

*nui*

360

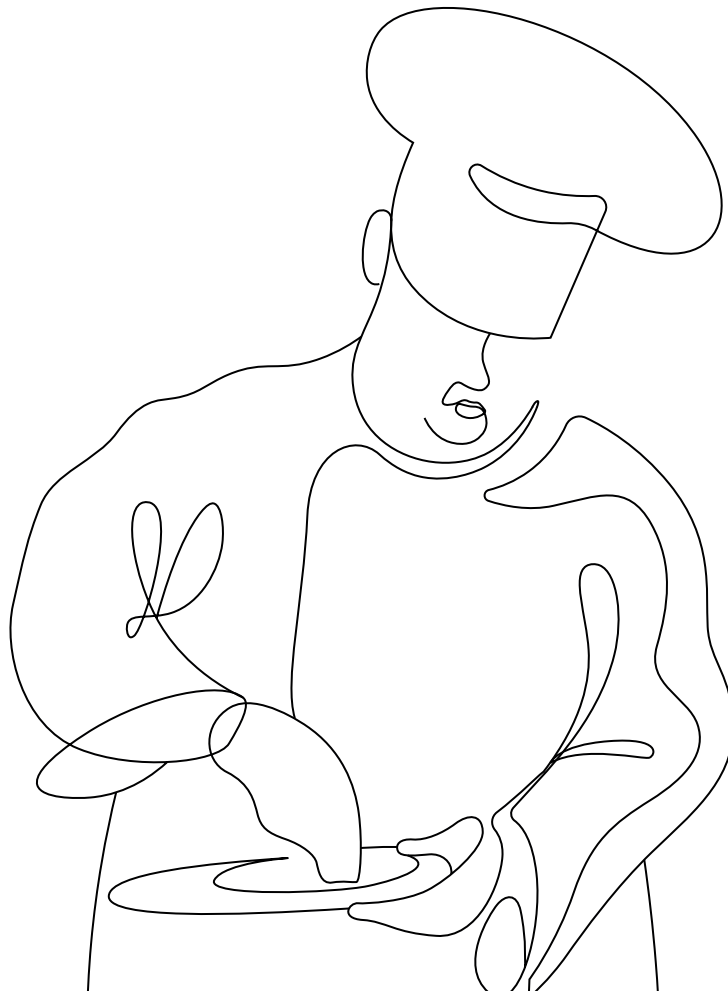
ERICK JACQUIN

*Erick*

60 ans - 30 anos

*Jacquin*

*Viva e proporcione excelência  
todos os dias!*



# nui

## ENTRADAS

<b>Carpaccio de Carne</b>	70	<b>Mignon Dijon</b>	70
<small>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</small>		<small>Cubos de filé mignon salteados, mix de mostardas e cebola, finalizados com mel e azeite trufado acompanhados torradas Sautéed cubes of filet mignon with capers, Dijon mustard and onion, finished with truffle honey served with toast</small>	
<b>Burrata NUI</b>	80	<b>Steak tartar Erick Jacquin</b>	70
<small>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</small>		<small>Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper</small>	
<b>Vinagrete de Polvo</b>	73	<b>Tábua de frios e queijos</b>	115
<small>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</small>		<small>Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam</small>	
<b>Ravioli Duplo</b>	62	<b>Salada NUI</b>	65
<small>Massa fresca artesanal recheada com brisket bovino defumado, tomates confitados e vinho branco Handmade fresh pasta filled with smoked beef brisket, confit tomatoes and white wine.</small>		<small>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</small>	
<b>Croquete de Costela</b>	62	<b>Sopa de Cebola</b>	58
<small>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</small>		<small>Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière</small>	
<b>Pastel de carne com açúcar</b>	38		
<small>Massa crocante com carne moída e polvilhada com açúcar acompanhado de molho agridoce Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar</small>			

## MASSAS

<b>Linguine basilíco</b>	80	<b>Parpadelle com camarões</b>	105
<small>Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata Linguine with tomato sauce, basil and burrata</small>		<small>Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar Pappardelle with shrimp in champagne sauce with caviar</small>	
<b>Capecetti de camarão</b>	110		
<small>Capecetti artesanal de camarão e mascarpone, molho de baunilha, camarões grelhados com caviar Handmade shrimp and mascarpone ravioli with vanilla sauce, grilled shrimp and caviar</small>			

## CARNES

<b>Entrecot</b>	125	<b>Confit de pato</b>	115
<small>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</small>		<small>Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce</small>	
<b>Filé au poivre</b>	115	<b>Magret de pato</b>	105
<small>Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com mousseline de batata Roasted filet mignon tournedo au poivre served with mashed potato</small>		<small>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</small>	
<b>Ballotine de cordeiro</b>	105	<b>Paleta de cordeiro</b>	270
<small>Ballotine de cordeiro prensado e cozido a baixa temperatura, servido com ravioli de cenoura e especiarias ao molho daniel Pressed lamb ballotine, slow-cooked at low temperature, served with carrot ravioli and roasting reduction sauce</small>		<small>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</small>	<small>PARA 2 PESSOAS</small>
<b>Brisket Glaceado</b>	95	<b>Ossobuco braseado</b>	98
<small>Brisket bovino cozido lentamente, glaceado com o molho do assado, servido com repolho branco laqueado e Farofa Cítrica NUI Slow-cooked beef brisket glazed with its own roasting sauce, served with lacquered white cabbage and NUI Citric Farofa</small>		<small>Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.</small>	

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	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, molho romesco e emulsão de alho assado			
Grilled octopus finished with herb-infused olive oil, served with 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 batatas fritas  
Massa fresca ao molho de manteiga ou molho pomodoro  
White rice and mashed potatoes or fries  
Fresh pasta in butter or pomodoro sauce