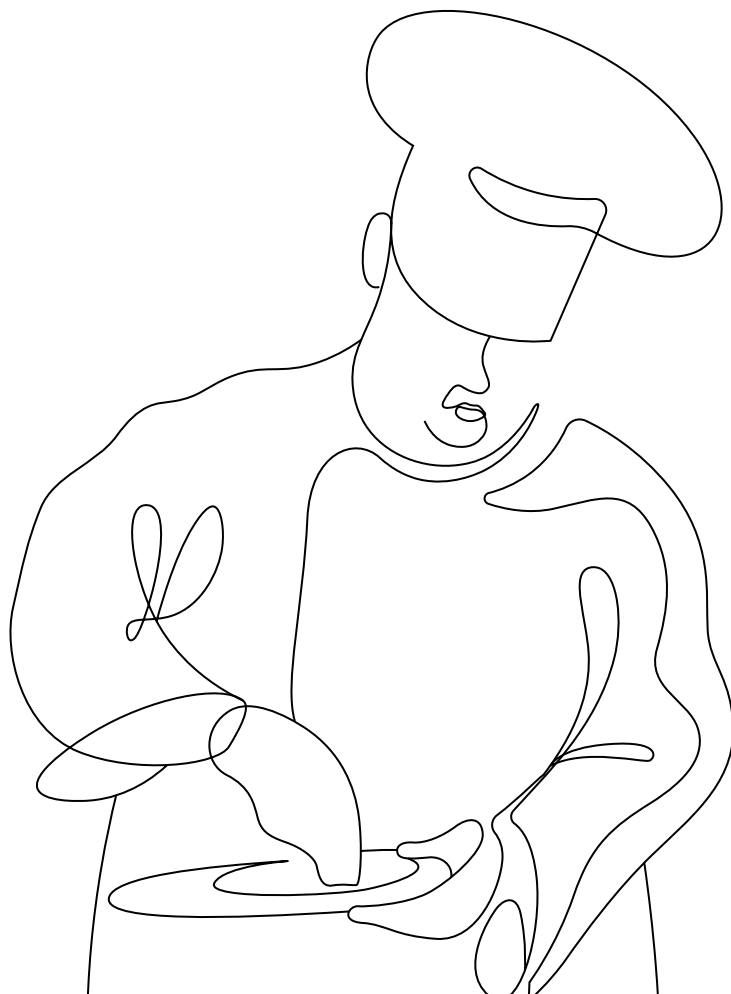


nui
360

ERICK JACQUIN

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

Viva e proporcione excelência
todos os dias!





ENTRADAS

Carpaccio de Carne 70	Mignon Dijon 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
Burrata NUI 80	Steak tartar Erick Jacquin 70
Burrata, pesto de manjeriçã, 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	Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper
Vinagrete de Polvo 73	Tábua de frios e queijos 115
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	Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam
Croquete de Costela 62	Salada NUI 65
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	Mix de folhas, cubos de mignon, tomate confit 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 58	Camembert folhado 68
Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière	Camembert folhado com uvas assadas e copa lombo artesanal Baked Camembert with roasted grapes and artisanal coppa loin

MASSAS

Linguine basilíco 80	Parpadelle com camarões 105
Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata Linguine with tomato sauce, basil and burrata	Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar mujol Pappardelle with shrimp in champagne sauce with mujol caviar

CARNES

Entrecot 125	Confit de pato 115
Filé de costela bovino grelhado ao rosé blanc, servido com petit pois e molho de trufa Grilled beef ribeye with rosé blanc, served with petit pois and truffle sauce	Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce
Filé au poivre 115	Magret de pato 105
Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com aligot Roasted filet mignon tournedo au poivre served with aligot	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
Ballotine de cordeiro 105	Paleta de cordeiro 270 PARA 2 PESSOAS
Ballotine de cordeiro prensado e cozido a baixa temperatura, servido com purê de cenoura e molho daniel Pressed lamb ballotine, slow-cooked at low temperature, served with carrot purée and roasting reduction sauce	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
Brisket Glaceado 95	Ossobuco braseado 98
Brisket bovino cozido lentamente, glaceado com o molho do assado, servido com repolho branco laqueado e farofa de pão tostado Slow-cooked beef brisket glazed with its own roasting sauce, served with lacquered white cabbage and toasted bread farofa	Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.

