

nui

360

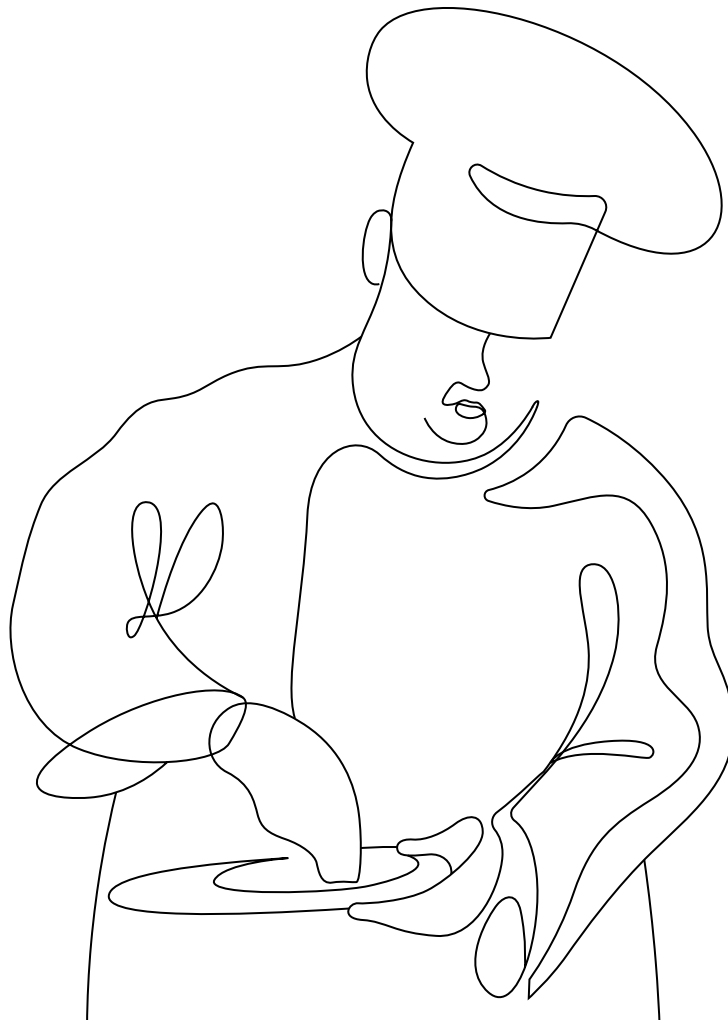
ERICK JACQUIN

Erick

60^{ans} - 30^{anos}

Jacquin

*Viva e propeficiene excelência
todes es dias!*



nui

ENTRADAS

Carpaccio de Carne 70	Mignon Dijon 70
Carpaccio de carne, azeite de oliva, ervas frescas, lascas de parmesão, mostarda dijon e flor de sal Beef Carpaccio, olive oil, fresh herbs, shavings of Parmesan cheese, Dijon mustard and sea salt	Cubos de filé mignon salteados com alcaparras, mostarda dijon e cebola, finalizados com mel e azeite trufado acompanha torradas Sautéed cubes of filet mignon with capers, Dijon mustard and onion, finished with truffle honey served with toast
Capeletti de carne de sol 59	Steak tartar Erick Jacquin 70
Massa fresca recheada com carne de sol, espuma de parmesão e azeite de ervas Fresh pasta stuffed with sun-dried beef, parmesan foam, and herb oil	Steak tartar, chips da casa e salada verde Steak tartare, chips and green salad
Camarão salteado 90	Tábua de frios e queijos 115
Camarões salteados com sour cream e tomates confitados, finalizados com azeite de ervas e ovas de capelin Sautéed shrimp with sour cream and confit tomatoes finished with herb oil and capelin roe	Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam
Burrata NUI 80	Salada NUI 65
Burrata, pesto de manjeriçao, presunto de parma, mix de folhas e tomates confitados Burrata, basil pesto, parma ham, mixed greens and candied tomatoes	Mix de folhas, cubos de mignon, tomate seco e gorgonzola, finalizado com azeite de ervas Mixed greens, beef tenderloin cubes, sun-dried tomatoes, and gorgonzola, finished with herb-infused olive oil
Pastel de carne com açúcar 38	Sopa de Cebola Onion Soup 55
Massa crocante com carne moída e polvilhada com açúcar acompanhado de molho agridoce Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar	Sopa de cebola francesa em mongolfière French onion soup in mongolfière
Croquete de Costela 59	Miniburguer NUI 35
Costela suína succulenta, desfiada e empanada na panko, servida com aioli e molho agridoce Succulent shredded pork rib, breaded with panko, served with aioli and sweet and sour sauce	Pãozinho frito, blend de carnes, blend de gorgonzola feito na casa, cebola caramelizada, salada de brotos e salsa Fried bread roll, meat blend, house-made gorgonzola blend, caramelized onion, sprout salad, and parsley
Vinagrete de Polvo 73	Camembert folhado 58
Vinagrete de polvo servido sobre folha de arroz crocante empanada em alga nori, acompanhado de aioli de beterraba Octopus vinaigrette served on a crispy rice paper base coated in nori, with beetroot aioli	Camembert folhado com uvas assadas e copa lombo artesanal Baked Camembert with roasted grapes and artisanal coppa loin
	Polenta com ragu 38
	Polenta cremosa com ragu de linguiça artesanal ao molho de tomates da casa Creamy polenta with artisan sausage ragù in our tomato sauce

