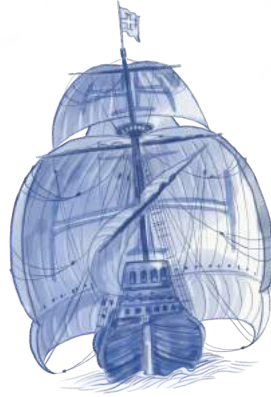


JNcQUOI ASIA

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.

ROTAS GASTRONÓMICAS GASTRONOMIC ROUTES



Papaia Papaya
Brasil — África, Ásia



Açafrão Saffron
Regiões Mediterrânicas — Índia



Caju Cashew
Brasil — África, Índia



Goiaba Guava
Brasil, México — África, Índia

Batata doce Sweet potato
Brasil — Índia, Sudeste Asiático



Malagueta Chilli
América, Haiti — África, Ásia, Europa

Ananás Pineapple
Brasil — África, Ásia



Mandioca Manioc
Brasil — África, Ásia

Milho Corn
América — Ásia, Europa



DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) CHAR SIU PORK BAO Bao de porco com molho barbecue Barbecue pork bun	6
XIAO LONG BAO (4 UN) Dim Sum de porco e sopa Pork and soup dumplings	12
WONTON SIEW MAI (3 UN) Dumpling de porco, camarão e vieira com tobiko Pork, prawn and scallop dumplings with tobiko	8
HAR GOW (3 UN) Dim Sum de camarão e castanha d'água Prawn and water chestnut dumplings	12
CHEUNGFAN DE CAMARÃO PRAWN CHEUNGFAN Rolos ao vapor com camarão Steamed rice noodle rolls with prawns	14
GYOZA DE PORCO (4 UN) PORK GYOZA	12
DUMPLING DE COGUMELOS (3UN) MUSHROOM DUMPLING Dumpling de cogumelos shiitake e pleurotus com bambu Shiitake and oyster mushroom with bamboo dumpling	5

SOPAS E SALADAS SOUPS & SALADS

TOM YAM GOONG 🌶️🌶️ Sopa ácida e picante de camarão com citronela, malagueta, galanga e lima kaffir Hot and sour soup of prawns with lemongrass, chillies, galangal and kaffir lime	17
TOM KHA GAI 🌶️ Sopa de coco e galanga com frango, cogumelos e coentros Coconut and galangal soup with chicken, oyster mushrooms and coriander	16
MISO SHIRU DE PEIXE FISH MISO SHIRU Caldo de peixe com miso, alga wakame, peixe branco e tofu Fish broth with miso, wakame seaweed, white fish and silken bean curd	5
SALADA DE PAPAIA VERDE PICANTE 🌶️ SPICY GREEN PAPAYA SALAD Salada de papaia verde, feijão verde, camarão seco, tomate, amendoins, malagueta, coentros e lima Shredded green papaya salad with green beans, dried prawns, cherry tomatoes, peanuts, chillies, coriander and fresh lime juice	14
SALADA ICEBERG 🌿 ICEBERG SALAD Salada de alface iceberg com molho de cebola e gengibre Iceberg lettuce salad with onion and ginger sauce	9
SALADA DE PATO COM GERMINADOS 🌶️ DUCK SALAD WITH SPROUTS Salada de pato com molho picante, ervas, citronela crocante e alho frito Duck salad with spicy sauce, herbs, crispy lemongrass and garlic	18



SOPAS E SALADAS SOUPS & SALADS

ABACATE COM SHIO KOMBU 🌿 AVOCADO WITH SHIO KOMBU	9
Abacate com óleo de sésamo, lima e alga kombu Sliced avocado with sesame oil, lime juice and kombu seaweed	
SALADA DE ESPINAFRES COM MOLHO DE SÉSAMO 🌿 SPINACH SALAD WITH SESAME SAUCE	8
KANISU	20
Salada de caranguejo do Alaska avinagrado com pepino e vinagre Alaskan king crab salad with salted cucumber and rice vinegar	
DAIKON SU	19
Ceviche japonês de peixe branco avinagrado e shiso Japanese ceviche with cured fish and shiso salad	
KOMBU TSUKUDANI	7
Salada de Alga Kombu estufada com molho de soja doce Kombu seaweed simmered salad with sweet soy sauce	

