

JNcQUOI

ASIA



**Embarque connosco numa viagem pela Ásia .
O caminho marítimo para a Índia , descoberto pelos
navegadores portugueses, resultou numa fusão de
culturas que chegou à Índia, Tailândia, China e Japão.
Inspirado nestas grandes nações, o JNcQUOI Asia
oferece quatro tipos de gastronomia: indiana,
tailandesa, chinesa e japonesa, complementando-as
com um ambiente cosmopolita e vibrante.
O dragão dourado ocupa o centro da sala principal,
dando o mote para uma experiência única.**

Embark with us on an Asian journey.
The sea route to India, discovered by the Portuguese navigators,
resulted in a fusion of cultures that reached India, Thailand,
China, and Japan. Inspired by these great nations, JNcQUOI Asia
offers four types of cuisine: Indian, Thai, Chinese and Japanese,
complementing them with a cosmopolitan and vibrant atmosphere.
The gold Dragon takes center stage in the main dining room,
setting the tone for a unique experience.

JNÇQUOI

ASIA



SCAN PARA ACEDER AO MENU
SCAN FOR MENU

ALERGIA ALIMENTAR FOOD ALLERGY



Ovo
Egg



Lactose
Lactose



Frutos Secos
Nuts



Glúten
Gluten



Dióxido Sulfúrico
Sulphur Dioxide



Moluscos
Molluscs



Porco
Pork



Mostarda
Mustard



Peixe
Fish



Amendoim
Peanut



Aipo
Celery



Sésamo
Sesame



Soja
Soy



Crustáceos
Crustaceans

NOS TERMOS DO REGULAMENTO (UE) N.º 1169/2011, INFORMAMOS QUE OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE PROVOCAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS, NOMEADAMENTE: CEREAIS QUE CONTÊM GLÚTEN, CRUSTÁCEOS, OVOS, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO E MOLUSCOS. EM CASO DE ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, SOLICITE ACONSELHAMENTO AOS NOSSOS COLABORADORES

IN ACCORDANCE WITH REGULATION (EU) NO 1169/2011, PLEASE BE INFORMED THAT OUR DISHES MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES, NAMELY: CEREALS CONTAINING GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOYBEANS, MILK, TREE NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPIN AND MOLLUSCS. IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE ASK A MEMBER OF OUR TEAM FOR ADVICE.

JNcQUOI

FISH



**A nossa homenagem ao Atlântico e à paixão Portuguesa pelo mar.
Uma viagem gastronómica pelos sabores do oceano, pela mão dos
Chefs António Bóia e Filipe Carvalho.**

Our Ode to the Atlantic and to Portugal's love affair with the sea.
A gastronomic journey through the endless flavours of the ocean,
guided by Chefs António Bóia and Filipe Carvalho.

Faça a sua reserva
Book your table now
+351 215 931 000
book.fish@jncquoi.com



JNcQUOI

BEACH CLUB



JNcQUOI BEACH CLUB COMPORTA

Aberto todo o ano. Descubra este oásis de sofisticação à beira-mar.
Open all year round. Your beachfront escape awaits,
indulge in seaside sophistication.

Faça a sua reserva
Book your table now
+351 269 249 890
book@jncquoiceachclub.com



JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

Range Rover
Official JNcQUOI Partner



ROTAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMIC ROUTES



Papaia Papaya

Brasil - África, Ásia



Açafrão Saffron

Regiões Mediterrânicas - Índia



Caju Cashew

Brasil - África, Ásia



Goiaba Guava

Regiões Mediterrânicas - Índia



Batata doce Sweet potato

Brasil - África, Ásia



Malagueta Chilli

América, Haiti — África, Ásia, Europa



Ananás Pineapple

Brasil - África, Ásia



Mandioca Manioc

Brasil - África, Ásia



Milho Corn


América — Ásia, Europa

MENU ASIA CLASSICS

ENTRADAS STARTERS

XIAO LONG BAO
PORK AND SOUP DUMPLINGS

TOSTA DE CAMARÃO E SÉSAMO
SHRIMP AND SESAME TOAST

SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE 
SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO

