

JNcQUOI

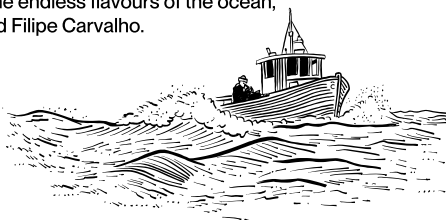
FISH



**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



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

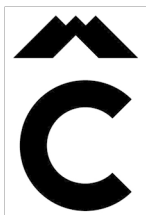
In partnership with

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-FEIRA | 12H00 ÀS 15H30
MONDAY TO FRIDAY | 12PM TO 3:30PM

SEGUNDA-FEIRA MONDAY

BACALHAU GRATINADO À BÓIA

COD FISH GRATIN 'À BÓIA'



TERÇA-FEIRA TUESDAY

ARROZ DE PATO JNcQUOI

ROASTED DUCK RICE



QUARTA-FEIRA WEDNESDAY

ALCATRA DE VITELA BRANCA COM BATATA ASSADA

ROASTED WHITE VEAL RUMP WITH ROASTED POTATOES



QUINTA-FEIRA THURSDAY

CABRITO ASSADO COM BATATINHAS

ROASTED KID GOAT WITH POTATOES



SEXTA-FEIRA FRIDAY

GAROUPA ASSADA À PORTUGUESA

ROASTED GROUPER 'À PORTUGUESA'

49

SELEÇÃO DE QUEIJOS

CHEESE SELECTION



10

COUVERT

SELEÇÃO DO CHEF 9
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 27   
TRUFFLED BEEF CARPACCIO WITH FRIED EGG

GAMBAS COM OVOS À PORTUGUESA 28
PRAWNS WITH EGGS 'À PORTUGUESA'

LÂMINAS DE PEIXE MARINADO COM CITRINOS E CAVIAR 39 
MARINATED FISH SLICES WITH CITRUS FRUIT AND CAVIAR

PRESUNTO PATA NEGRA (MALDONADO) 29 
'PATA NEGRA' SMOKED HAM (MALDONADO)

TORTELLINI DE BERINGELA FUMADA CONSOMMÉ 37  
DE AVES E GAMBA DO ALGARVE
SMOKED EGGPLANT TORTELLINI IN POULTRY CONSOMMÉ
WITH ALGARVE SHRIMP

SALMÃO FUMADO COM CAVIAR 35 
E CRÈME FRAÎCHE EM BATATA ASSADA
SMOKED SALMON WITH CAVIAR AND CRÈME FRAÎCHE ON ROASTED
POTATOES

CARABINEIRO AO ALHO SOBRE TORTILHA ABERTA 57 
GARLIC SHRIMP OVER OPEN TORTILLA

OVOS ROTOS 26 
"OVOS ROTOS"

VIEIRAS MARINADAS SOBRE PURÉ DE AIPO 35  
E PANCHETA CROCANTE
MARINATED SCALLOPS OVER CELERY ROOT PURÉE AND CRISPY PANCETTA

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

SALADA DE LEGUMES GRELHADOS COM STRACCIATELA 29  
FUMADA E PINHÕES
GRILLED VEGETABLE SALAD WITH SMOKED STRACCIATELA AND PINE
NUTS

SANDWICHES

HAMBÚRGUER JNcQUOI 26 JNcQUOI HAMBURGUER	  
HOT DOG DE LAVAGANTE 37 LOBSTER HOT DOG	  
PREGO JNcQUOI 26 BEEF FILLET “PREGO” SANDWICH	 

CLÁSSICOS JNcQUOI JNcQUOI CLASSICS

PALETILHA COM ARROZ DE FORNO 52 SHOULDER TENDER WITH OVEN RICE	
STROGONOFF MANOTA 42 STROGONOFF MANOTA	 
VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO 39 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

FILETE DE PEIXE GALO EM NOISETTE, RISOTTO DE RÚCULA 47 E PARMESÃO JOHN DORY FILLET IN BROWN BUTTER SAUCE, ARUGULA RISOTTO, AND PARMESAN	
FILETES DE ROBALINHO COM MOLHO VIRGEM BIVALVES 54 SEABASS FILLETS WITH SHELLFISH VIRGIN SAUCE	
LOMBO DE ATUM GRELHADO NIÇOISE 51 GRILLED TUNA LOIN NIÇOISE	 
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO COM ARROZ DE BOCHECHAS 36 CAMARÃO E OVO ESCALFADO 51 CONFIT COD FILLET WITH PORK CHEEK AND SHRIMP RICE AND A POACHED EGG	 
TENTÁCULO DE POLVO NO FORNO COM MIGAS DE BATATA DOCE 40 BAKED OCTOPUS TENTACLE WITH SWEET POTATO "MIGAS"	
VOL-AU-VENT DE LAVAGANTE, ESPARGOS VERDES E MORILLES 65 À LA CRÈME VOL-AU-VENT WITH LOBSTER, GREEN ASPARAGUS, AND MOREL MUSHROOMS CREAM	 

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	
TORNEDÓ DE NOVILHO COM TUTANO E ARROZ CREMOSO 48 DE COGUMELOS BEEF TOURNEDOS WITH BONE MARROW AND MUSHROOM RICE	

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

ESPARREGADO DE NABIÇAS 11

CREAMED TURNIP GREENS

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

**CRÊME BRÛLÉE DE BAUNILHA COM FRUTOS VERMELHOS 13
E MANJERICÃO**



VANILLA CRÊME 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, Möet & Chandon Grand Vintage, Champagne, France 36

FRUTA AO NATURAL 9

FRESH FRUIT

GELADOS E SORBETS SANTINI

SANTINI ICE CREAM AND SORBETS

1 SABOR (BAUNILHA, CHOCOLATE, PISTÁCIO, MORANGO) 4

1 FLAVOUR (VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO, STRAWBERRY)

SELEÇÃO 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.