINHA • 8,5€
MORANGO OU MARACUJÁ OU LIMÃO
Strawberry or Passion fruit or Lemon

CAIPIROSKA • 8,5€
MORANGO OU MARACUJÁ OU LIMÃO
Strawberry or Passion fruit or Lemon

DAIQUIRI • 8,5€
MORANGO OU MARACUJÁ OU LIMÃO
Strawberry or Passion fruit or Lemon

EXPRESSO MARTINI • 10€
VODKA, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ EXPRESSO
Vodka, Coffee Liqueur and Espresso

NEGRONI • 10€
GIN, CAMPARI, MARTINI ROSSO
Gin, Campari, Martini Rosso

APEROL SPRITS • 9€
APEROL, ÁGUA CASTELO, ESPUMANTE
Aperol, Castle Water, Sparklinge

MOSCOW MULE • 10€
VODKA, SUMO DE LIMA, GINGER BEER E ESPUMA GENGIBRE
Vodka, Lime Juice, Ginger Beer and Ginger Foam

LONG ISLAND ICE TEA • 10€
GIN, RUM, VODKA, TEQUILA, TRIPLE SECO E COCA COLA

PISCO SOUR • 8€
PISCO, LIMÃO, CLARA DE OVO E ACÚCAR
Pisco, Lemon, Egg White and Sugar

MARGARITA • 10€
TEQUILA, TRIPLE SECO E SUMO DE LIMÃO
Tequila, Triple Sec and Lemon Juice

SEM ÁLCOOL

ALCOHOL FREE

GREEN COOLER • 6€
KIWI, SUMO DE MAÇÃ E LIMA
Kiwi, Apple and Lime Juice

MOJITO • 6€
SUMO DE MORANGO, MARACUJÁ, LIMÃO
Strawberry, Passion Fruit, Lemon Juice

SUMO • 5€
POLPA MARACUJÁ OU POLPA MORANGO OU LIMONADA
Passion Fruit Pulp or Strawberry Pulp or Lemonade