PEIXE FISH

BACALHAU NEGRO COM MISO
BLACK CODFISH WITH MISO

ARROZ NEGRO SALTEADO
STIR-FRIED BLACK RICE

CARNE MEAT

PATO ASSADO CANTONÊS 
CANTONESE ROASTED DUCK

MINI BAOS

SOBREMESAS DESSERTS

SELEÇÃO DE SOBREMESAS
DESSERT SELECTION

MIN. 2 PESSOAS MIN. 2 PEOPLE 85 PP

Menu disponível para um mínimo de 2 pessoas e servido à totalidade da mesa.

Em caso de restrições alimentares, solicite a sugestão do chef.

Menu available for a minimum of 2 people and served to the entire table.

In case of dietary restrictions, please ask the chef for suggestions.

MENU CHEF'S SELECTION

ENTRADAS STARTERS

JNcQUOI NAAN BREAD COM ATUM & OVAS 
JNcQUOI NAAN BREAD WITH TUNA & FISH ROES

WONTON SIEW MAI DE WAGYU E TRUFA
WAGYU AND TRUFFLE WONTON SIEW MAI


SHOKUPAN COM TEMPURA DE CAMARÃO PICANTE 
SHOKUPAN WITH SPICY SHRIMP TEMPURA

PEIXE FISH

CAMARÃO TIGRE TANDOORI 
TANDOORI TIGER SHRIMP

CARNE MEAT

WAGYU GRELHADO COM MOLHO PONZU
GRILLED WAGYU WITH PONZU SAUCE

NASI GORENG COM GAMBA CRISTAL 
NASI GORENG WITH CRYSTAL PRAWN

SOBREMESAS DESSERTS

TARTE ROMANTIQUE JNcQUOI COM TOFFEE DE WHISKY NIKKA
JNcQUOI ROMANTIQUE TART WITH WHISKY NIKKA TOFFEE

MIN. 2 PESSOAS MIN. 2 PEOPLE 110 PP

Menu disponível para um mínimo de 2 pessoas e servido à totalidade da mesa.

Em caso de restrições alimentares, solicite a sugestão do chef.

Menu available for a minimum of 2 people and served to the entire table.

In case of dietary restrictions, please ask the chef for suggestions.

SUSHI BAR

ENTRADAS STARTERS

ROBALO, SAKURA E SÉSAMO 30 SEA BASS, SAKURA AND SESAME



*Robalo, molho de vinagre de flor de cerejeira e óleo de sésamo
Sea bass, cherry blossom vinegar sauce and sesame oil*

ARROZ DE UNAGI 30 UNAGI RICE



*Enguia kabayaki, arroz, ikura e tamagoyaki
Kabayaki eel, rice, ikura and tamagoyaki*

TÁRTARO DE ATUM JNcQUOI 38 JNcQUOI TUNA TARTARE



*Atum, trufa, yuzu koshu, azeite, gema de ovo
e zest de limão servido com arroz crocante
Tuna, truffle, yuzu koshu, olive oil, egg yolk
and lemon zest served with crispy rice*

USUZUKURI DE LÍRIO JNcQUOI 29 JNcQUOI HAMACHI USUZUKURI



*Fatias finas de lírio, molho ponzu trufado, ikura e mizuna
Thin slices of hamachi, truffle ponzu sauce, ikura and mizuna*

AJI TATAKI 15 AJI TATAKI



*Carapau, gengibre, shiso e cebolinho
Horse mackerel, ginger, shiso and chives*

MAGURO ZUKE E CAVIAR 32 MAGURO ZUKE AND CAVIAR



*Atum marinado em soja e mirin, caviar e shiso
Tuna marinated in soy sauce and mirin, caviar and shiso*