SPRING ROLL, TEMPURA E CHAMUÇAS SPRING ROLL, TEMPURA & SAMOSAS

CREPE DE LEGUMES (3UN) 🌿 VEGETABLE SPRING ROLL	10
Crepe frito de legumes com molho de ameixa Vegetable spring rolls with plum sauce	
CREPE DE CAMARÃO (3UN) PRAWN SPRING ROLL	14
Crepe frito de camarão com molho de ameixa Prawn spring rolls with plum sauce	
CHAMUÇAS DE FRANGO (2UN) 🌶️ CHICKEN SAMOSAS	7
Chamuças de frango com molho de tamarindo Chicken samosas with tamarind sauce	
CHAMUÇAS DE VEGETAIS (2UN) 🌶️ 🌿 VEGETABLE SAMOSAS	6
Chamuças de beringela e batata com molho de tamarindo Potato and eggplant samosas with tamarind sauce	
TEMPURA DE CAMARÃO PRAWN TEMPURA	26
Tempura de camarão com maionese de chilli Prawn tempura with chilli mayonnaise	

A história da tempura começa em 1543, quando um barco com três navegadores Portugueses a bordo, acabou na ilha de Tanegashima, no Japão. Foi por volta dessa altura que começaram a haver trocas comerciais.

Os Portugueses ficaram em território japonês até meados do século XVII e deixaram para trás uma marca indelével : uma receita de feijão verde envolvido em massa polme e frito - os peixinhos da horta. Atualmente, no Japão, são conhecidos como tempura e constituem um alimento básico da gastronomia japonesa desde então.

The story of tempura begins in 1543, when a ship with three Portuguese navigators on board ended up on the island of Tanegashima, thus opening the doors for trade with Japan.

The Portuguese remained in Japan until mid-17th century and they left an indelible mark on the island: a battered and fried green bean recipe - "peixinhos da horta". Nowadays, in Japan, they're known as tempura and they have been a staple of Japanese cuisine ever since.

WOK

- PHAD THAI GOONG** 26
Massa de arroz salteada com camarões, tamarindo, açúcar de palma, rebentos de feijão mungo e amendoins
Rice noodles stir fried with prawns, tamarind, palm sugar, bean sprout and peanuts
- CARNE DE VACA SALTEADA COM MOLHO DE OSTRAS** 25
STIR FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE
Carne de vaca salteada com molho de ostras, cebola e malagueta
Stir fried beef with oyster sauce, onion and chillies 
- CHOW MEIN** 16 
Noodles de ovo com cogumelos shiitake, cenoura, couve, cebola e sementes de sésamo
Egg noodles with shiitake mushrooms, carrots, cabbage, onion and sesame seeds
- NASI GORENG** 20 
Arroz Indonésio salteado com frango, camarão, cebolete e ovo estrelado
Indonesian fried rice with chicken, spring onion, prawns and fried egg
- ARROZ SALTEADO SIMPLES** 12 
SIMPLE STIR FRIED RICE
Arroz salteado com ovo e alface iceberg
Fried rice with egg and iceberg lettuce
- ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO** 19
CRAB STIR FRIED RICE
Arroz salteado com ovo, caranguejo e coentros
Fried rice with egg, crab meat and coriander

ROBATA E TANDOORI ROBATA & TANDOORI

- 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
- ENTRECOSTO CAMELIZADO** 22
CAMELIZED SPARERIBS
Piano de entrecosto com molho jncquoi, cajú, malagueta, chalotas e coentros
Pork spareribs with jncquoi sauce, toasted cashews, green chillies, red shallots and coriander 
- NASU DENGAKU** 10 
Beringela gratinada com miso e lima
Eggplant gratin with miso and lime
- FRANGO TANDOORI** 20 
CHICKEN TANDOORI
Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no forno tandoori
Tandoori chicken with yogurt and Indian spices
- COSTELETAS DE BORREGO GRELHADAS COM ESPECIARIAS** 32 
GRILLED LAMB CUTLETS WITH SPICES
Costeletas de borrego com especiarias e molho picante
Lamb Cutlets with spices and chilli sauce
- FRANGO GRELHADO COM MOLHO DE MISO** 25
GRILLED CHICKEN WITH MISO
Frango com molho de miso e limão
Chicken with miso sauce and lemon
- PED YAANG NAAM MARKHAM** 30 
Peito de pato com molho tamarindo, ananás e citronela crocante
Duck breast with tamarind sauce, pineapple and crispy lemongrass
- WAGYU GRELHADO COM YUZU KOSHU** 130
GRILLED WAGYU WITH YUZU KOSHU

