

*nui*

360

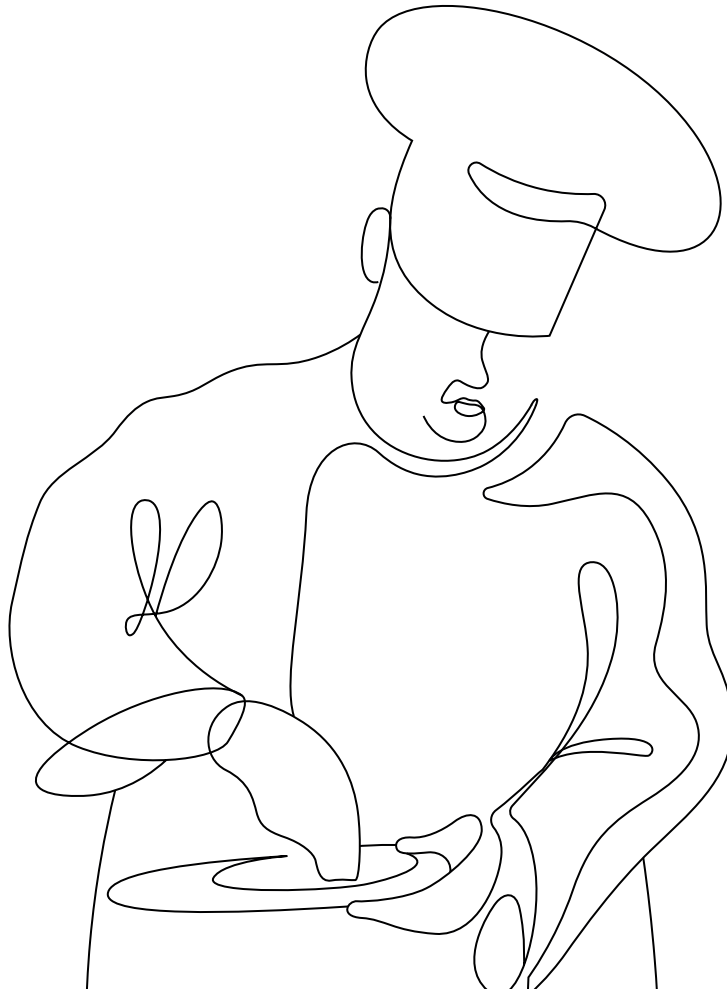
ERICK JACQUIN

*Erick*

60 ans - 30 anos

*Jacquin*

*Viva e proporcione excelência  
todos os dias!*



# nui

## ENTRADAS

<b>Carpaccio de Carne</b>	65	<b>Mignon Dijon</b>	75
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>Burrata NUI</b>	80	<b>Steak tartar Erick Jacquin</b>	65
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		Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper	
<b>Vinagrete de Polvo</b>	60	<b>Tábua de frios e queijos</b>	100
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	
<b>Croquete de Costela</b>	55	<b>Salada NUI</b>	65
Costela suína suculenta, 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	
<b>Pastel de carne com açúcar</b>	38	<b>Camarão salteado</b>	80
Massa crocante com carne moída e polvilhada com açúcar acompanhado de molho agridoce Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar		Camarões salteados com sour cream e tomates confitados, finalizados com azeite de ervas Sautéed shrimp with sour cream and confit tomatoes finished with herb oil	
<b>Sopa de Cebola</b> Onion Soup	55		
Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière			

## MASSAS

<b>Linguine basilíco</b>	70	<b>Parpadelle com camarões</b>	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 Pappardelle with shrimp in champagne sauce with caviar	
<b>Capecetti de camarão</b>	100		
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			

## CARNES

<b>Filé au poivre</b>	100	<b>Confit de pato</b>	110
Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com mousseline de batata Roasted filet mignon tournedo au poivre served with mashed potato		Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce	
<b>Brisket Glaceado</b>	95	<b>Magret de pato</b>	105
Brisket bovino marinado por 12 horas e lentamente cozido por mais 12 horas, finalizado com molho roti, servido com repolho branco laqueado e Farofa Cítrica NUI Beef brisket marinated for 12 hours and slowly cooked for a further 12 hours, finished with roti sauce, served with lacquered white cabbage and NUI Citrus Farofa		Magret de pato servido com alho-poró tostado, puré de beterraba, molho de laranja e uvas verdes Duck magret served with toasted leek, beetroot purée, orange sauce, and green grapes	
<b>Paleta de cordeiro</b>	240 PARA 2 PESSOAS	<b>Ossobuco braseado</b>	95
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.	

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	100
▽ 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	
△ Peixe Regional	80	△ Robalo no vapor	95
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 no vapor, servido com arroz negro com bacon e tomate, coulis de salsa e cenoura glaceada com manteiga, mel e missô Steamed sea bass served with black rice with bacon and tomato, parsley coulis, and carrots glazed with butter, honey, and miso	
△ 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 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	
△ 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 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 maracujá e telha de mel Dark chocolate cremeux with whiskey, 100% cocoa crumble, passionfruit ganache, and honey tuile	
△ Vacherin de morango	44	△ Torta Basca Clássica	45
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		Torta basca clássica com calda de caramelo, servida com sorvete de caramelo salgado Classic Basque cheesecake with caramel sauce, served with salted caramel ice cream.	
△ Sorbet de Cupuaçu	42		
Sorbet de cupuaçu com redução de cajá ao capim-santo e telha de suspiro Cupuaçu sorbet with cajá and lemongrass reduction and meringue crisp			

## MENU KIDS

### FILÉ 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