HAMACHI, UMEBOSHI E SHISO 27 HAMACHI UMEBOSHI AND SHISO



*Lírio, molho de umeboshi e óleo de shiso
Hamachi, umeboshi sauce and shiso oil*

GAMBA DO ALGARVE COM UNI E FLOR DE SAL 45 ALGARVE SHRIMP, UNI AND FLEUR DE SEL



*Gamba do Algarve com ouriço do mar e flor de sal
Algarve prawns with sea urchin and fleur de sel*

OTORO TATAKI, WASABI E TOSA 34 OTORO TATAKI, WASABI AND TOSA



*Otoro picado, arroz de sushi, ovas de salmão, wasabi e molho de soja
Chopped tuna, sushi rice, salmon roe, wasabi and soy sauce*

SUSHI BAR

SASHIMI 3UN

ATUM LOMBO — TUNA LOIN 19	
ATUM OTORO — OTORO TUNA 22	
LÍRIO — HAMACHI 15	
CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 42	
PARGO — RED SNAPPER 18	
ROBALO — SEA BASS 20	
SALMÃO — SALMON 12	

NIGIRI 2UN

ATUM LOMBO — TUNA LOIN 16				
ATUM OTORO — OTORO TUNA 19				
LIRIO — HAMACHI 14				
PARGO — RED SNAPPER 14				
UNAGI 16				
WAGYU E TRUFA — WAGYU AND TRUFFLE 29				
CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 32				
CARAPAU — HORSE MACKEREL 10				
ROBALO — SEA BASS 16				
LULA — SQUID 14				
SALMÃO — SALMON 10				

TEMAKIS 1UN

SALMÃO E OVAS 12 SALMON AND ROE <i>Temaki de salmão com ovas</i> <i>Salmon temaki with roe</i>				
UNI E IKURA 16 UNI AND IKURA <i>Temaki de arroz de sushi com ouriço do mar, ovas de salmão e wasabi fresco</i> <i>Sushi rice temaki with sea urchin, salmon roe and fresh wasabi</i>				
OTORO 15 OTORO <i>Temaki fechado de barriga de atum</i> <i>Closed temaki with tuna belly</i>				
LÍRIO, SHISO E UMEBOSHI 14 HAMACHI, SHISO AND UMEBOSHI <i>Temaki de lírio, molho de umeboshi e shiso</i> <i>Hamachi temaki, umebosi and shiso sauce</i>				
UNAGI E SANSHO 14 UNAGI AND SANSHO <i>Temaki de enguia grelhada com pepino e pimenta sansho</i> <i>Grilled eel temaki with cucumber and sansho pepper</i>				