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

△ Moqueca de Peixe e camarões	80	△ Camarão provençal	110
▼ Moqueca de peixe e camarão levemente apimentada, servida com arroz branco e farofa cítrica NUI		✱ Purê de cenoura, camarão salteado e vinagrete de manga, acompanhados de arroz à provençal	
○ Fish and shrimp moqueca, lightly spiced. served with white rice and NUI Citric Farofa		Sweet potato and carrot puree, sautéed shrimp, mango vinaigrette, served with Provençal-style rice	
△ Peixe Regional	90	△ Robalo no vapor	96
Peixe regional, purê de banana-da-terra, molho de coco e gengibre com Farofa Cítrica NUI		✱ Robalo servido com risoto de limão siciliano e molho champagne	
Fish of the day, plantain puree, coconut and ginger sauce, coconut flakes with NUI Citrus Farofa		Sea bass served with Sicilian lemon risotto and champagne sauce	
△ Polvo ao Romesco	110		
✱ Polvo grelhado finalizado com azeite de ervas, servido com batatas glaceadas ao molho de ostra, molho romesco e emulsão de alho assado			
Grilled octopus finished with herb-infused olive oil, served with oyster-glazed potatoes, romesco sauce, and roasted garlic emulsion			

SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	42
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de cream		Massa choux recheada com sorvete de creme, acompanhada de calda de chocolate amargo quente	
The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice cream		Choux pastry filled with vanilla ice cream, served with hot dark chocolate sauce	
△ Pain Perdu	42	△ Cremeux de chocolate	48
Brioche embebido em calda de baunilha e canela, creme anglaise de doce de leite e sorvete de café		Cremeux de chocolate meio amargo com whiskey, crumble de cacau 100%, ganache de maracujá e telha de mel	
Brioche soaked in vanilla and cinnamon syrup, served with dulce de leche crème anglaise and coffee ice cream.		Dark chocolate cremeux with whiskey, 100% cocoa crumble, passionfruit ganache, and honey tuile	
△ 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

FILEÉ MIGNON

BEEF FILLET

- 62 -

CAMARÃO

SHRIMP

- 62 -

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

Gravlax de Peixe Branco

Mix de folhas com gravlax de peixe branco, endro e raspas de limão siciliano, finalizado com molho cítrico de iogurte natural
Mixed greens with white fish gravlax, dill and Sicilian lemon zest, finished with a citrus yogurt dressing

Mil folhas com Ragu de Pato

Mil-folhas de batata com manteiga aromatizada e Grana Padano, servido com ragu de pato na própria redução
Potato mille-feuille with herb butter and Grana Padano, served with duck ragù in its own reduction

PRATOS PRINCIPAIS

Risotto de Ossobuco

Risoto de ossobuco levemente apimentado, finalizado com parmesão, raspas de limão siciliano e laranja Bahia, salsa e flor de sal
Lightly spiced ossobuco risotto, finished with parmesan, Sicilian lemon and Bahia orange zest, parsley, and fleur de sel

Peixe com legumes ao molho champagne

Peixe do dia grelhado ao rosé blanc, servido com legumes e finalizado com molho champagne
Grilled dourado with rosé blanc, served with vegetables and finished with champagne sauce

SOBREMESAS

Pavlova de Morango

Merengue clássico com compota de frutas vermelhas e morangos frescos
Classic meringue with red fruit compote and fresh strawberries

Torta 100% Chocolate

Torta de chocolate meio amargo com raspas de laranja-Bahia e crème anglaise
Dark chocolate tart with Bahia orange zest and crème anglaise

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

