

# 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](mailto: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@jncquoibeachclub.com](mailto:book@jncquoibeachclub.com)



## JNcQUOI

*In partnership with*

## RANGE ROVER

**Range Rover**  
Official JNcQUOI Partner



# ROTAS GASTRONÓMICAS

## CASTRONOMIC 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			
LÍRIO — 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, TAKUAN, KAMPYO E SÉSAMO

*Avocado, takuan, kampyo and sesame*



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 BLACK COD AND PRAWN GYOZAS



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 BANG BANG CHICKEN BAO



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, cebolete, rebentos e cogumelos  
Stir-fried rice noodles, beef, onion, spring onion, bean sprouts and mushrooms



### PHAD 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

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, cebolete e ovo  
Stir-fried rice with garlic, spring onion and egg



### ARROZ NEGRO SALTEADO 35 STIR-FRIED BLACK RICE

Arroz negro, ovo, cebolete, 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, manjeriçao, 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 manjeriçao 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

*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

*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

### 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

*Gelada 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*



## GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 12

### RHINOCEROS DROOL ICE CREAM



## GELADOS & SORBETS (1 BOLA) 4

### ICE CREAMS & SORBETS (1 SCOOP)

*Chocolate, Baunilha, Framboesa, Limão ou Manga*

*Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon or Mango*



## SELEÇÃO DE FRUTA (MANGA OU ABACAXI) 10

### FRUIT SELECTION (MANGO OR PINEAPPLE)

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.