CARIS CURRIES

CARIL MASSAMAN DE VACA MASSAMAN BEEF CURRY Caril de vaca com amendoins, cominhos, batata doce e arroz jasmim Massaman beef curry with peanuts, cumin, sweet potato and jasmim rice		25
CARIL VERDE THAI DE FRANGO 🌶️ THAI GREEN CHICKEN CURRY Caril verde de frango com milho baby, manjeriçã, malagueta e arroz jasmim Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmim rice		24
KHAO SOI DE FRANGO 🌶️ CHICKEN KHAO SOI Caril de frango de Chiang Mai com noodles de ovo e pickles de folhas de mostarda verde Chiang Mai chicken curry with egg noodles and mustard greens		22
BEEF RENDANG Caril rendang de vaca com curcuma, citronela, coco e malagueta Beef rendang curry with turmeric, lemongrass, coconut and chilli		24
DAL 🌶️ 🌿 Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati Curry of lentils perfumed with Indian spices with basmati rice and chapati		12
CARIL VINDALOO 🌶️ 🌶️ VINDALOO CURRY Caril de porco de Goa com pimenta preta e vinagre acompanhado de arroz basmati e chapati Goan pork curry with black pepper and vinegar served with basmati rice and chapati		25

Quando os navegadores portugueses chegaram a Goa, onde ficaram até 1961, cozinhavam um prato de carne de porco com alho e vinho, chamado carne de vinha d'alhos, que foi adotado pelos habitantes locais para se tornar no caril vindaloo - um dos pratos indianos mais populares nos dias de hoje.

When the Portuguese navigators arrived in Goa, where they stayed until 1961, they cooked a garlicky, wine-spiked pork dish called "carne de vinha d'alhos", which was later adopted by locals to become vindaloo curry - one of the most popular Indian dishes nowadays.

CLÁSSICOS CLASSICS

BACALHAU NEGRO COM MISO BLACK CODFISH WITH MISO Bacalhau negro grelhado com miso, yuzu e pickle de gengibre Grilled black cod with miso, yuzu and pickled ginger	42
CHERNE AO VAPOR STEAMED GROUPEL Cherne ao vapor com couve chinesa, galanga e coentros Steamed grouper with chinese cabbage, galangal and coriander	38
FRANGO HAINANESE HAINANESE CHICKEN Frango com gengibre, cebolete e arroz com chalota frita e caldo Hainanese chicken with ginger, perfumed rice with fried shallot and its broth	19
PATO ASSADO CANTONÊS CANTONESE ROASTED DUCK Pato assado à moda cantonesa Roasted Cantonese duck	25
BIRYANI 🌶️ Biryani de pernil de borrego e arroz com especiarias Curried lamb shank with spiced biryani rice	26
TOMAHAWK GRELHADO COM MOLHO YAKINIKU GRILLED TOMAHAWK WITH YAKINIKU SAUCE	110

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

NAAN BREAD SIMPLES  SIMPLE NAAN BREAD Pão Naan com manteiga Naan bread with butter	3,5
NAAN BREAD COM ALHO  GARLIC NAAN BREAD Pão Naan com alho, coentros e manteiga Naan bread with garlic, coriander and butter	4
NAAN BREAD COM CHILLI  CHILLI NAAN BREAD Pão Naan com chilli e manteiga Naan bread with chilli and butter	4
CHAPATI  Pão chapati Chapati bread	4
ARROZ JASMIM TAILANDÉS  THAI JASMINE RICE	6
ARROZ BASMATI  BASMATI RICE	6
BIMIS SALTEADOS COM MOLHO XO  STIR FRIED BROCCOLINI WITH XO SAUCE	18
BOK CHOY SALTEADO  STIR FRIED BOK CHOY Bok Choy com molho de ostra e alho crocante Stir fried Bok Choy with oyster sauce and crispy garlic	7
FEIJÃO VERDE SALTEADO  STIR FRIED GREEN BEANS Feijão verde com alho e soja Stir fried green beans with garlic and soy	12

