

nui

360

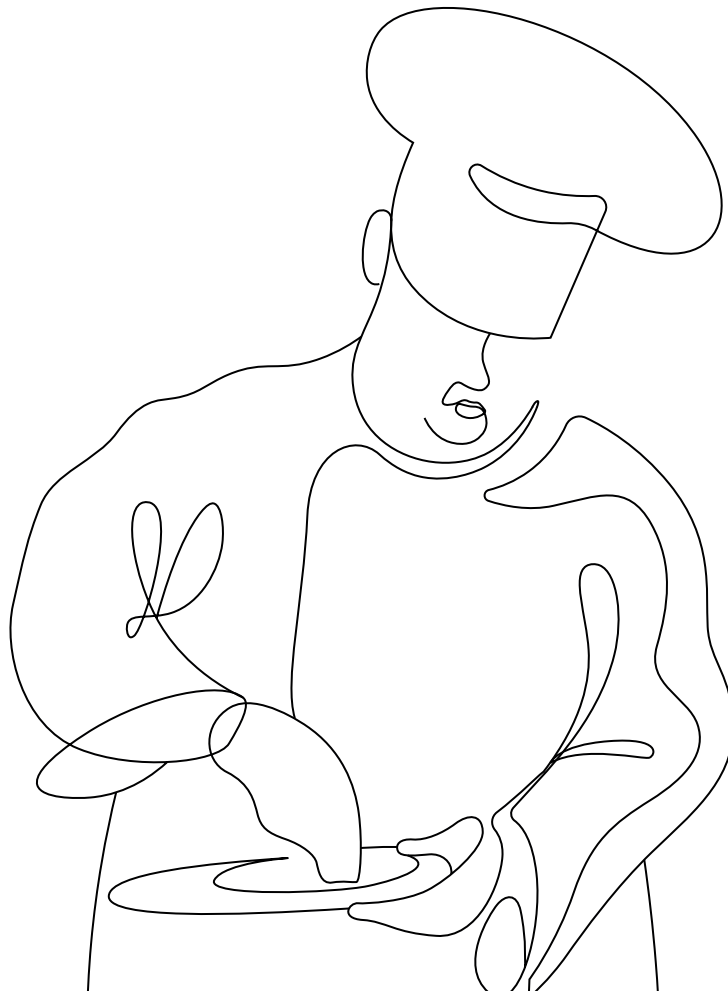
ERICK JACQUIN

Erick

60 ans - 30 anos

Jacquin

*Viva e proporcione excelência
todos os dias!*



nui

ENTRADAS

Carpaccio de Carne	70	Mignon Dijon	80
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	85	Steak tartar Erick Jacquin	75
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	
Vinagrete de Polvo	65	Tábua de frios e queijos	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	
Croquete de Costela	55	Salada NUI	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	
Pastel de carne com açúcar	38	Camarão salteado	90
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	
Sopa de Cebola Onion Soup	55		
Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière			

MASSAS

Linguine basilíco	80	Parpadelle com camarões	115
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	
Capelletti de camarão	110		
Capelletti artesanal de camarão e mascarpone, molho de baunilha, camarões grelhados com caviar Handmade shrimp and mascarpone ravioli with vanilla sauce, grilled shrimp and caviar			

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 Fish and shrimp moqueca, lightly spiced, served with white rice and NUI Citric Farofa		Puré 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	95	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 salsinha 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	120	Risoto de Frutos do Mar	115
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		Risoto de frutos do mar cozido em bisque, com camarões, mexilhões e polvo, finalizado com Farofa Cítrica NUI e vinagrete de manga Seafood risotto cooked in bisque, with shrimp, mussels, and octopus, finished with NUI Citrus Farofa and mango vinaigrette	

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.



CARNES

△ Filé au poivre	110	△ Confit de pato	120
✦ 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 maçã caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce	
△ Brisket Glaceado	105	△ Ossobuco braseado	100
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		✦ Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.	
△ Carré c/ risoto de cebola	130	△ Chorizo c/ polenta trufada	105
✦ Carré de cordeiro com risoto de cebola, finalizado com Farofa Seleção Única NUI, cebola brúlée e molho roti Rack of lamb with onion risotto, accompanied by NUI Signature Farofa, finished with brúléed onion and roti sauce		Chorizo com polenta trufada, Farofa Seleção Única NUI, vinagrete de manga e molho de ervas Chorizo steak with truffled polenta, NUI Signature Farofa, mango vinaigrette, and herb sauce	
△ Paleta de cordeiro	240		
✦ 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	PARA 2 PESSOAS		

SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	50
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	45	△ Torta Basca Clássica	50
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.		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.	
△ Vacherin de morango	47	△ Sorbet de Cupuaçu	42
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		Sorbet de cupuaçu com redução de cajá ao capim-santo e telha de suspiro Cupuaçu sorbet with cajá and lemongrass reduction and meringue crisp	
△ Entremet de Frutas Vermelhas	47		
Entremet de frutas vermelhas com geleia de frutas vermelhas, mousse de chocolate, crumble de chocolate e morangos frescos Red berry entremet with red fruit jelly, chocolate mousse, chocolate crumble, and fresh strawberries			

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

nui

MENU | 3 TEMPOS

R\$ 130 POR PESSOA

ENTRADAS

Rolinho de Porco Agridoce

Rolinho primavera de porco com goiabada, finalizado com gergelim branco.
Pork spring roll with guava paste, finished with white sesame.

Bruschetta de Gorgonzola e Manga

Bruschetta com creme de gorgonzola e vinagrete de manga, servida em pão artesanal.
Bruschetta with gorgonzola cream and mango vinaigrette, served on artisanal bread.

PRATOS PRINCIPAIS

Risoto de Abóbora com Carne de Sol

Risoto de abóbora com carne de sol refogada na manteiga de garrafa, pickles de cebola roxa e Farofa Seleção Única NUI
Pumpkin risotto with sun-dried beef sautéed in Brazilian clarified butter, red onion pickles, and NUI Signature Farofa

Ravioli de Bacalhau

Ravioli de bacalhau com manteiga de ervas, tomate, alho-poró e azeitonas.
Cod ravioli with herb butter, tomato, leek, and olives

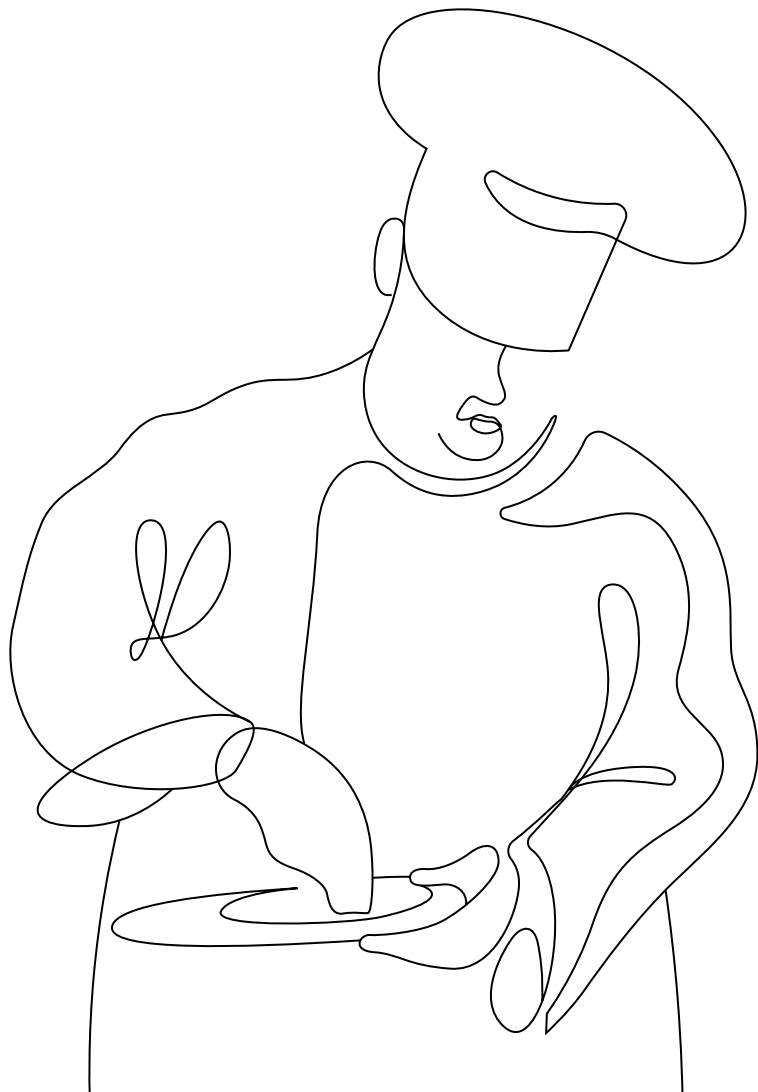
SOBREMESAS

Cremeux de Whisky

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

Éclair de Maracujá ao Conhaque

Éclair recheada com cremeux de maracujá e conhaque, finalizada com suspiro
Éclair filled with passion fruit and cognac cremeux, finished with meringue



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