

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



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



SUSHI E SASHIMI SUSHI & SASHIMI

ENTRADAS STARTERS

USUZUKURI DE LÍRIO JNCQUOI	21
JNCQUOI HAMACHI USUZUKURI Lírio, ponzu e trufa Hamachi, ponzu and truffle	
NEGITORO	23
Tartaro de atum com cebotele, gema, miso e wasabi sobre arroz Minced big eye tuna with spring onion, egg yolk, miso and wasabi on rice	
SUNOMOMO DE LÍRIO E CARANGUEJO	23
HAMACHI AND CRAB SUNOMONO Lírio e caranguejo, takuan e molho de yuzu e lima Hamachi and crab, takuan, yuzu and lime sauce	
TATAKI DE CAMARÃO TIGRE	26
TIGER PRAWN TATAKI Camarão tigre, creme de abacate, maionese kimchi e ikura Tiger prawn, avocado cream, kimchi mayonnaise and ikura	

SASHIMI MORIAWASE 4UN

Atum Akami — Akami Tuna	19
Atum Otoro — Otoro Tuna	21
Carabineiro — Scarlet shrimp	27
Salmão — Salmon	10

NIGIRI 2UN

Akami (Atum — Tuna)	19
Otoro (Barriga de atum — Tuna)	21
Caranguejo — Crab	22
Salmão — Salmon	7
Carabineiro — Scarlet shrimp	22
Wagyu	24
SELEÇÃO NIGIRI (6UN) *	30
Carabineiro, atum, salmão, robalo, lírio e camarão Scarlet shrimp, tuna, salmon, sea bass, hamachi and prawn * Opção: Braseado	

GUNKAN 2UN

Wagyu	24
-------	----

ROLOS DE SUSHI SUSHI ROLLS

HOSOMAKI	
Atum — Tuna	14
Salmão — Salmon	10
NORIMAKI JNCQUOI (4UN)	26
Rolo de camarão, lírio, quiabos, salmão, teriyaki, ikura e molho de carabineiro Prawn, hamachi, okra, salmon, teriyaki, ikura and scarlet shrimp sauce	
URAMAKI JNCQUOI (4UN)	26
Rolo de caranguejo real, atum, feijão verde, maionese de wasabi, cebolo e tobiko King crab, tuna, green beans, wasabi mayonnaise, spring onion and tobiko	
CALIFÓRNIA (4UN)	22
Rolo de camarão, salmão e feijão verde Prawn, salmon and green beans	

COMBINADOS SUSHI AND SASHIMI SELECTION

SUSHI E SASHIMI (25UN)	54
SUSHI AND SASHIMI SELECTION	
SUSHI VEGETARIANO (12UN)	19
VEGETARIAN SUSHI SELECTION	
SELEÇÃO DE SASHIMI JNCQUOI (20UN)	51
JNCQUOI SASHIMI SELECTION Robalo, carabineiro, atum akami, lírio, salmão e ovas de salmão Seabass, scarlet shrimp, akami, hamachi, salmon and salmon roe	

DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) CHAR SIU PORK BAO Bao de porco com molho barbecue Barbecue pork bun	7
XIAO LONG BAO (4UN) Dim Sum de porco e sopa Pork and soup dumplings	19
XIAO LONG BAO DE CARANGUEJO E CARABINEIRO (4UN) KING CRAB AND SCARLET SHRIMP XIAO LONG BAO Caranguejo, carabineiro e massa tinta de choco King crab, scarlet shrimp and cuttlefish ink	25
WONTON SIEW MAI (4UN) Dumpling de porco, camarão e vieira com tobiko Pork, prawn and scallop dumplings with tobiko	19
CHEUNGFAN DE CAMARÃO PRAWN CHEUNGFAN Rolos ao vapor com camarão Steamed rice noodle rolls with prawns	19
DUMPLING DE COGUMELOS (4UN) 🍄 MUSHROOM DUMPLING Dumpling de cogumelos shiitake e pleurotus com bambu Shiitake and oyster mushroom with bamboo dumpling	11
DUMPLING DE CARANGUEJO (2UN) CRAB DUMPLING Caranguejo, camarão e tobiko preto King crab, prawn and black tobiko	18
GYOZA DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO (4UN) BLACK COD AND PRAWN GYOZAS Bacalhau negro e camarão Black cod and prawns	17