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

NEGITORO	19
Tártaro de atum com cebolete, gema, miso e wasabi sobre arroz	
Minced big eye tuna with spring onion, egg yolk, miso and wasabi on rice	
NIGIRI (2UN)	
Akami (Atum — Tuna)	16
Otoro (Barriga de atum — Tuna)	21
Salmão — Salmon	7
Salongo — Golden eye snapper	10
Carapau — Horse mackerel	6
Camarão — Prawn	10
Carabineiro — Scarlet shrimp	22
Wagyu	24
GUNKAN (2UN)	
Ovas de Salmão — Salmon roe	24
Ovas de ouriço — Sea urchin roe	16
Ovas de peixe voador — Tobiko	6

SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ROLOS DE SUSHI SUSHI ROLLS

HOSOMAKI (3UN)

Atum — Tuna	14
Robalo — Sea bass	14
Salmão — Salmon	10

NORIMAKI JNcQUOI (4UN)

Rolo de camarão, robalo, quiabos, salmão, teriyaki, ikura e molho de carabineiro
Prawn, seabass, okra, salmon, teriyaki, ikura and scarlet shrimp sauce

26

URAMAKI JNcQUOI (4UN)

Rolo de feijão verde, caranguejo real, atum, maionese de wasabi, cebolo e tobiko
Green bean, king crab, tuna, teriyaki mayonnaise, spring onion and tobiko

26

CALIFÓRNIA (4UN)

Rolo de camarão, salmão e feijão verde
Prawn, salmon and green beans

20

SASHIMI MORIAWASE

Atum — Tuna (3UN)	19
Carabineiro — Scarlet shrimp (3UN)	22
Robalo — Sea bass (3UN)	20
Salmão — Salmon (3UN)	10
Atum, robalo e salmão — Tuna, sea bass and salmon (9UN)	48

USUZUKURI DE LIRIO JNcQUOI

JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI

Lírio, ponzu e trufa
Amberjack, ponzu and truffle

16

NIGIRI SET (6UN)

Carabineiro, atum, salmão, robalo, carapau e camarão
Scarlet shrimp, tuna, salmon, sea bass, horse mackerel and prawn

35

SOBREMESAS DESSERTS

CREME DE MATCHA SOBRE BOLACHA DE PAPOILA MATCHA CREAM OVER A POPPY BISCUIT	9
TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA LEMON AND YUZU TART WITH MERENGUE	9
PÃO DE LÓ JAPONES JAPANESE SPONGE CAKE	9
TROCHA DE OVOS	9
BABA DE RINOCERONTE RHINOCEROS DROOL Creme de chocolate e caramelo Chocolate and caramel mousse	9
CHEESECAKE COM BOLACHAS DE CANELA E GENGIBRE CHEESECAKE WITH GINGER AND CINNAMON COOKIES	9
COULANT DE CHOCOLATE COM GELADO DE CHÁ VERDE CHOCOLATE COULANT WITH GREEN TEA ICE CREAM	9
COULANT DE CARAMELO SALGADO E BANANA SALTED CARAMEL AND BANANA COULANT	9
STICKY RICE COM MANGA MANGO STICKY RICE	9
SELEÇÃO DE FRUTAS COM CALDA DE CITRONELA FRUIT PLATTER WITH LEMONGRASS SAUCE	9
GELADOS E SORBETS ICE CREAMS AND SORBETS Gelado de matcha, gelado de feijão azuki, sorbet de manga-maracuja, sorbet de coco, sorbet de framboesa e sorbet de limão Matcha ice cream, azuki bean ice cream, passion fruit-mango sorbet, coconut sorbet, raspberry sorbet and lemon sorbet	9

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.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE CONTACT THE STAFF.