

*nui*

360

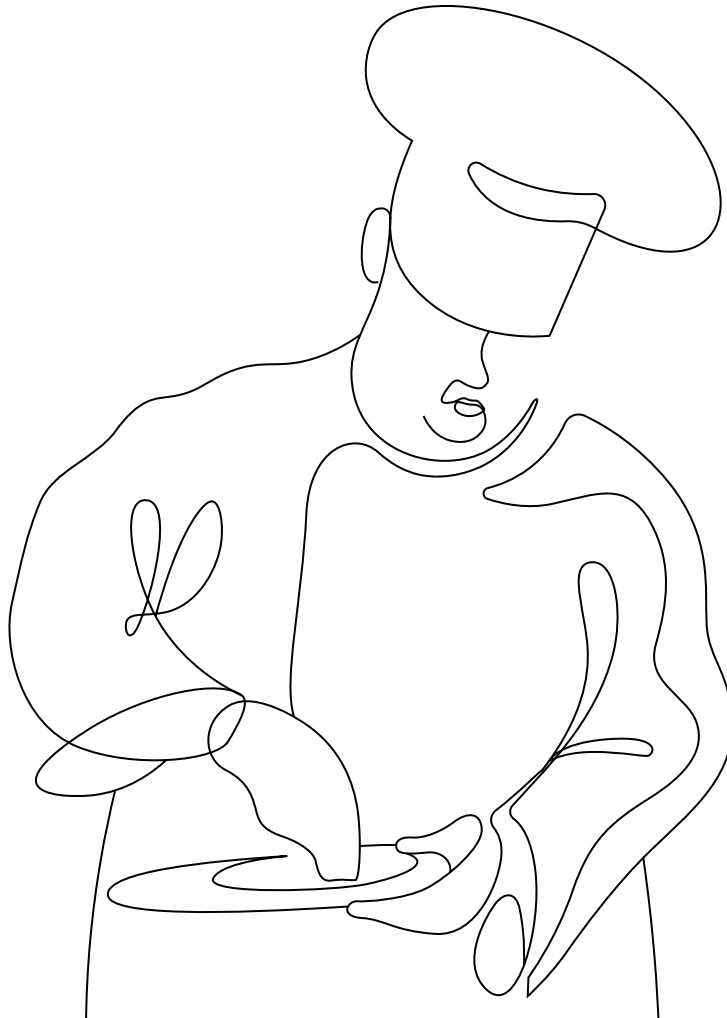
ERICK JACQUIN

*Erick*

60<sup>ans</sup> - 30<sup>anos</sup>

*Jacquin*

*Viva e propeficiene excelência  
todes es dias!*



# nui

## ENTRADAS

<b>Carpaccio de Carne</b> 70	<b>Mignon Dijon</b> 70
Carpaccio de carne, azeite de oliva, ervas frescas, lascas de parmesão, mostarda dijon, pimenta do reino e flor de sal Beef Carpaccio, olive oil, fresh herbs, shavings of Parmesan cheese, Dijon mustard, black pepper and sea salt	Cubos de filé mignon salteados, mix de mostardas 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
<b>Capeletti de carne de sol</b> 59	<b>Steak tartar Erick Jacquin</b> 70
Massa fresca recheada com carne de sol, fonduta de parmesão, azeite de ervas e pimenta do reino Fresh pasta stuffed with sun-dried beef, parmesan foam, herb oil and black pepper	Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper
<b>Burrata NUI</b> 80	<b>Tábua de frios e queijos</b> 115
Burrata, pesto de manjerição, presunto de parma, mix de folhas e tomates confitados finalizado com pimenta do reino Burrata, basil pesto, parma ham, mixed greens and candied tomatoes and black pepper	Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam
<b>Vinagrete de Polvo</b> 73	<b>Salada NUI</b> 65
Vinagrete de polvo servido sobre folha de arroz crocante empanada em alga nori finalizado com pimenta do reino Octopus vinaigrette served on a crispy rice paper base coated in nori, with black pepper	Mix de folhas, cubos de mignon, tomate seco e parmesão, finalizado com azeite de ervas e pimenta do reino Mixed greens, beef tenderloin cubes, sun-dried tomatoes, and parmesan, finished with herb-infused olive oil and black pepper
<b>Croquete de Costela</b> 59	<b>Sopa de Cebola</b> Onion Soup 55
Costela suína succulenta, desfiada e empanada na panko, servida com aioli e molho agrídoce Succulent shredded pork rib, breaded with panko, served with aioli and sweet and sour sauce	Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière
<b>Miniburguer NUI</b> 35	<b>Camembert folhado</b> 68
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	Camembert folhado com uvas assadas e copa lombo artesanal Baked Camembert with roasted grapes and artisanal coppa loin

## MASSAS E RISOTOS

<b>Linguine basilíco</b> 80	<b>Risotto com filé mignon</b> 76
Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata Linguine with tomato sauce, basil and burrata	Risoto de filé levemente a pimentado finalizado com azeite de ervas e Farofa NUI Filet risotto lightly spiced, finished with herb-infused olive oil and NUI Farofa
<b>Ravióli de camarão</b> 89	<b>Parpadelle com camarões</b> 98
Ravióli de camarão com fonduta de parmesão e toque de azeite de ervas Shrimp ravioli with parmesan foam, a drizzle of herb oil	Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar capelin Pappardelle with shrimp in champagne sauce with capelin caviar
<b>Linguine Nero</b> 98	<b>Lasagna NUI</b> 75
Linguine nero ao molho de sauterne e gengibre, servido com polvo e camarões. Black linguine with Sauternes and ginger sauce, served with octopus and shrimp	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