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU 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
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
SOPA TAILANDESA DE PATO COM NOODLES Sopa aromática de pato com noodles, bok choy, alho frito e chilli Aromatic duck noodle soup, bok choy, fried garlic and chilli flakes	20

SALADAS SALADS

- ABACATE COM SHIO KOMBU** 🌿 **9**
AVOCADO WITH SHIO KOMBU
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** 🌿 **10**
SPINACH SALAD WITH SESAME SAUCE
- SALADA DE PATO COM REBENTOS** 🍷 **19**
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
- SALADA DE MANGA VERDE COM CARANGUEJO DE CASCA MOLE** 🍷 **22**
GREEN MANGO SALAD WITH SOFT SHELL CRAB
Salada de manga verde, citronela, coentros, hortelã, malagueta e caranguejo frito
Green mango salad, lemongrass, coriander, mint, chilli and deep-fried crab

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

- SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN)** 🌿 **14**
VEGETABLE SPRING ROLL
Crepes fritos de legumes e cogumelos com molho de ameixa
Vegetable and mushroom spring rolls with plum sauce
- CHAMUÇAS DE FRANGO (2UN)** 🍷 **8**
CHICKEN SAMOSAS
Chamuças de frango com molho de tamarindo
Chicken samosas with tamarind sauce
- CHAMUÇAS DE VEGETAIS (2UN)** 🍷 🌿 **6**
VEGETABLE SAMOSAS
Chamuças de beringela e batata com molho de tamarindo
Potato and eggplant samosas with tamarind sauce
- TEMPURA DE CAMARÃO** **27**
PRAWN TEMPURA
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, abrindo assim as portas para o comércio com o Japão.

Os Portugueses partiram do Japão em meados do século XVII mas 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 departed Japan in the mid-17th century but 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.

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	46
PATO ASSADO CANTONÊS CANTONESE ROASTED DUCK Pato assado à moda cantonesa Roasted Cantonese duck	40
BIRYANI 🍛 Biryani de pernil de borrego e arroz com especiarias Curried lamb shank with spiced biryani rice	29
FRANGO COM LIMÃO LEMON CHICKEN Frango frito com molho de limão e arroz jasmim Deep fried chicken with lemon sauce and jasmine rice	17
GAROUPA A VAPOR COM SOJA E GENGIBRE STEAMED GROUPER WITH SOYA AND GINGER Garoupa, molho de soja, gengibre e coentros Grouper, soya sauce, ginger and coriander	33
TOMAHAWK GRElhADO COM MOLHO YAKINIKU GRILLED TOMAHAWK WITH YAKINIKU SAUCE	140

ROBATA E TANDOORI ROBATA & TANDOORI

SATAY DE FRANGO CHICKEN SATAY Espetadas de frango servidas com molho de amendoim e salada de pepino Chicken skewers served with peanut sauce and cucumber relish	14
ENTRECOSTO CARAMELIZADO 🍖 CARAMELIZED SPARERIBS Piano de entrecosto com molho jncquoi, cajus, malagueta, chalotas e coentros Pork spareribs with jncquoi sauce, toasted cashews, green chillies, red shallots and coriander	25
NASU DENGAKU 🍆 Beringela gratinada com miso e lima Eggplant gratin with miso and lime	10
FRANGO TANDOORI 🍛🍛 CHICKEN TANDOORI Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no tandoori com arroz basmati Tandoori chicken with yogurt and Indian spices with basmati rice	22
PATO COM MOLHO DE TAMARINDO PED YAANG NAAM MARKHAM Peito de pato com molho tamarindo, ananás e citronela crocante Duck breast with tamarind sauce, pineapple and crispy lemongrass	33
COSTELETAS DE BORREGO GRElhADAS COM ESPECIARIAS 🍖 GRILLED LAMB CUTLETS WITH SPICES Costeletas de borrego com especiarias e molho picante Lamb Cutlets with spices and chilli sauce	36
LOMBO DE NOVILHO COM MOLHO YAKINIKU GRILLED BEEF FILET WITH YAKINIKU SAUCE Lombo de novilho e molho yakiniku Beef filet and yakiniku sauce	35
WAGYU GRElhADO COM YUZU KOSHU GRILLED WAGYU WITH YUZU KOSHU	135

