



A sua casa longe de casa. O JNcQUOI Club é a segunda casa para pessoas extraordinárias. Um local em Lisboa onde pessoas de todo o mundo se juntam para partilhar o seu interesse em música, gastronomia, vinhos e outras formas de arte. O clube é reservado a membros e os seus convidados: pessoas que partilham dos mesmos interesses, estão abertas ao mundo e apreciam o tempo que passam juntas.

Your home away from home. JNcQUOI Club is the second home for extraordinary people. A place where people from all over the world can come together in Lisbon and share their interest in music, gastronomy, wines, and other forms of art. The Club is reserved for members and their guests, people who share the same interests, are open to the world and cherish spending time together.

LE CLUB BRUNCH



Entre as 12h00 e as 16h00, desfrute do nosso brunch à la carte, elaborado cuidadosamente para tornar os seus momentos em família e amigos em experiências inesquecíveis.
From 12pm to 4pm, enjoy our a la carte brunch, carefully crafted to be shared amongst unforgettable family & friends experiences.



Kids Club disponível
Kids Club available

JNcQUOI

In partnership with

RANGE ROVER

No seu Club, todos os detalhes importam. Para garantir uma experiência verdadeiramente JNcQUOI, viaje com o máximo conforto com o nosso serviço em parceria com a Range Rover, exclusive para membros.
At your Club, every detail matters. Immerse yourself in our exclusive collaboration with Range Rover, and travel with the utmost comfort, exclusively for members.



INFORMAÇÃO ALERGÉNIOS ALLERGY INFORMATION



Ovo
Egg



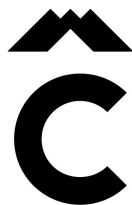
Lactose
Lactose



Frutos Secos
Nuts



Glúten
Gluten



SUGESTÕES DO DIA

DAILY SUGGESTIONS

SEGUNDA A SEXTA | 12H00 ÀS 15H30
MONDAY TO FRIDAY | 12PM TO 3.30PM

SEGUNDA | MONDAY

BACALHAU GRATINADO À BÓIA
Cod Fish Gratin 'À Bóia'



TERÇA | TUESDAY

ARROZ DE PATO JNCQUOI
Roasted Duck Rice



QUARTA | WEDNESDAY

POLVO À LAGAREIRO
Roasted Octopus Portuguese Style



QUINTA | THURSDAY

CABRITO ASSADO COM BATATINHAS
Roasted Kid Goat With Potatoes



SEXTA | FRIDAY

CHAUD FROID COM SALADA RUSSA
Chaud-froid With Russian Salad



45

SELECÇÃO DE QUEIJOS
Cheese Selection



10

COUVERT

SELEÇÃO DO CHEF 8
Chef's Selection

ENTRADAS | STARTERS

CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO 35
Algarve's White Prawn Carpaccio and Salmon Roe



CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO E OVO ESTRELADO 29
Truffled Beef Carpaccio with Fried Egg



LÂMINAS DE PEIXE MARINADO COM CITRINOS E CAVIAR 38
Marinated Fish Slices With Citrus Fruit and Caviar



PRESUNTO PATA NEGRA (MALDONADO) 29
'Pata Negra' Smoked Ham (Maldonado)



TORTELLINI DE BERINGELA FUMADA , CONSOMMÉ DE AVES E GAMBA DO ALGARVE 37
Smoked Eggplant Tortellini in Poultry Consommé with Algarve Shrimp



SALMÃO FUMADO COM CAVIAR E CRÈME FRAÎCHE EM BATATA ASSADA 34
Smoked Salmon with Caviar and Crème Fraîche on Roasted Potatoes



CARABINEIRO AO ALHO SOBRE TORTILHA ABERTA 55
Garlic Shrimp over Open Tortilla



OVOS ROTOS 25
"Ovos Rotos"



VIEIRAS MARINADAS SOBRE MOUSSELINE DE FUNCHO E BRIOCHE TRUFADO 45
Marinated Scallops over Fennel Mousseline and Truffled Brioche



CAVIAR PETROSSIAN | PETROSSIAN CAVIAR

CAVIAR BELUGA COM BLINIS (30gr) 240
Caviar Beluga with Blinis



CAVIAR OSCIETRA COM BLINIS (30gr) 115
Caviar Oscietra with Blinis



SALADAS | SALADS

SALADA JNCQUOI 39
JNcQUOI Salad

SALADA CÉSAR DE FRANGO 25
Chicken Caesar Salad



SALADA CÉSAR DE CAMARÃO 29
Shrimp Caesar Salad



SANDWICHES

HAMBÚRGUER JNCQUOI 24 JNCQUOI Burger with French Fries	  
HOT DOG DE LAVAGANTE 36 Lobster Hot Dog	  
PREGO JNCQUOI 24 Beef Fillet "Prego" Sandwich	 

