

au.gusta

BY **origim** RESTAURANTE-BAR

O restaurante **OriGin** ficou conhecido pela sua combinação única de sushi e gin, uma proposta que atraía amantes da gastronomia japonesa e apreciadores de bebidas sofisticadas. Durante anos, o espaço foi um refúgio para quem procurava uma experiência contemporânea e minimalista.

Porém, mudam-se os tempos, mudam-se as vontades. Assim afirmava Luís de Camões.

Na procura de novos sabores tradicionais portugueses, de forma a podermos oferecer um maior leque no que diz respeito à oferta gastronómica, surge o momento certo para avançarmos com uma transformação completa no restaurante, tanto na carta como na sua identidade. Inspirados na memória da nossa avó Augusta, que nos ensinou a amar a cozinha tradicional portuguesa, resolvemos prestar-lhe a devida homenagem.

A mudança não foi apenas estética ou de nome, mas de alma. O novo **Au.gusta** trará para as mesas pratos carregados de história e sabor, num espaço já conhecido pelo seu toque acolhedor.

Se o **OriGin** marcou uma época pela inovação, o **Au.gusta** promete marcar outra pela autenticidade e conexão emocional que proporciona a todos que cruzam as suas portas.

As mesmas caras, com mais pratos, mais sabores, e ainda com o seu sushi preferido.

Desfrute!



au.gusta

BY origin RESTAURANTE-BAR

COUVERT

Pão, manteiga, bolinhas de alheira com molho de mostarda e mel, azeitonas marinadas 4.50€

SOPA

Creme de legumes 2.50€

PESTISCOS / TAPAS

Caldo Verde 3€

Nachos com Guacamole 5.50€

Bolinhas de alheira (4 unidades) 4.50€

Batatas fritas com molho de francesinha 5.50€

Ovos rotos com presunto ibérico 7.50€

Patanisca (unidade) 1€

Moelas (acompanhadas com pão torrado) 5€

Pica Pau 8€

Tábua de chouriço assado 7€

(acompanhada com tostas de queijo)

Prego no Pão 7€

Pão com Presunto e Ovo 5€

PEIXE

Bacalhau à Braga 17€

(Bacalhau confeitado, batata frita à rodela com cebolada e pimentos)

Bacalhau à Au.gusta 19€

(Posta de bacalhau no forno, com batata ao murro e grelos)

Bifinhos de Atum 18€

(Bifinhos de atum, legumes salteados e batata a murro)

Salmão Grelhado 15€

(Salmão grelhado com manteiga de alho, legumes salteados e puré de batata)

CARNES

Prego no prato 11.50€

(bife de alcatra, batata frita, fiambre, queijo, ovo e salada)

Bife de Frango 10.50€

(bife de frango grelhado, arroz e salada mista)

Bife ao Alho 14€

(Bife de alcatra, batata frita ao palito fino e grelos salteados)

Bife Au.gusta c/ redução de 15€

vinho do Porto

(bife de alcatra, presunto, ovo, batata frita laminada e salada mista)

Bife 3 Pimentas 15€

(bife de alcatra em molho de natas, 3 pimentas, batata frita laminada e salada mista)

Posta à Au.gusta (escolha de 2 de 29.50€

Guarnições)

(Posta de 500g grelhada)

ACOMPANHAMENTOS

Arroz 2.50€

Batata frita 3€

Grelos Salteados 3€

Feijão Preto 3.50€

Batata a murro 3€

Legumes salteados 2.50€

Salada Mista 2.50€

Ovo 1€

FRANCESINHA

Francesinha Tradicional 12€

(bife de alcatra de vitelão, bacon salsicha fresca, linguiça, fiambre e queijo)

½ Francesinha Tradicional 9.50€

(bife de alcatra de vitelão, bacon salsicha fresca, linguiça, fiambre e queijo)

Francesinha de bife de frango 11€

(bife de frango, bacon salsicha fresca, linguiça, fiambre e queijo)

HAMBÚRGUERES

(acompanha com batata frita palito)

O Tradicional 9.90€

(Hambúrguer de novilho, queijo, tomate, alface e molho da casa)

Bacon & Cheese 11€

(Hambúrguer de novilho, bacon crocante, cebola roxa, queijo, pickles e molho de tomate)

Hambúrguer à Au.Gusta 14€

(Hambúrguer de novilho, fiambre, bacon crocante, queijo, ovo e molho de francesinha)

Hambúrguer Vegan 12€

(Hambúrguer vegetariano, cogumelos frescos, cebola roxa e alface)

PASTAS

Linguini Nero 14.50€

(Pasta Nero salteada com ameijoas e camarão)

Carbonara 12€

(Pasta Tagliatelle salteada com bacon, queijo e ovo)

VEGETARIANOS

Alho francês à Brás 12€

(Batata frita em palito fino, salteada com alho francês e ovo)

Bolonhesa de cogumelos 12€

(Pasta salteada com cogumelos frescos em molho de tomate e alho)

