



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



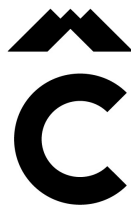
Lactose  
Lactose



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

**BOCHECHA DE PORCO**  
Pork Cheeks



### QUINTA | THURSDAY

**EMPADÃO DE PATO**  
Duck Pot Pie



### SEXTA | FRIDAY

**BACALHAU FRESCO COM GRÃO DE BICO E TOMATE**  
Codfish with Chickpeas and Tomato



38

**SELECÇÃO DE QUEIJOS**  
Cheese Selection



10

## COUVERT

---

### SELECÇÃO DO CHEF 8

Chef's Selection

## ENTRADAS | STARTERS

---

### CARPACCIO DE GAMBA BRANCA DO ALGARVE E OVAS DE SALMÃO 33

Algarve's White Prawn Carpaccio and Salmon Roe



### CARPACCIO DE NOVILHO TRUFADO E OVO ESTRELADO 26

Truffled Beef Carpaccio with Fried Egg



### LAMINAS 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 EM CONSOMMÉ DE AVES COM GAMBA DO ALGARVE 37

Smoked Eggplant Tortellini in Poultry Consommé with Algarve Shrimp



### SALMÃO FUMADO COM CAVIAR E CREME FRAICHE 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 Mousseleine and Truffled Brioche



### CECINA DE WAGYU COM ESPARGOS BRANCOS 31

Wagyu Cecina with White Asparagus



### CARAPAU ALIMADO 24

Poached Horse Mackerel

## 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 DE LEGUMES E ERVAS FRESCAS 18

Fresh Vegetable and Herb Mix Salad



### SALADA CÉSAR DE FRANGO 22

Chicken Caesar Salad



### SALADA CÉSAR DE CAMARÃO 26

Shrimp Caesar Salad



## SANDWICHES

---

### HAMBÚRGUER JNCQUOI COM BATATAS FRITAS 24

JNcQUOI Burger with French Fries



### HOT DOG DE LAVAGANTE 36

Lobster Hot Dog



### PREGO JNCQUOI 23

Beef Fillet "Prego" Sandwich



## CLASSICOS JNCQUOI | JNCQUOI CLASSICS

---

### PALETILHA COM ARROZ DE FORNO 45

Shoulder Tender with Oven Rice



### STROGONOFF MANOTA 39

Strogonoff Manota



### VITELA À MILANESA COM RÚCULA, TOMATE E PARMESÃO 32

Veal Milanese with Arugula, Tomato and Parmesan



### ARROZ DE LAVAGANTE 47

Lobster Rice

### TAGLIOLLINI COM MOLHO DE MORILLES 31

Tagliolini with Morel Mushroom Sauce



## PEIXE E MARISCO | FISH AND SEAFOOD

---

### CARIL DE GAMBAS 32

Shrimp Curry



### FILETE DE PEIXE GALO EM NOISETE, RISOTO DE RÚCULA E PARMESÃO 47

John Dory Fillet in Brown Butter Sauce, Arugula Risotto, and Parmesan



### LOMBO DE ATUM GRELHADO NICOISE 45

Grilled Tuna Loin Niçoise



### ROBALO EM MOLHO DE PIMENTA VERDE FRESCA 49

Seabass In Fresh Green Peppercorn Sauce



### VOL-AU-VENT DE LAVAGANTE, ESPARGOS VERDES E MORILLES A LA CREME 65

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 DE LARANJA 49

Duck Magret with Gratinated Gnocchi and Orange Salad



### PITADA ASSADA COM MORILLES Á LA CREME 41

Roast Guinea Fowl with Morel Mushrooms Cream



## ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

---

**ARROZ BASMATI 7**

Basmati Rice

**BATATA FRITA CLUB 7**

French Fries

**ESPARGOS VERDES GRELHADOS 11**

Grilled Green Asparagus

**ESPARREGADO DE NABIÇAS 9**

Turnip Leaves Purée



**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 11

Crêpe Suzette

*2010, Château Suduiraut Sauternes, France 23*



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

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*



### PETIT GÂTEAU COM GELADO DE BAUNILHA 12

Petit Gâteau with Vanilla Ice Cream

*Niepoort 30 Years Old Tawny, Porto, Portugal 33*



### CLAFOUTIS DE FRUTA COM GELADO DE BAUNILHA 12

Fruit Clafoutis with Vanilla Ice Cream

*2019, Oremus Late Harvest, Tokaji, Hungary 19*



### 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.