SUSHI BAR

HOSOMAKIS 6UN

SALMÃO — SALMON 14



ATUM — TUNA 17



VEGETARIANO — VEGETARIAN 10 



TOROMAKI — TOROMAKI 22



CARABINEIRO — SCARLET SHRIMP 32



URAMAKIS 8UN

VEGETARIANO — VEGETARIAN 12 
ABACATE, SHISO, SÉSAMO E UMEBOSHI

Avocado, Shiso, Sesame and Umeboshi



CALIFÓRNIA 18

CAMARÃO, SALMÃO, ABACATE, SÉSAMO E IKURA

Shrimp, salmon, avocado, sesame and ikura



RED VELVET 32

AKAMI, OTORO, CEBOLINHO, TAKUAN E WASABI FRESCO

Akami, otoro, chives, takuan and fresh wasabi



UNAGI, PEPINO E KINOME 26

ENGUIA GRELHADA, PEPINO, PIMENTA SANSHO E KINOME

Grilled eel, cucumber, sansho pepper and kinome



JNcQUOI DRAGON MAKI 46

LÍRIO, ALHO FRANÇÊS, TÁRTARO DE CARABINEIRO,
GEMA DE OVO E SÉSAMO

Hamachi, leek, scarlet shrimp tartare, egg yolk and sesame



SUSHI & SASHIMI 8UN

MAGURO FEAST (12UN) 65

SELEÇÃO ESPECIAL DE BLUEFIN COM CAVIAR JNcQUOI

Special bluefin tuna selection with JNcQUOI caviar



SELEÇÃO SASHIMI JNcQUOI (12 UN) 32



SELEÇÃO SASHIMI JNcQUOI (20 UN) 75



SET NIGUIRI JNcQUOI (6 UN) 40



SELEÇÃO SUSHI (16 UN) 55



SUSHI E SASHIMI (32 UN) 122



SUPLEMENTOS

CAVIAR IMPERIAL (10 GR) 25



CAVIAR IMPERIAL (125 GR) 250



WASABI FRESCO (3GR) 5

DIM SUMS

BAO DE PORCO CHAR SIU (1UN) 9 CHAR SIU PORK BAO



*Bao de porco com molho barbecue
Barbecue pork bun*

DUMPLING CROCANTE DE CARANGUEJO 25 COM CAVIAR IMPERIAL (2UN) CRISPY CRAB DUMPLING



*Dumpling frito de caranguejo com maionese de chilli, ovo e caviar Imperial JNcQUOI
Crispy fried crab dumpling with chilli mayonnaise, egg and caviar Imperial JNcQUOI*

DUMPLING DE COGUMELOS (2UN) 8,5 MUSHROOM DUMPLING



*Dumpling de cogumelos, bambu, ovo e goji
Mushroom dumpling with bamboo, egg and goji*

WONTON SIEW MAI (2UN) 12



*Dumpling de porco, camarão, cogumelos e vieira com tobiko
Pork, prawn, mushrooms and scallop dumplings with tobiko*

XIAO LONG BAO (2UN) 12



*Dumpling de porco com sopa
Pork and soup dumplings*

HAR GOW (2UN) 12



*Dumpling de camarão e castanha d'água
Prawn and water chestnut dumplings*

GYOZAS DE BACALHAU NEGRO E CAMARÃO (4UN) 24



*Gyozas de bacalhau negro, camarão, coentros, gengibre e tobiko
Black cod and shrimp gyozas, coriander, ginger and tobiko*

CHEUNGFAN DE CAMARÃO 24 PRAWN CHEUNGFAN



*Rolos ao vapor com camarão
Steamed rice noodle rolls with prawns*

BAO DE FRANGO BANG BANG (1UN) 21



*Bao de frango crocante com molho bang bang, salada aromática e amendoim
Crispy chicken bao, bang bang sauce, aromatic salad and peanuts*

DIM SUM TROLLEY (2UN) 9,5

TODOS OS DIAS

Everyday

12h00 - 16h00

12pm -4pm

SOPAS SOUPS

MISO SHIRU 9 FISH MISO SHIRU



*Caldo de peixe com miso, alga wakame e tofu
Fish broth with miso, wakame seaweed and silken bean curd*

SOPA DE WONTONS DE CAMARÃO COM NOODLES 24 PRAWN WONTONS SOUP WITH NOODLES



*Caldo chinês de frango e porco, wontons de camarão, noodles e bok choy
Chinese chicken and pork broth, shrimp wontons, noodles and bok choy*

ENTRADAS STARTERS

CHAMUÇAS DE FRANGO (1UN) 4

CHICKEN SAMOSAS

Chamuças de frango com chutney de tamarindo e cominhos
Chicken samosas with tamarind and cumin chutney



SPRING ROLL DE LEGUMES (4UN) 18

VEGETABLE SPRING ROLL

Rolos de legumes e cogumelos com molho de ameixa
Vegetable and mushroom spring rolls with plum sauce



CARANGUEJO DO ALASCA COM MANTEIGA DE CITRONELA E SHOKUPAN 48

ALASKAN KING CRAB WITH LEMONGRASS BUTTER AND SHOKUPAN

Caranguejo do Alasca, manteiga de citronela, lima e malagueta com torradas de pão shokupan
Alaskan king crab, lemongrass butter, lime and chilli flakes with shokupan toasts