MENU KIDS

9.5€

Crocante de frango com arroz e batata frita

COZINHA ORIENTAL

ENTRADAS

Sunomono (Salada vinagrada com pepino, cenoura e sementes de sésamo)	3€
Sopa Miso (Pasta Miso com tofu, nori e cebolinho)	4€
Mini Crepes de Vegetais 4uni (Massa de crepe com legumes laminados e agridoce)	4.70€
Gyosas de Vegetais 4uni (Massa crocante com mistura de vegetais e teriyaki)	5.90€
Tempuras de Camarão 4uni (Camarão panado em panko com agridoce)	5.90€
Ninhos de Camarão 4uni (Camarão frito envolto em fio de batata com agridoce)	6€
Gambas com Crosta de Amêndoa 4uni (Gamba panada em amêndoa com agridoce)	10€
Ceviche (Mistura de peixe marinado em molho cítrico e picante)	13€
Tábua de iguarias (4 Gyosas + 4 Tempuras de Camarão + 4 Ninhos de Camarão + 4 Mini Crepes)	18.50€
TEMAKIS	
Origin (Alga Nori, arroz, salmão, queijo creme, cebola frita e agridoce)	6€
California (Alga nori, arroz, salmão, manga, pepino e cebolinho)	6.50€
Tempura de Camarão (Alga nori, arroz, camarão panado em panko, cebola frita e cebolinho)	6.50€
Tuna (Alga nori, arroz, atum, manga e cebolinho)	7€
Tuna Spicy (Alga nori, arroz, atum, abacate, shirasha e cebolinho)	7.50€
Origin Premium (Alga nori, arroz, salmão, atum, queijo creme e tobiko)	9€

**O nosso sushi,
no conforto de casa.**
Take Away disponível

HOT SUSHI

Origin 5 peças (Nori envolto em panko com arroz, salmão, teriyaki, maionese do Chef, amendoim e cebolinho)	4.90€
Spicy 5 peças (Nori envolto em panko com arroz, salmão, molho shirasha, agridoce, cebola frita e cebolinho)	4.90€
Sweet 5 peças (Nori envolto em panko com arroz, salmão, queijo creme, morangos, agridoce e masago)	5.50€
Mix Hotsushi 15 peças (5 peças Origin, 5 peças Spicy, 5 peças Sweet)	13.50€

ALL YOU CAN EAT

Almoço | Segunda a Sexta-feira: 19,90€
Sábado e Domingo: 20,90€
Jantar | Segunda a Quinta-feira: 22,90€
Sexta e Sábado: 23,90€

IVA a taxa a vigor / Repetições podem ser pedidas até 15 minutos antes da cozinha encerrar/ Taxa de desperdício 1€ por peça/ Não existe a possibilidade de TakeAway neste menu.
Criança até 10 anos paga 12.50€

FREESTYLE

12 Peças Sunomono (oferta), 4 uramaki, 2 futomaki, 2 nigiris, 5 hotsushi	9.90€
16 Peças Sunomono (oferta), 4 uramaki, 2 futomaki, 2 nigiris, 3 sashimi, 1 gunkan, 5 hotsushi	13.90€
20 Peças Sunomono (oferta), 4 uramaki, 2 futomaki, 4 nigiris, 5 sashimi, 2 gunkan, 5 hotsushi	17.50€
30 Peças Sunomono (oferta), 8 uramaki, 4 futomaki, 4 nigiris, 8 sashimi, 4 gunkan, 5 hotsushi	28.50€
42 Peças Sunomono (oferta), 8 makis, 4 nigiri salmão, 4 nigiri atum, 4 nigiri camarão, 10 sashimi, 8 gunkans, 5 hotsushi	39€
55 Peças Sunomono (oferta) 10 makis, 6 nigiri salmão, 6 nigiri atum, 6 nigiri camarão, 10 sashimi, 8 gunkans, 10 hotsushi	50€
65 Peças Sunomono (oferta), 16 uramaki, 8 futomaki, 8 nigiri, 4 gunkan, 12 sashimi, 10 hotsushi, 4 tempura de camarão, 4 ninhos de camarão, 4 gyosas de vegetais	63€

TRADICIONAL

Omakase 15 peças

Sushi tradicional feito exclusivamente com os melhores peixes, arroz e nori

VEGETARIANO

15 peças

Combinado de Sushi Fusão confeccionado na hora

25 peças

Combinado de Sushi Fusão confeccionado na hora

SUSHI TO SASHIMI

Sashimi Salmão 3 peças

Sashimi Salmão 7 peças

Sashimi Atum 3 peças

Sashimi Atum 7 peças

Gunkan de Salmão 4 peças

Gunkan de Atum 4 peças

YAKISOBA

Frango

(Massa noodles salteada em molho teriyaki, com frango desfiado e vegetais, polvilhado com cebolinha e sementes de sésamo)

Cogumelos

(Massa noodles salteada em molho teriyaki, com cogumelos frescos e vegetais, polvilhado com cebolinha e sementes de sésamo)

Camarão

(Massa noodles salteada em molho teriyaki, com camarão e vegetais, polvilhado com cebolinha e sementes de sésamo)

POKE / SALADAS

14€ **Salmão** 10€

Arroz do sushi regado com soja, legumes, fruta laminada, amendoim, cebola frita, salmão picado com tempero citrico, regado com agridoce e teriyaki.

