

JNcQUOI

FISH



Algo único está prestes a surgir...
O JNcQUOI abre um novo capítulo,
inspirado na ligação profunda de Portugal ao mar.

Something exquisite is about to surface...
A new wave in the JNcQUOI World,
celebrating Portugal's bond with the sea.

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



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,
exclusivo 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.





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.

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

SALMÃO FUMADO COM CAVIAR 34
E CRÈME FRAÎCHE EM BATATA ASSADA
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 45

E BRIOCHE TRUFADO
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

JNcQUOI 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 with Vanilla Ice Cream

2010, Château Suduiraut Sauternes, France 23

CRÈME 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.