WOK

- PHAD THAI GOONG** 🍜 28
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** 29
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
- NASI GORENG** 🍜 22
Arroz indonésio salteado com frango, camarão, cebolete e ovo estrelado
Indonesian fried rice with chicken, prawns, spring onions and fried egg
- NEUA PAT BAI GRAPAO** 🍜 32
Vaca salteada com manjerição tailandês e ovo frito
Stir fried minced beef with Thai basil and fried egg
- CAMARÃO TIGRE COM MOLHO DE PIMENTA PRETA** 🍜 🍜 45
BLACK PEPPER AND CHILLI TIGER PRAWNS
Camarão tigre, cebola, malagueta vermelha e molho de pimenta preta
Tiger prawns, onion, chilli and black pepper sauce
- ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO** 24
CRAB STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com ovo, caranguejo e coentros
Fried rice with egg, crab meat and coriander
- ARROZ SALTEADO SIMPLES** 🌿 12
SIMPLE STIR-FRIED RICE
Arroz salteado com ovo e alface iceberg
Fried rice with egg and iceberg lettuce
- CHOW MEIN DE LEGUMES** 🌿 20
VEGETABLES CHOW MEIN
Noodles de ovo com mistura de legumes asiática
Egg noodles with asian assorted vegetables
- LEGUMES SALTEADOS COM COGUMELOS, OVO E MOLHO DE OSTRAS** 🌿 22
STIR-FRIED VEGETABLES WITH MUSHROOMS, EGG AND OYSTER SAUCE
Mistura de legumes asiáticos, cogumelos oreilha de judas, gengibre, ovo e molho de ostra
Asian assorted vegetables, black fungus, ginger, egg and oyster sauce

CARIS CURRIES

CARIL VERDE THAI DE FRANGO 🍛 🍛 28
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

DAL 🍛 🌿 15
Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati
Curry of lentils perfumed with Indian spices served with basmati rice and chapati

CARIL VINDALOO 🍛 🍛 28
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

CARIL VERMELHO DE PATO E GENGIBRE 🍛 28
DUCK AND GINGER RED CURRY
Caril vermelho thai, pato, gengibre, tomate, manjeriçã tailãdes e arroz jasmim
Thai red curry, duck, ginger, tomato, thai basil and jasmine rice

CARIL VERDE THAI DE LAVAGANTE 🍛 🍛 65
THAI GREEN LOBSTER CURRY
Caril verde de lavagante com milho baby, manjeriçã, malagueta e arroz jasmim
Thai green lobster curry with baby corn, basil, chillies and jasmim rice



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.

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

NAAN BREAD SIMPLES  SIMPLE NAAN BREAD Pão Naan com manteiga Naan bread with 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 TAILANDÊS  THAI JASMINE RICE	6
ARROZ BASMATI  BASMATI RICE	6
BIMIS SALTEADOS COM MOLHO XO STIR FRIED BROCCOLINI WITH XO SAUCE	19
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	12
FEIJÃO VERDE SALTEADO  STIR FRIED GREEN BEANS Feijão verde com alho e soja Stir fried green beans with garlic and soy	14

COUVERT

NAAN BREAD COM ALHO  GARLIC NAAN BREAD Pão Naan com alho, coentros e manteiga Naan bread with garlic, coriander and butter	4
---	---

SOBREMESAS DESSERTS

TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA LEMON AND YUZU TART WITH MERENGUE	9
TROUXA DE OVOS	9
BABA DE RINOCERONTE RHINOCEROS DROOL Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse	9
ROTA DAS ESPECIARIAS SPICE ROUTE Biscuit de canela, creme de especiarias e ameixa em calda Cinnamon biscuit, spice cream and plum	9
CHEESECAKE COM BOLACHAS DE CANELA E GENGIBRE CHEESECAKE WITH GINGER AND CINNAMON COOKIES	9
ARROZ DOCE DE MANGA MANGO STICKY RICE	9
FONDANT DE CHOCOLATE CHOCOLATE FONDANT	9
BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES	9
CHEESECAKE JAPONÊS COM RECHEIO DE OVOS MOLES JAPANESE CHEESECAKE WITH SWEET EGG FILLING	9
MACARRON DE PISTACIO COM CREMOSO DE FRAMBOESAS PISTACHE MACARRON WITH RASPBERRY CREAM	9
GELADOS E SORBETS (1 BOLA) ICE CREAMS AND SORBETS (1 SCOOP) Chocolate, caramel salgado, baunilha, framboesa, limão e pistácio Chocolate, salted caramel, vanilla, raspberry, lemon and pistachio	4

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 REFRESHED UNSUARELY 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.