

# JNcQUOI ASIA

Restaurante — Bar



**Esta é a história de uma pequena nação e do seu povo aventureiro, curioso e tenaz: o povo Português. Içámos velas na Ocidental Praia Lusitana e descobrimos o caminho marítimo para a Índia, levando o comércio de especiarias aos quatro cantos do mundo. Dessa viagem resultou uma fusão de culturas que permitiu estender a nossa influência à Índia, ao Sião, à China e ao Japão. Somos os verdadeiros heróis do mar! O JNcQUOI Asia é a revelação do nosso legado no Oriente. Convidamo-lo a celebrar e a partilhar esse legado à mesa, tal como em tempos o partilhámos com o mundo...**

This is the story of a small nation full of adventurous, curious and tenacious people: the Portuguese. We set sail from the Ocidental Praia Lusitana and discovered the maritime route to India, opening the spice trade to the world. These 16th century discoveries brought about a fusion of cultures and an impact on most oriental cuisines. The Portuguese navigators were truly "The Heroes of the Sea".

JNcQUOI Asia is the revelation of the Portuguese legacy in the East and we invite you to celebrate it

## DAILY SPECIALS

**SEGUNDA A SEXTA - 12H ÀS 16H**  
MONDAY TO FRIDAY – 12AM TO 4PM

<b>INDIAN MONDAY</b>	<b>20</b>
Sopa Dal <i>Dal soup</i> 🌶️🌿	
Chamuça vegetariana <i>Vegetarian samosa</i> 🌿	
Salada de pepino com iogurte <i>Cucumber and yogurt salad</i> 🌿	
Caril vindaloo <i>Vindaloo curry</i> 🌶️🌶️	
<b>JAPANESE TUESDAY</b>	<b>20</b>
Sopa miso <i>Miso soup</i>	
Sunomono de alga wakame e pepino <i>Wakame and cucumber sunomono</i> 🌿	
Sunomono de lírio <i>Hamachi sunomono</i>	
Tonkatsu <i>Tonkatsu</i>	
<b>CHINESE WEDNESDAY</b>	<b>20</b>
Sopa wonton <i>Wonton soup</i>	
Bao de frango <i>Chicken bao</i>	
Salada de pato <i>Duck salad</i> 🌶️	
Vaca estufada com daikon <i>Beef and daikon stew</i>	
<b>THAI THURSDAY</b>	<b>20</b>
Sopa Tom Kha Gai <i>Tom Kha Gai soup</i> 🌶️	
Spring roll de vegetais <i>Vegetable spring roll</i> 🌿	
Salada de ovo estrelado <i>Fried egg salad</i> 🌶️	
Barriga de porco frita <i>Deep fried pork belly</i> 🌶️	
<b>HAINANESE FRIDAY</b>	<b>20</b>
Caldo hainanese <i>Hainanese soup</i>	
Salada de tomate e pepino <i>Tomato and cucumber salad</i> 🌿	
Bok choy salteada <i>Stir fried bok choy</i> 🌿	
Frango hainanese <i>Hainanese chicken</i>	

## BAR MENU

### ROBATA GRILL

**SATAY DE FRANGO** 14

CHICKEN SATAY

Espetadas de frango servidas com molho de amendoim e salada de pepino  
Chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish

**SATAY DE PORCO** 14

PORK SATAY

Espetadas de porco servidas com molho de amendoim e salada de pepino  
Pork skewers served with peanut sauce and cucumber relish

**COSTELETAS DE BORREGO**  35

**GRELHADAS COM ESPECIARIAS**

GRILLED LAMB CUTLETS WITH SPICES

Costeletas de borrego com especiarias e molho picante  
Lamb Cutlets with spices and chilli sauce

**FRANGO GRELHADO COM MISO**  25

GRILLED BABY CHICKEN WITH MISO

Frango grelhado com molho de miso e salada de couve grelhada  
Grilled baby chicken with miso and grilled cabbage salad

## TANDOORI OVEN

### NAAN BREAD SIMPLES 4

NAAN BREAD

Pão Naan com manteiga

Naan bread with butter

### NAAN BREAD COM ALHO 4

GARLIC NAAN BREAD

Pão Naan com alho, coentros e manteiga

Naan bread with garlic, coriander and butter

### NAAN BREAD COM CHILLI 4

CHILLI NAAN BREAD

Pão Naan com chilli

Naan bread with chilli

## WOK FRIED

### CHAMUÇAS DE FRANGO 8

CHICKEN SAMOSAS

Chamuças de frango e especiarias com  
molho de tamarindo

Chicken samosas with tamarind sauce

### CHAMUÇAS DE BATATA E BERINGELA 6

POTATO AND EGGPLANT SAMOSAS

Chamuças de beringela com batata e  
especiarias

e com molho tamarindo

Potato and eggplant samosas with tamarind  
sauce

## SUSHI

<b>CHIRASHI</b>	<b>37</b>
SUSHI RICE BOWL	
Taça de arroz de sushi coberto com sashimi de peixe	
Sushi rice bowl with fish sashimi	
<b>USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI</b>	<b>20</b>
JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI	
Lírio, ponzo e trufa	
Amberjack, ponzu and truffle	
<b>NIGIRI SET (6UN)*</b>	<b>30</b>
Carabineiro, atum, salmão, robalo, carapau e camarão	
Scarlet shrimp, tuna, salmon, sea bass, horse mackerel and prawn	
*Opção: Braseado	
<b>HOSOMAKI (6UN)</b>	
Atum – Tuna	<b>14</b>
Salmão - Salmon	<b>10</b>
<b>CALIFORNIA</b>	<b>20</b>
Rolo de camarão, salmão e feijão verde	
Prawn, salmon and green beans	
<b>AJITATAKI</b>	<b>14</b>
Picado de carapau, tomate, azeite e flor de sal	
Horse mackerel chopped in small pieces with tomato, olive oil and salt flower	
<b>SASHIMI MORIWASE</b>	
Atum – Akami (4UN)	<b>19</b>
Atum – Otoro (4UN)	<b>21</b>
Carabineiro – Scarlet Shrimp (4UN)	<b>27</b>
Robalo – Sea bass (4UN)	<b>20</b>
Salmão – Salmon (4UN)	<b>10</b>
Tataki de Atum (4UN)	<b>21</b>
Tataki de Camarão Tigre (4UN)	<b>26</b>
Tataki de Wagyu com Gema Zuke (4UN)	<b>36</b>
Atum, robalo e salmão – Tuna, sea bass, salmon (12UN)	<b>38</b>

**AVAILABLE MENU FROM 12 PM TO 2 AM**

**TODOS OS PREÇOS INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.  
ALL OUR PRICES INCLUDE VAT AND SERVICE.**

**NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO  
O COUVERT, PODE SER COBRADO. SE NÃO FOR SOLICITADO  
PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.**

**NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING  
THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED  
OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER.**

**OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER LACTICÍNIOS,  
FRUTOS SECOS, GLUTEN, ENTRE OUTROS.  
EM CASO DE ALERGIAS POR FAVOR CONTACTE O STAFF.  
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN  
AND OTHER. IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE  
CONTACT THE STAFF.**