TEMPURA DE CAMARÃO 32

PRAWN TEMPURA

Tempura de camarão com maionese de chilli
Prawn tempura with chilli mayonnaise



NAAN BREAD COM QUEIJO & TRUFA 14

NAAN BREAD WITH CHEESE & TRUFFLE

Pão Naan recheado com queijo e trufa preta fresca

Stuffed cheese naan with fresh black truffle



JNcQUOI NAAN BREAD COM ATUM & OVAS 32

JNcQUOI NAAN BREAD WITH TUNA & FISH ROES

Pão Naan com alho e coentros, atum, ovas de salmão e truta, malagueta, creme de abacate, maionese de kimchi e nori
Naan bread with garlic and coriander, tuna, salmon and trout fish roes, chilli, avocado cream, kimchi mayonnaise and nori



JNcQUOI NAAN BREAD COM FRANGO TANDOORI 18

JNcQUOI NAAN BREAD WITH TANDOORI CHICKEN

Pão Naan com alho e coentros, frango tandoori, molho de iogurte, salada de cebola roxa com hortelã e coentros
Naan bread with garlic and coriander, tandoori chicken, yogurt sauce, red onion, mint and coriander salad



SHOKUPAN COM TEMPURA 25

SHOKUPAN WITH SPICY SHRIMP TEMPURA

Pão de leite ao estilo japonês tostado, tempura de camarão, maionese picante, tobiko, pickle de pepino, cebolinho e cebola crocante
Toasted shokupan, shrimp tempura, chilli mayonnaise, tobiko, pickled cucumber, chives and crispy onion



SALADAS SALADS

ABACATE COM SHIO KOMBU 16

AVOCADO WITH SHIO KOMBU

Abacate com sésamo, lima, shio kombu, nori e itogaki

Avocado with sesame, lime, shio kombu, nori and itogaki



SALADA DE PATO CROCANTE COM REBENTOS 22

CRISPY DUCK SALAD WITH SPROUTS

Salada de pato crocante com rebentos, toranja e romã

Crispy duck salad with sprouts, grapefruit and pomegranate



SALADA DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE COM MANGA VERDE 32

SOFT SHELL CRAB SALAD WITH GREEN MANGO

Salada de manga verde, citronela, coentros, hortelã, malagueta e caranguejo frito
Green mango salad, lemongrass, coriander, mint, chilli and deep-fried crab



SALADA "ICE" BERG 16

"ICE" BERG SALAD

Salada de alface iceberg gelada, molho de cebola e gengibre, tofu e nozes pecan caramelizadas

Cold iceberg salad, ginger and onion sauce, tofu and caramelized pecan nuts



CLÁSSICOS CLASSICS

PATO ASSADO CANTONÊS 58 
CANTONESE ROASTED DUCK



BACALHAU NEGRO COM MISO 50
BLACK CODFISH WITH MISO

Bacalhau negro grelhado com miso, yuzu e pickle de gengibre
Grilled black cod with miso, yuzu and pickled ginger



BIRYANI 34 

Biryani de pernil de borrego, arroz com especiarias e raita de romã
Curried lamb shank, spiced biryani rice and pomegranate raita



RASCASSO AO VAPOR AO ESTILO SICHUAN 52 
STEAMED RED SCORPION FISH SICHUAN STYLE

Rascasso, cogumelos orelhas de judas, malagueta, pimenta sichuan, gengibre, alho e arroz jasmim
Red scorpion fish, black wood ear mushrooms, sichuan pepper, ginger, garlic and jasmine rice



PATO À PEQUIM JNcQUOI 180
JNcQUOI PEKING DUCK



PATO À PEQUIM JNcQUOI COM CAVIAR IMPERIAL (30GR) 220 
JNcQUOI PEKING DUCK WITH IMPERIAL CAVIAR (30GR)



NOODLES & ARROZ NOODLES & RICE

NOODLES DE ARROZ SALTEADOS COM VACA 34
STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF

Noodles de arroz, lombo de novilho, cebola, cebote, rebentos e cogumelos
Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and mushrooms