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

△ Moqueca de Peixe e camarões	78	△ Camarão provençal	110
▽ Moqueca de peixe e camarão levemente apimentada, servida com arroz branco e farofa cítrica NUI Fish and shrimp moqueca, lightly spiced. served with white rice and NUI Citric 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	
△ Polvo com arroz negro	110	△ Lagosta NUI	96
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		Lagosta grelhada com manteiga de ervas, purê de cenoura finalizada com farofa cítrica NUI Grilled lobster with herb butter, carrot purée and NUI's citrus farofa	
△ Peixe Regional	90	△ Robalo no vapor	96
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		Robalo servido com risoto de limão siciliano e espuma de parmesão Sea bass served with sicilian lemon and parmesan foam	

## CARNES

△ Filé au poivre	110	△ Confit de pato	115
✿ Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com aligot Roasted filet mignon tournedo au poivre served with aligot		✿ Confit de pato ao molho roti servido com aligot Duck confit with roti sauce served with aligot	
△ Paleta de cordeiro	265 PARA 2 PESSOAS	△ Ossobuco braseado	98
✿ 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		Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.	
△ Bife de chorizo	109	△ Stinco de cordeiro	89
Chorizo com purê de macaxeira defumado, farofa de castanha finalizado com chimichurri Chorizo steak with smoked cassava purée, nut farofa, and chimichurri		✿ Stinco de cordeiro ao molho do próprio cozimento com risoto de cebola caramelizada Braised lamb shank in its own jus, served with caramelized onion risotto	

## SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	39
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de cream The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice 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	
△ Vacherin de morango	44		
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			

## MENU KIDS

### FILÉ 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

nui

## MENU CONFIANÇA

3 TEMPOS | R\$ 120 POR PESSOA

### ENTRADAS

#### Empanada de Polvo com bacon

Empanada de polvo com bacon e aioli  
Octopus empanada with bacon and aioli

#### Salada com queijo de cabra

Salada de folhas com queijo de cabra,  
nozes caramelizadas, tomate confit e azeite de ervas  
Leaf salad with goat cheese, caramelized walnuts,  
confit tomato, and herb-infused olive oil

### PRATOS PRINCIPAIS

#### Bife do vazio

Bife do vazio com molho roti servido  
com nhoque de batatas  
Potato nhoque with  
flank steak and roti sauce

#### Risoto de pomodoro

Risoto de tomate seco com burrata  
Sun-dried tomato risotto with burrata

#### Moqueca de peixe

Moqueca de peixe e camarão levemente apimentada,  
servida com arroz branco e farofa cítrica NUI  
Fish and shrimp moqueca, lightly spiced. served  
with white rice and NUI Citric Farofa

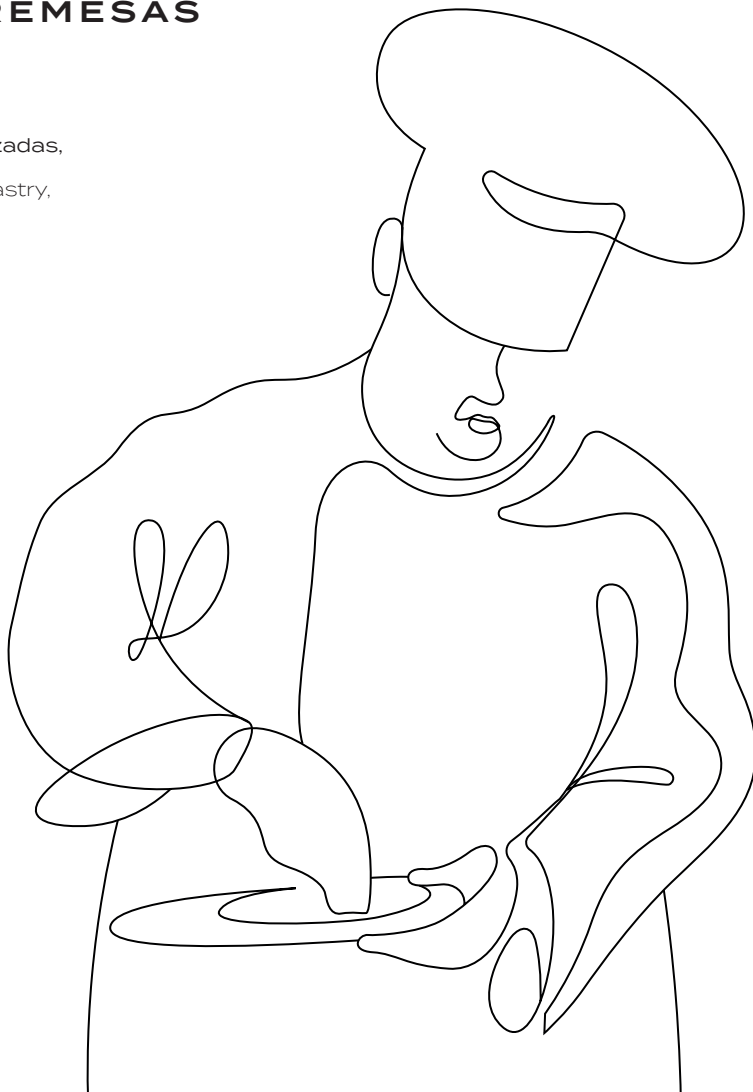
### SOBREMESAS

#### Tarte Tartin

Torta clássica francesa com lâminas de maçã caramelizadas,  
massa folhada e canela, servida com sorvete de creme  
Classic French tart with caramelized apple slices, puff pastry,  
and cinnamon, served with vanilla ice cream

#### Sorvete de coco com frutas amarelas

Sorvete de coco, geleia de frutas amarelas  
e crumble de castanhas  
Coconut sorbet, yellow fruit jelly, and nut crumble



Segunda a quinta, das 19h às 23h.  
Exceto em feriados e vésperas de feriados.