nui

360

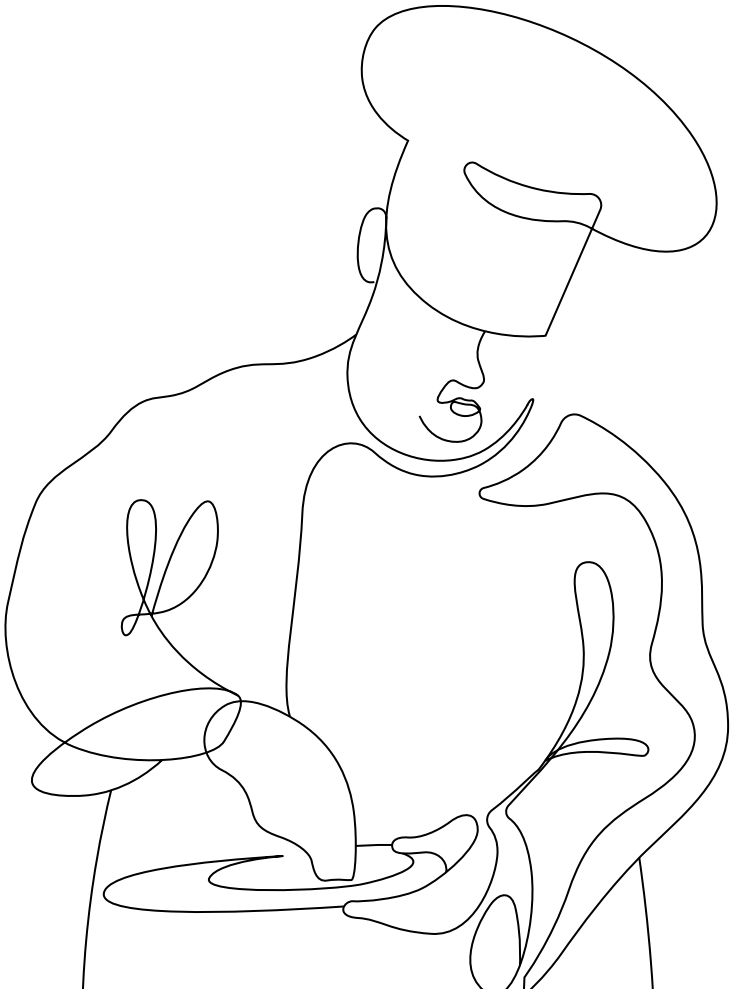
ERICK JACQUIN

Erick

60 ans - 30 anos

Jacquin

Viva e proporcione excelência todos os dias!



nui

ENTRADAS

Burrata NUI 90
Burrata, pesto de manjericão, 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

✹ Vinagrete de Polvo 70
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

Croquete de Costela 70
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

Pastel de carne com açúcar 48
Massa crocante com carne moída e polvilhada com açúcar acompanhado de molho agridoce
Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar

Sopa de Cebola Onion Soup 65
Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada
French onion soup in mongolfière

Carpaccio de Carne 85
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

Mignon Dijon 92
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

O Steak tartar Erick Jacquin 85
Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino
Steak tartare, toasts, green salad and black pepper

Tábua de frios e queijos 125
Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia
Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam

✹ Salada NUI 75
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

Camarão salteado 95
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

MASSAS

⏢ Linguine basilíco 90
Linguine ao molho de tomate, basílico e burrata
Linguine with tomato sauce, basil and burrata

⏢ 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

⏢ Parpadelle com camarões 130
Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar
Pappardelle with shrimp in champagne sauce with caviar

FRUTOS DO MAR

⏢ Moqueca de Peixe e camarões 115
V O 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

⏢ Peixe Regional 120
Peixe do dia, purê de banana-da-terra, molho de coco, gengibre e uvas passas finalizada com Farofa Cítrica NUI
Fish of the day served with plantain purée, coconut sauce with ginger and raisins, finished with NUI Citrus Farofa

⏢ ✹ Polvo ao Romesco 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

⏢ ✹ Lagosta NUI 140
Lagostas servidas com creme de milho verde, picles de beterraba, couve crispy e molho de salsinha
Lobster served with green corn cream, beetroot pickles, crispy kale, and parsley sauce

⏢ Camarão provençal 125
✹ 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 Provencal-style rice

⏢ Robalo no vapor 120
✹ Robalo no vapor, servido com arroz negro com bacon e tomate e coulis de salsinha
Steamed sea bass served with black rice with bacon and tomato, parsley coulis

⏢ Risoto de Frutos do Mar 130
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
O Sem Lactose | Dairy Free
V Pode ser vegano | It can be Vegan
⏢ Liberado a partir das 19h | Available at 7 p.m.

nui

CARNES

Filé au poivre — 130
Tornedo de filé mignon rôti au poivre servido com aligot
Roasted filet mignon tournedo au poivre served with aligot

Chorizo c/ polenta trufada — 135
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

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

Ossobuco braseado — 120
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 — 140
Carré de cordeiro com risoto de cebola, finalizado com Farofa Seleção Única NUI, cebola brûlée e molho roti
Rack of lamb with onion risotto, accompanied by NUI Signature Farofa, finished with brûléed onion and roti sauce

Paleta de cordeiro — 280 (PARA 2 PESSOAS)
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

SOBREMESAS

O verdadeiro Petit Gâteau — 45
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de creme
The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice cream

Pain Perdu — 45
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

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

Profiteroles — 50
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

Torta Basca Clássica — 50
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.

EMPÓRIO

Farofa Seleção Única 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

Granola Seleção Única NUI — 29,90
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

Farofa Citrica NUI — 23,90
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

Kit Produtos | NUI Empório — 65
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.