PAD THAI GOONG 34 

Massa de arroz salteada com camarões, tamarindo, rebentos e amendoins
Stir-fried rice noodles with prawns, tamarind, bean sprout and peanuts



NASI GORENG COM GAMBA CRISTAL 38 
NASI GORENG WITH CRYSTAL PRAWN

Arroz Indonésio salteado com frango, camarão, ovo estrelado e gamba cristal
Indonesian fried rice with chicken, prawns, fried egg and crystal prawn



ARROZ SALTEADO SIMPLES CHINÊS 14
CHINESE SIMPLE STIR-FRIED RICE

Arroz salteado com alho, cebote e ovo
Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg



ARROZ NEGRO SALTEADO 35
STIR-FRIED BLACK RICE

Arroz negro, ovo, cebote, porco, camarão e tobiko
Black rice, egg, spring onion, pork, shrimp and tobiko



ARROZ SALTEADO COM CARANGUEJO DO ALASCA 39
ALASKA KING CRAB STIR FRIED RICE

Arroz salteado com caranguejo do Alasca, ovo e coentros
Alaska king crab stir fried rice egg and coriander



ARROZ JASMIM TAILANDÊS 6
THAI JASMIN RICE

ARROZ BASMATI 6
BASMATI RICE



PEIXE E MARISCO FISH & SEAFOOD

CAMARÃO AGRIDOCE 33 SWEET AND SOUR PRAWNS



Camarão, cebola roxa, pimentos, abacaxi, tomate, coentros e molho agridoce acompanhado de arroz jasmim
Prawns, red onion, bell peppers, pineapple, tomato, coriander and sweet and sour sauce with jasmine rice

PEIXE DO DIA GRELHADO 48



Peixe do dia grelhado, molho sichuan, espargos e cogumelos
Grilled fish of the day, sichuan sauce, asparagus and mushrooms

CAMARÃO TIGRE TANDOORI 46



Camarão tigre grelhado com molho tandoori, arroz de especiarias com frutos secos
Grilled tiger shrimp with tandoori sauce, spices and dried fruits rice

CARNE MEAT

TONKATSU DE PORCO IBÉRICO 36 IBERIAN PORK TONKATSU



Tonkatsu de porco ibérico, ovo, salada de espinafres e tomate cherry com yuzu
Iberian pork tonkatsu, spinach and cherry tomato salad with yuzu dressing

WAGYU MESHI TAMAGO SANDO 65



Shokupan, wagyu picado panado, molho tonkatsu, molho japonês de ovo e maionese, karachi e cebolinho
Shokupan, fried chopped wagyu, tonkatsu sauce, japanese egg paste, karachi and chives

RIBEYE (350G) 80



Ribeye grelhado com molho yakiniku
Grilled ribeye with yakiniku sauce

WAGYU GRELHADO COM MOLHO PONZU (100GR) 75 GRILLED WAGYU WITH PONZU SAUCE



Wagyu grelhado, ponzu, cebolete e chips de alho
Grilled wagyu, ponzu, spring onion and garlic chips



FRANGO TANDOORI 28

Frango marinado com iogurte e especiarias, assado no forno tandoori servido com arroz basmati e chapati
Tandoori chicken with yogurt and indian spices served with basmati rice and chapati



CARIL VERDE THAI DE FRANGO 31

Caril verde de frango com milho baby, manjeriçã, malagueta e arroz jasmim
Thai green chicken curry with baby corn, basil, chillies and jasmine rice



BEEF & BASIL 38



Vaca salteada com molho de ostra e manjeriçã tailandês, ovo estrelado e arroz jasmim
Stir fried beef with oyster sauce and thai basil, fried egg and jasmine rice

CARIL DE FRANGO TIKKA MASALA 31 CHICKEN TIKKA MASALA

Caril indiano, frango tandoori, arroz basmati e chapati
Indian curry, tandoori chicken, basmati rice and chapati



LEGUMES VEGETABLES

DAL 17

Caril de lentilhas com arroz basmati e chapati
Curry of lentils served with basmati rice and chapati



