

ANGLOTHAI TAKES OVER JNcQUOI ASIA

08 - 11 Novembro — 08th - 11th November

JNcQUOI Asia

ENTRADAS STARTERS

HOI NAANG ROHM
OSTRA & NAHM JIM DE ESPINHEIRO DO MAR
RAW OYSTER & SEA BUCKTHORN NAHM JIM
8€

PAD PLA MEUK
LULA SALTEADA, MANJERICÃO TAILANDÊS E TINTA
STIR FRIED SQUID, THAI BASIL & INK
22€

LAAB HED BA
SALADA LAAB DE COGUMELOS, GEMA DE OVO CURADA
E ARROZ SELVAGEM
WILD MUSHROOM LAAB, SOY CURED YOLK & WILD RICE
(Vegetariano | Vegetarian)
28€

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

MUYANG
SECRETO DE PORCO IBÉRICO MARINADO EM WHISKEY,
MEL DE ABELHA PRETA E MOLHO JAEW DE TAMARINDO
WHISKEY & SOY IBERICO SECRETO, BLACK BEE HONEY & TAMARIND JAEW
33€

GAENG TAYPO GOONG YAI
CARIL VERMELHO COM LIMA KAFFIR, LAVAGANTE
E MANJERICÃO TAILANDÊS
MAKRUT LIME RED CURRY, LOBSTER & THAI BASIL
65€

AEB FAKTONG
CARIL GRELHADO DE ABÓBORA TOPINAMBUR COM FOLHA DE FIGUEIRA
FIG LEAF GRILLED CURRY, PUMPKIN & JERUSALEM ARTICHOKE
(Vegetariano | Vegetarian)
26€

ACOMPANHAMENTOS SIDES

KHAO BAALAEH NEUA
CEVADINHA, MOLHO DE PIMENTA LONGA E NOVILHO CURADO
PEARL BARLEY, LONG PEPPERCORN & CURED BEEF
18€

SOM TAM FARANG
SALADA SOM TAM DE VEGETAIS, MEL DE ABELHA PRETA E AVELÃS
ROOT VEGETABLE SOM TAM, BLACK BEE HONEY & HAZELNUT
18€

SOBREMESA DESSERT

KHANOM CHA YEN
CREME DE CHÁ TAILANDÊS QUEIMADO E MARMELO
THAI TEA BURNT CREAM & SPICED QUINCE
(Vegetariano | Vegetarian)
11€