

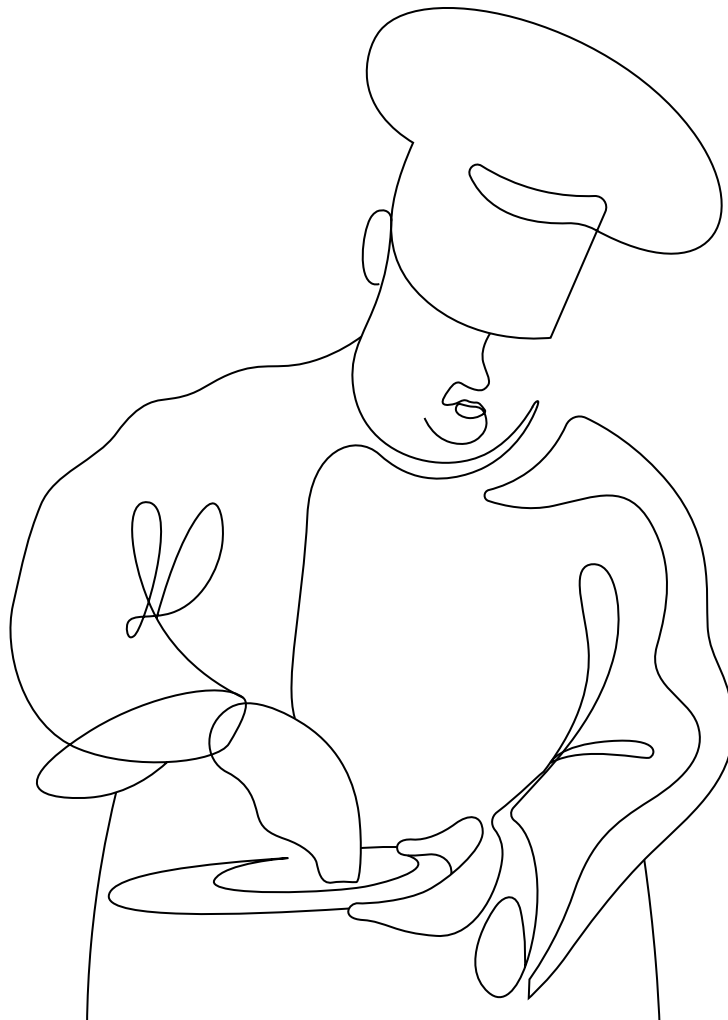
nui

360

ERICK JACQUIN

Erick
60^{ans} - 30^{anos}
Jacquin

Viva e proporcione excelência
todos os dias!





ENTRADAS

Carpaccio de Carne 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

Capeletti de carne de sol 59

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

Burrata NUI 80

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

Vinagrete de Polvo 73

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

Croquete de Costela 59

Costela suína suculenta, desfiada e empanada na panko, servida com aioli e molho agri-doce
Succulent shredded pork rib, breaded with panko, served with aioli and sweet and sour sauce

Mignon Dijon 70

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

Steak tartar Erick Jacquin 70

Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino
Steak tartare, toasts, green salad and black pepper

Tábua de frios e queijos 115

Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia
Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam

Salada NUI 65

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

Sopa de Cebola Onion Soup 55

Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada
French onion soup in mongolfière

Camembert folhado 68

Camembert folhado com uvas assadas e copa lombo artesanal
Baked Camembert with roasted grapes and artisanal coppa loin

MASSAS

◊ Linguine basilíco 80

Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata
Linguine with tomato sauce, basil and burrata

◊ Ravióli de camarão 89

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 camarões 98

Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar muijon
Pappardelle with shrimp in champagne sauce with muijon caviar

CARNES

◊ Filé au poivre 115

Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com aligot
Roasted filet mignon tournedo au poivre served with aligot

◊ Paleta de cordeiro 265 PARA 2 PESSOAS

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 115

✱ Confit de pato servida com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos
Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce

◊ Magret de pato 105

✱ Magret de pato servido com alho poró tostado, molho de laranja e uvas verdes
Duck breast served with roasted leeks, orange sauce and green grapes

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.



FRUTOS DO MAR

Δ Moqueca de Peixe e camarões	78	Δ Camarão provençal	110
V 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 Provencal-style rice	
Δ Peixe Regional	90	Δ 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 molho champagne Sea bass served with Sicilian lemon risotto and champagne sauce	
Δ Polvo com arroz negro	110		
Tentáculos de polvo grelhado, com arroz negro com bacon, finalizado com aioli e redução de laranja Grilled octopus tentacles served with black rice and bacon, with aioli and orange reduction			

SOBREMESAS

Δ O verdadeiro Petit Gâteau	45	Δ 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	
Δ Pain Perdu	40	Δ Cremeux de chocolate	48
Brioche embebido em calda de baunilha e canela, creme anglaise de doce de leite e sorvete de café Brioche soaked in vanilla and cinnamon syrup, served with dulce de leche crème anglaise and coffee ice cream.		Cremeux de chocolate meio amargo com whiskey, crumble de cacau 100%, ganache de iogurte natural e telha de mel Dark chocolate cremeux with whiskey, 100% cocoa crumble, natural yogurt ganache, and honey tuile	
Δ 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 | 3 TEMPOS

R\$ 120 POR PESSOA

ENTRADAS

Mini Steak Tartar Erick Jacquin

Mini steak tartar servido com batata dauphine
Mini Steak Tartar served with dauphine potato

Crostade de ossobuco

Base crocante de massa filo, ragu de ossobuco, tomates assados, burrata e basilico
Crispy phyllo base with ossobuco ragù, roasted tomatoes, burrata, and basil

PRATOS PRINCIPAIS

Bouillabaisse

Bisque de frutos do mar, servida com camarão, peixe branco e mexilhões, acompanha arroz de alho com salsa e farofa de pão
Seafood bisque served with shrimp, white fish and mussels, accompanied by garlic and parsley rice and bread farofa

Porco glaceado com xerém

Barriga suína glaceada na redução do cozimento, servida com xerém de milho crioulo e jus de rapadura
Glazed pork belly in its own reduction, served with heirloom corn xerém and rapadura jus.

SOBREMESAS

Morangos com ganache

Ganache de iogurte, geleia de frutas vermelhas, morangos frescos e calda de coentro.
Yogurt ganache, red fruit jelly, fresh strawberries, and coriander syrup.

Mousse de chocolate

Mousse de chocolate com raspas de laranja bahia, azeite e flor de sal
Chocolate mousse with Bahia orange zest, olive oil, and fleur de sel



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