FEIJÃO VERDE SALTEADO 17 STIR FRIED GREEN BEANS

Feijão verde salteado com alho e molho soja
Stir-fried green beans with garlic and soy sauce



LEGUMES SALTEADOS "PAULA" 27 COM COGUMELOS E OVO

"Paula's" stir-fried vegetables with mushrooms and egg
Mistura de legumes asiáticos, cogumelos orelha de judas, gengibre e ovo
Asian assorted vegetables, black fungus, ginger and egg



ESPARGOS GRELHADOS COM MOLHO DE OSTRA 17 GRILLED ASPARAGUS WITH OYSTER SAUCE

Espargos grelhados com alho, malagueta e molho de ostras
Grilled asparagus with garlic, chilli and oyster sauce



NAANS & PAPPADUMS

CHAPATI 4

Pão chapati
Chapati bread



NAAN BREAD SIMPLES 4,9 SIMPLE NAAN BREAD

Pão Naan com manteiga
Naan bread with butter



NAAN BREAD COM CHILLI 4,9 CHILLI NAAN BREAD

Pão Naan com chilli e manteiga
Naan bread with chilli and butter



PAPPADUMS COM CHUTNEY DE MANGA 5 PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY

Pappadums assados no forno tandoori, chutney de manga e especiarias
Pappadums baked in the tandoori oven, mango chutney and spices



COUVERT

NAAN BREAD COM ALHO E COENTROS, 6,9 PAPPADUMS E CHUTNEY DE MANGA (PER PERSON) GARLIC AND CORIANDER NAAN BREAD & PAPPADUMS WITH MANGO CHUTNEY (PER PERSON)



SOBREMESAS DESSERTS

TARTE ROMANTIQUE JNcQUOI 14 COM TOFFEE DE WHISKY NIKKA

JNcQUOI ROMANTIQUE TART WITH WHISKY NIKKA TOFFEE



BISCUIT DE AVELÃ COM DOIS CHOCOLATES 11 HAZELNUT BISCUIT WITH TWO CHOCOLATES



TARTE DE CHOCOLATE NEGRO E FRAMBOESA 11 DARK CHOCOLATE AND RASPBERRY TART



TARTE DE LIMÃO E YUZU MERENGADA 11 LEMON AND YUZU TART WITH MERINGUE



CRÈME CARAMEL COM AMARETTO 11 CRÈME CARAMEL WITH AMARETTO



BABA DE RINOCERONTE 13® SIGNATURE RHINOCEROS DROOL

*Creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, bolacha e nata
Chocolate, caramel, egg custard, biscuit and cream mousse*



MIL-FOLHAS JNcQUOI 11 JNcQUOI PUFF PASTRY

*Massa folhada caramelizada, creme mousseline de baunilha, compota de framboesa
e framboesas frescas*

Caramelized puff pastry, vanilla mousseline cream, raspberry jam and fresh raspberries



STICKY RICE DE MANGA 11 MANGO STICKY RICE

PANI PURI DE BABA DE RINOCERONTE (4UN) 12 RHINOCEROS DROOL PANI PURI (4UN)



KULFI 11

*Gelado indiano de frutos secos, cardamomo e pistachios caramelizados
Indian dried fruits ice cream, cardamom and caramelized pistachios*



MOCHI (1UN) 8

*Yuzu, Matcha ou Manga & Maracujá
Yuzu, Matcha or Mango & Passionfruit*



SELEÇÃO DE FRUTA (MANGA OU ABACAXI) 10 FRUIT SELECTION (MANGO OR PINEAPPLE)

GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12 RHINOCEROS DROOL ICE CREAM



GELADOS SANTINI (1 bola) 4 SANTINI ICE CREAM (1 scoop) 4



Nata
Sweet Cream

Chocolate
Chocolate

Pistácio
Pistachio

Morango
Strawberry

Manga
Mango

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM € E INCLUEM IVA E SERVIÇO À TAXA LEGAL.
ALL OUR PRICES ARE IN € AND 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.