

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.

Opening October 8th

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,
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.





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



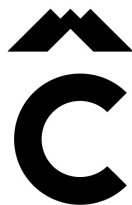
Lactose
Lactose



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

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.