CLÁSSICOS JNCQUOI | JNCQUOI CLASSICS

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO 49 Shoulder Tender with Oven Rice	
STROGONOFF MANOTA 39 Strogonoff Manota	 
VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO 36 Veal Milanese with Arugula, Tomato and Parmesan	  
ARROZ DE LAVAGANTE 75 Lobster Rice	
TAGLIOLLINI COM MOLHO DE MORILLES 35 Tagliolini with Morel Mushroom Sauce	 

PEIXE E MARISCO | FISH AND SEAFOOD

CARIL DE GAMBAS 35 Shrimp Curry	 
FILETE DE PEIXE GALO EM NOISETTE, RISOTTO DE RÚCULA 47 E PARMESÃO John Dory Fillet in Brown Butter Sauce, Arugula Risotto, and Parmesan	
LOMBO DE ATUM GRELHADO NIÇOISE 45 Grilled Tuna Loin Niçoise	 
VOL-AU-VENT DE LAVAGANTE, ESPARGOS VERDES E MORILLES 65 À LA CRÈME Vol-au-vent with Lobster, Green Asparagus, and Morel Mushrooms Cream	 
PARGO EM BEURRE BLANC DE CAVIAR, OVAS E CEBOLINHO 49 Red Snapper in Caviar Beurre Blanc, Roe, and Chives	 
PEIXE À PORTUGUESA (2 PESSOAS) 80 Portuguese-style Fish (2 People)	

CARNE | MEAT

RIBEYE DE WAGYU DO CHILE GRELHADO COM ESPARGOS VERDES 69 Grilled Chilean Wagyu Ribeye with Green Asparagus	 
MAGRET DE PATO COM GNOCCHIS GRATINADOS E SALADA 49 DE LARANJA Duck Magret with Gratinated Gnocchi and Orange Salad	 
PINTADA ASSADA COM MORILLES Á LA CREME 48 Roast Guinea Fowl with Morel Mushrooms Cream	

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

ARROZ BASMATI 7 Basmati Rice	
ARROZ DE FORNO 18 Oven rice	
BATATA FRITA CLUB 7 French Fries	
ESPARGOS VERDES GRELHADOS 11 Grilled Green Asparagus	
LEGUMES SALTEADOS 8 Sautéed Vegetables	
PURÉ DE BATATA 9 Mashed Potatoes	
PURÉ DE BATATA TRUFADO 14 Truffled Mashed Potatoes	

SOBREMESAS | DESSERTS

BABA DE RINOCERONTE 13



Rhinoceros Drool

Henriques & Henriques Terrantez, 20 Years Old, Madeira, Portugal 24

GELADO DE BABA DE RINOCERONTE 13



Rhinoceros Drool Ice Cream

Cossart Gordon Bual 15 Years Old, Madeira, Portugal 18

MOUSSE DE CHOCOLATE CROCANTE 12



Crispy Chocolate Mousse

Do Pico Thomas Jefferson 10 Years Old, Azores, Pico, Portugal 31

CRÊPE SUZETTE COM GELADO DE BAUNILHA 18



Crêpe suzette com gelado de baunilha

2010, Château Suduiraut Sauternes, France 23

CRÊME BRÛLÉE DE BAUNILHA COM FRUTOS VERMELHOS 13 E MANJERICÃO



Vanilla Crème Brûlée with Red Berries and Basil

20 anos Moscatel Roxo José Maria da Fonseca, Portugal 34

TARTE FOLHADA DE MAÇÃ COM GELADO DE BAUNILHA 11



Apple Puff Pastry Tart with Vanilla Ice Cream

2009 JNcQUOI Madeira Bual Single Harvest, Portugal 17

PASTÉIS MEY HOFMANN 11



Mey Hofmann Pastries

2016, Mœt & Chandon Grand Vintage, Champagne, France 36

FRUTA AO NATURAL 9

Fresh Fruit

GELADOS E SORBETS

Ice Cream and Sorbets

1 SABOR (BAUNILHA, CHOCOLATE, FRAMBOESA, LIMÃO) 4

1 Flavour (Vanilla, Chocolate, Raspberry, Lemon)

SELECÇÃO DE QUEIJOS 15

Cheese Selection

Niepoort 30 Years Old Tawny, Porto, Portugal 33

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.
EM CASO DE ALERGIAS POR FAVOR INFORME O STAFF.
OUR DISHES MAY HAVE DAIRY PRODUCTS, NUTS, GLUTEN AND OTHER.
IN CASE OF ANY ALLERGIES PLEASE INFORM THE STAFF.