14€ **Frango** 10€

Arroz do sushi temperado com soja, legumes, fruta aos cubos, frango panado em panko regado com agridoce e mix de sementes.

23€ **Vegetariano** 10€

Arroz de sushi temperado com soja, legumes, fruta aos cubos, cogumelos salteados em óleo de sésamo e tofu fumado aos cubos.

3€ **Tataki de Atum** 15€

Arroz de sushi temperado com soja, legumes, fruta aos cubos, atum selado em óleo de sésamo com sementes do mesmo.

5€

4€

6€

5.50€

6€

*É possível substituir o arroz por salada ibérica.

9.90€ **EXTRAS**

Molho agridoce 0.80€

Molho teriyaki 0.90€

Adaptadores 1.00€

10€ Saco 0,10€

Embalagem take-away 1.00€

12€

SOBREMESAS

Tarte de Lima _____ 4€

Fruta da Época _____ 3€

Mousse de Chocolate ____ 4€

Mousse de Oreo _____ 4€

Leite creme _____ 4€

*Outras opções estão disponíveis mediante consulta a um dos nossos colaboradores.

au.gusta

BY origin RESTAURANTE-BAR

SANGRIA	COPO/JARRA
Sangria branca	5.50€/17€
Sangria tinta	5.50€/17€
Sangria Maracujá	6.50€/19€
Sangria Frutos Vermelhos	6.50€/19€
Sangria Maça Verde e Pepino	6.50€/19€

COCKTAILS

Caipirinha (lima, açúcar, cachaça/beirão/ vodka/rum)	7€
Porto Tónico (Vinho do Porto branco, água tônica, laranja)	7€
Mojito (clássico/maracujá) (lima, açúcar, rum, hortelã, água castelo)	8€
Margarita (lima, Triple sec, tequila)	8€
Espresso Martini (expresso, licor de café, vodka)	7€
Irish Coffee (expresso, whiskey, espuma de leite)	8€
Moscow Mule (lima, açúcar, vodka, ginger beer)	12€
Aperol Spritz (aperol, espumante, água castelo)	7€
Long Island Ice Tea (vodka tequila, rum, gin, triple sec, açúcar, lima, coca-cola)	11€
Sour (vodka/whiskey/rum/gin, lima, açúcar, clara de ovo)	8€
Negroni (campari, gin, vermute)	8€
Pornstar Martini (lima, puré de maracujá, baunilha, vodka, clara de ovo, angustura)	10€
Clover Club (limão, framboesa, gin, clara de ovo, angustura)	10€

GIN

Bombay Sapphire (Limão)	6€
Beefeater (Laranja)	7€
Beefeater Pink (Morango)	7€
Beefeater 24 (Limão e Toranja)	9€
Tanqueray (Limão e Zimbro)	8€
Tanqueray 10 (Toranja)	10€
Hendricks (Pepino)	9€
Bulldog (Laranja e Pimenta Rosa)	9€
Nordés (Uvas e Louro)	12€
Gin Mare (Laranja e Alecrim)	12€
Monkey 47 (Limão e Zimbro)	14€

VINHOS

Douro	
Qta da Pacheca B/T	14.50€
Qta da Pacheca Superior B/T	19€
Qta da Pacheca Sauvignon Blanc B	17€

Dão

Titular B/T	14.50€
-------------	--------

Alentejo

Ribafreixo B/T	14.50€
Ribafreixo Reserva B/T	17€
Monte Velho B/T	14.50€

Verde

Aveleda	14.50€
---------	--------

Rosé

Mateus	12€
--------	-----

CERVEJA

Pressão 20cl	2€
Pressão 35cl	2.50€
Pressão 50cl	4.90€
Superbock Stout	2.50€
Superbock Abadia	2.50€
Superbock 1927	3.90€
Carlsberg 25cl	1.20€
Somersby 40cl	3€

REFRIGERANTES

Refrigerantes	2.50€
Ginger Ale	3.50€

ÁGUAS

Lisa 37,5cl	1.20€
Lisa 75cl	2.50€
Com gás	1.70€
Com gás sabor	1.90€
Tónica	3.20€

LIMONADA

Tradicional	2.50€
Morango	3€
Maracujá	3€
Maça&Pepino	3€

WHISKEY

Jack Daniels	7€
Jameson	5€
Johnnie Walker Red Label	6€
Johnnie Walker Black Label	8€

LICORES

Baileys	4.50€
Licor Beirão	4.50€
Martini Rosso/ Bianco	4€
Crf	4€
Amêndoa Amarga	3.50€