MASSAS E RISOTTOS

Linguine basilíco 80	Talharim à puttanesca de polvo 98
Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata Linguine with tomato sauce, basil and burrata	Talharim à Puttanesca apimentado, com polvo, manjeriçao, alho, azeitonas, alcaparras e salsinha Spicy Puttanesca tagliatelle with octopus, basil, garlic, capers, olives and parsley
Ravióli de camarão 89	Parpadelle com camarões 90
Ravióli de camarão com espuma de parmesão e toque de azeite de ervas. Shrimp ravioli with parmesan foam and a drizzle of herb oil	Pappardelle com camarões ao molho de champagne e pesto de manjeriçao, finalizado com ovas de capelin Pappardelle with shrimp in a champagne sauce and basil pesto, topped with capelin roe
Lasagna NUI 75	Lasanha de banana NUI 63
Lasanha à bolonhesa da casa, finalizada com molho de tomate e espuma de parmesão House-made Bolognese lasagna, finished with tomato sauce and Parmesan foam	Lasanha de banana e cogumelos, servida com pomodoro artesanal da casa e farofa cítrica NUI Banana and mushroom lasagna, served with house-made pomodoro sauce and NUI's citrus farofa
Risotto de filé mignon 70	Risotto de pato 89
Risoto com cubos de filé e molho roti acompanha Farofa Proteica NUI Risotto with beef tenderloin cubes and roti sauce, served with NUI's signature protein farofa	Risoto de pato com mix de cogumelos frescos Duck risotto with a medley of fresh mushrooms

Venha apreciar a magia da nossa Cozinha Show, onde os pratos ganham vida diante dos seus olhos.

Come and savor the magic of our Show Kitchen, where dishes come to life right before your eyes.

✶ Sem Glúten | Gluten Free

○ Sem Lactose | Dairy Free

∨ Pode ser vegano | It can be Vegan

△ Liberado a partir das 19h | Available at 7 p.m.

nui

FRUTOS DO MAR

△ Peixe Regional	90	△ Camarão provençal	110
Peixe regional, purê de banana-da-terra, molho de coco e gengibre com Farofa Cítrica NUI Fish of the day, plantain puree, coconut and ginger sauce, coconut flakes with NUI Citrus Farofa		✿ Purê de cenoura, camarão salteado e vinagrete de manga, acompanhados de arroz à provençal Sweet potato and carrot puree, sautéed shrimp, mango vinaigrette, served with Provençal-style rice	
△ Moqueca de Peixe e camarões	70	△ Robalo com aspargos	96
▼ Moqueca de robalo, lula e camarões, servida com farofa de castanha de caju e arroz branco. Sea bass, squid, and shrimp moqueca, served with cashew nut farofa and white rice		Robalo no vapor, servido com aspargos salteados e finalizado com azeite de ervas frescas Steamed sea bass served with sautéed asparagus finished with herb-infused olive oil	
△ Polvo com arroz negro	110	△ Peixe ao champagne	72
Tentáculos de polvo grelhado, com arroz negro com bacon, maionese de pimenta dedo de moça e redução de laranja Grilled octopus tentacles served with black rice and bacon, chili pepper mayonnaise, and orange reduction		Peixe assado, servido com legumes salteados e molho de champagne Roasted fish served with sautéed vegetables and a champagne sauce	

CARNES

△ Paleta de cordeiro	265 PARA 2 PESSOAS	△ Confit de pato	115
✿ Paleta de cordeiro com molho roti, acompanhado de risoto de laranja e salada de folhas Lamb shank with jus, served with orange risotto and a green salad		✿ Confit de pato, maçã caramelizada com ameixa, ao roti e aligot de batata Duck confit, plum caramelized apple, roti and potato aligot	
△ Filé au poivre	110	△ Bife de Chorizo	99
✿ Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com aligot Roasted filet mignon tournedo au poivre served with aligot		Chorizo com pirão de queijo coalho, vinagrete de feijão verde, palha de batata doce finalizado no chimichurri Chorizo steak with coalho cheese gravy, green bean vinaigrette sweet potato straw finished with chimichurri	
△ Stinco de cordeiro	78	△ Bife do Vazio	72
✿ Stinco de cordeiro ao molho do próprio cozimento com risoto de cebola caramelizada e crispy de cebola Braised lamb shank in its own jus, served with caramelized onion risotto and crispy onions		Bife do vazio grelhado, acompanhado de purê de macaxeira defumado Grilled flank steak served with smoked cassava purée	

SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Mil folhas de pistache	44
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de cream The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice cream		Massa folhada com ganache de pistache Puff Pastry with Pistachio Ganache	
△ Vacherin de morango	44	△ Profiteroles	39
Morango fresco, calda de morango, sorvete de frutas vermelhas e chantilly de baunilha Fresh strawberries, strawberry sauce, red fruit ice cream, and vanilla whipped cream		Massa choux recheada com sorvete de creme, acompanhada de calda de chocolate amargo quente Choux pastry filled with vanilla ice cream, served with hot dark chocolate sauce	
△ La Bombe	94	△ Bolo Fudge	25
Esfera de chocolate com crumble de chocolate, granola da casa, suspiro, sorvete de creme, sorvete de chocolate, calda de caramelo salgado e calda de chocolate Chocolate sphere with chocolate crumble, homemade granola, meringue, vanilla ice cream, chocolate ice cream, salted caramel sauce, and chocolate sauce		Bolo fudge macio de chocolate com ganache cremosa de laranja Soft chocolate fudge cake with creamy orange ganache	
		△ Panacota de uva	28
		Panacota acompanhada de coulis fresco de uva Panna cotta with fresh grape coulis	

MENU KIDS

FILE MIGNON BEEF FILLET

- 58 -

CAMARÃO SHRIMP

- 58 -

Acompanhamentos disponíveis | Available Sides

Arroz branco e purê ou chips de batata
Massa fresca ao molho de manteiga ou molho pomodoro
White rice and mashed potatoes or potato chips
Fresh pasta in butter or pomodoro sauce