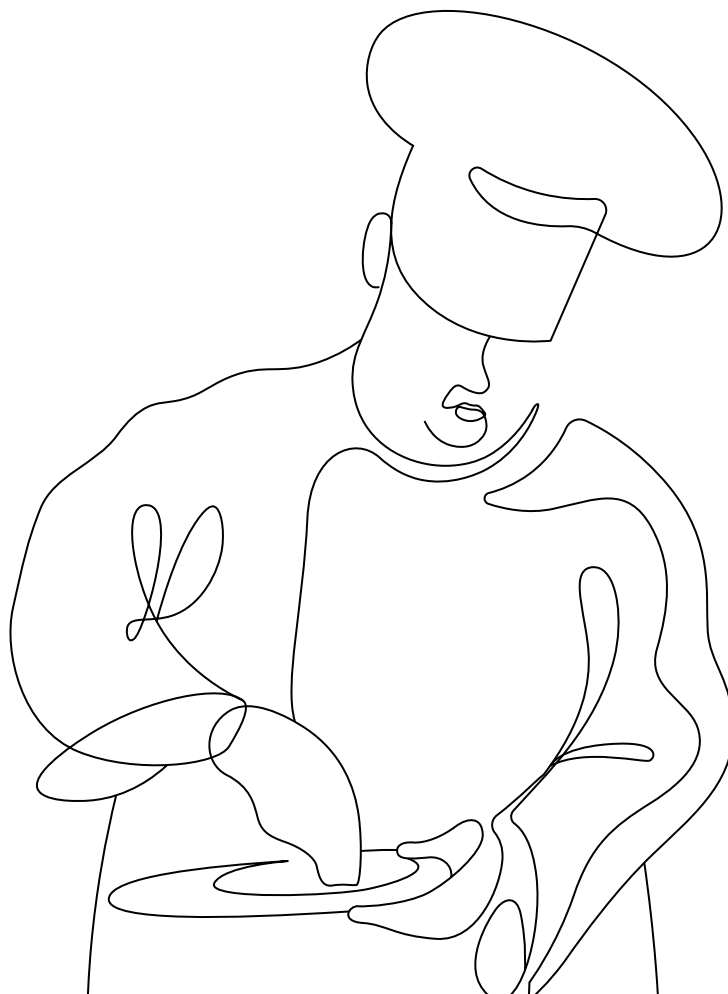


nui
360

ERICK JACQUIN

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

Viva e proporcione excelência
todos os dias!





ENTRADAS

Burrata NUI	90	Mignon Dijon	92
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		Cubos de filé mignon salteados, mix de mostardas e cebola, finalizados com mel e azeite trufado acompanha torradas Saut��ed cubes of filet mignon with capers, Dijon mustard and onion, finished with truffle honey served with toast	
Vinagrete de Polvo	70	Steak tartar Erick Jacquin	80
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 n nori, with black pepper		Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper	
Croquete de Costela	70	Tábua de frios e queijos	115
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		Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam	
Pastel de carne com a��ugar	48	Salada NUI	75
Massa crocante com carne moída e polvilhada com a��ugar acompanhado de molho agridoce Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar		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	65	Camarão salteado	95
Sopa de cebola francesa em mongolfi�re, levemente apimentada French onion soup in mongolfi�re		Camar�es salteados com sour cream e tomates confitados, finalizados com azeite de ervas Saut��ed shrimp with sour cream and confit tomatoes finished with herb oil	
Carpaccio de Carne	85		
Carpaccio de carne, azeite de oliva, ervas frescas, lascas de parmes�o, 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			

MASSAS

Linguine basil�co	90	Parpadelle com camarões	130
Linguine ao molho de tomate, basil�co 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	
Capeletti de camarão	125		
Capeletti 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	110	Camarão provençal	125
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		Pur� de cenoura, camarão salteado e vinagrete de manga, acompanhados de arroz � provençal Sweet potato and carrot puree, saut��ed shrimp, mango vinaigrette, served with Proven�al-style rice	
Peixe Regional	110	Robalo no vapor	120
Peixe do dia, pur� 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 miss� Steamed sea bass served with black rice with bacon and tomato, parsley coulis, and carrots glazed with butter, honey, and miso	
Polvo ao Romesco	130	Risoto de Frutos do Mar	130
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, mexil�es 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	
Lagosta NUI	140		
Lagostas servidas com creme de milho verde, ervilha-torta salteada na manteiga, picles de beterraba, couve crispy e molho de salsinha Lobster served with green corn cream, butter-saut��ed snow peas, beetroot pickles, crispy kale, and parsley sauce			

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 Gl ten | 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	130	△ Ossobuco braseado	120
✱ Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com alligot Roasted filet mignon tournedo au poivre served with alligot		✱ Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.	
△ Brisket Glaceado	115	△ Carré c/ risoto de cebola	140
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		✱ Carré de cordeiro com risoto de cebola, finalizado com Farofa Seleção Única NUI, cebola brulée e molho roti Rack of lamb with onion risotto, accompanied by NUI Signature Farofa, finished with brulée onion and roti sauce	
△ Chorizo c/ polenta trufada	135	△ Paleta de cordeiro	280
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 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
△ Confit de pato	130		
✱ Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce			

SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	50
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de creme 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		
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			

EMPÓRIO

Farofa Seleção Única NUI	23,90	Farofa Citrica NUI	23,90
Farofa crocante com proteína de soja texturizada, manteiga da terra, creme de cebola, alho e pimenta-branca Crunchy Brazilian-style crumb blend with textured soy protein, regional butter, onion cream, garlic and white pepper		Farofa crocante com limão-siciliano, folhas de kaffir, alecrim e pimentas branca e preta Crunchy Brazilian-style crumb blend with Sicilian lemon, kaffir lime leaves, rosemary, white pepper and black pepper	
Granola Seleção Única NUI	29,90	Kit Produtos NUI Empório	65
Granola crocante com aveia, flocos de arroz, sementes, castanha-de-caju, frutas secas e coco em lascas, mel de engenho e baunilha Crunchy granola with oats, rice flakes, seeds, cashews, dried fruits and coconut flakes, finished with sugarcane syrup and vanilla		Conjunto com Farofa Seleção Única NUI, Farofa Cítrica NUI e Granola Seleção Única NUI Set featuring NUI Signature Farofa, NUI Citrus Farofa and NUI Signature Granola	

Todos os produtos do NUI Empório são livres de conservantes.

All NUI Empório products are made with no added preservatives.

*Produtos disponíveis exclusivamente para retirada.
Takeaway products from NUI Empório.

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.

Creme de castanha com Caponata

Creme de castanha de caju com caponata de abobrinha e berinjela, finalizado com Farofa Seleção Única NUI
Cashew nut cream with zucchini and eggplant caponata, finished with NUI Signature Farofa

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.

