

JNÇQUOI

AT HOME

MENU

— ENTRADAS —

**SALADA DE CARANGUEJO DO ALASKA
COM ABACATE E VINAGRETE DE TRUFA**
1pax 24€

SALADA CAESAR DE FRANGO
1pax 17€

SALADA DE QUINOA COM FRANGO E PINHÕES
1pax 16€

SALADA ALEMÃ COM ROSBIFE
1pax 20€

**SALADA DE SALMÃO FUMADO COM MOLHO
DE ANETO E CREME FRAICHE**
1pax 17€

SALADA DE VERÃO COM IOGURTE MAGRO
1pax 14€

SALADA DE CAMARÃO E MOLHO COCKTAIL
1pax 23€

**SALADA DE ESPINAFRES COM LENTILHAS
E SALMÃO**
1pax 17€

BAO DE FRANGO
2unidades 7€

— PEIXES —

**LOMBO DE BACALHAU TRADICIONAL
COM CROSTA DE BROA COM BATATA E GRELOS**
1pax 29€

**LOMBO DE BACALHAU GRATINADO
COM CEBOLADA E GRELOS**
1pax 29€

**TRANCHE DE GAROUPA ASSADA COM BATATA
E LEGUMES**
1pax 31€

SALMÃO TERIYAKI E LEGUMES ASIÁTICOS
1pax 27€

BOBO DE CAMARÃO COM ARROZ
1pax 22€

— CARNES —

FEIJOADA À BRASILEIRA COM ARROZ E FAROFA
1pax 17€

**“BIRYANI” PERNIL DE BORREGO 🍴
E ARROZ COM ESPECIARIAS**
1pax 29€

FRICASSÉ DE GALINHA COM MORILLES E ARROZ
1pax 35€

ENTRECOSTO CAMELIZADO COM ARROZ
1pax 24€

ALMÔNDEGAS TRUFADAS COM PURÉ DE BATATA
1pax 23€

SUPREMO DE FRANGO COM RATATOUILLE
1pax 23€

**MEDALHÕES DE NOVILHO COM MOLHO MADEIRA
E ROSTI**
1pax 35€

JNÇQUOI

AT HOME

MENU

— CARIS —

CARIL VERDE THAI DE FRANGO COM ARROZ 🌶️🌶️
1pax 27€

CARIL VINDALOO COM ARROZ 🌶️🌶️
1pax 27€

DAL CARIL DE LENTILHAS COM ARROZ 🌶️
1pax 15€

CARIL TAILANDÊS DE CAMARÃO COM ARROZ 🌶️
1pax 22€

CARIL MASSAMAN DE FRANGO COM ARROZ
1pax 22€

CARIL VERMELHO DE PORCO COM ARROZ 🌶️
1pax 27€

— GUARNIÇÕES —

ARROZ
5€

BATATA ROSTI
6€

PURÉ DE BATATA
5€

GRELOS SALTEADOS
6€

LEGUMES SALTEADOS
6€

LEGUMES ASIÁTICOS
6€

— SOBREMESAS —

ABADE PRISCOS INDIVIDUAL
1pax. 9€

BABA DE RINOCERONTE
1pax 9€

TARTE DE LIMÃO MERENGADA
1pax 9€

DELÍCIA EXÓTICA
1pax 9€

FONDANT DE CHOCOLATE
1pax 9€

MACARON DE PISTACHE COM FRAMBOESA
1pax 9€

JNÇQUOI

AT HOME

CARTA VINHOS

— CHAMPAGNE & ESPUMANTE —

SÍLICA SUPER RESERVA “BLANC DE NOIR” Brut
Raúl Riba D’Ave, Bairrada, Portugal
25€

BELLINI CIPRIANI
Cipriani, Veneto, Italy
35€

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE Brut
A. Clouet, Champagne, France
55€

PERRIER JOUET GRAND BRUT
Perrier Jouet, Champagne, France
82€

CARBON Brut
Carbon, Champagne, France
260€

CARBON ROSÉ Brut
Carbon, Champagne, France
445€

LUIZ COSTA (PINOT NOIR & CHARDONNAY) ‘15
Brut Nature
Caves São João, Bairrada, Portugal
45€

PROSECCO PICCINI “VENETIAN DRESS” Extra Dry
Piccini, Veneto, Italy
28€

LOIMER RESERVE (BIO) Extra Brut
Weingut Loimer, Niederosterreich, Austria
42€

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ Brut Rose
Taittinger, Champagne, France
84€

— VINHO ROSÉ —

MAR DE ROSAS, ROSÉ ‘19
Casal Sta. Maria, Regional Lisboa
38€

L’OSTAL CAZES, ROSÉ ‘18 (150CL)
Jean Michel Cazes, IGP Pays D’Oc, France
56€

— VINHO SOBREMESA —

PORTO VALLADO 10 ANOS (50CL)
Quinta do Vallado
63€

PORTO QUINTA DO PORTAL VINTAGE ‘07 (37,5CL)
Quinta do Portal
75€

PORTO POÇAS COLHEITA ‘96
Poças Junior
96€

MADEIRA COSSART GORDON BUAL ‘87
248€

CHATEAU D’YQUEM ‘17 (75CL)
Sauternes, France
650€

JNÇQUOI

AT HOME

CARTA VINHOS

— VINHO BRANCO —

PARCELA ÚNICA ALVARINHO, BRANCO '17
Anselmo Mendes, DOC Vinho Verde
60€

CRASTO, BRANCO '19
Quinta do Crasto, DOC Douro
30€

REDOMA RESERVA, BRANCO '18
Niepoort Vinhos, DOC Douro
54€

MIRABILIS GRANDE RESERVA, BRANCO '18
Quinta Nova N. S. do Carmo, DOC Douro
76€

**QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO,
BRANCO '18**
Quinta dos Carvalhais, DOC Dão
40€

ALIÁS, BRANCO '16
Mira do Ó, DOC Bairrada
42€

NINFA ESCOLHA SAUVIGNON BLANC, BRANCO '17
João M. Barbosa, Tejo
40€

CHOCAPALHA CHARDONNAY, BRANCO '19
Quinta das Mimosas, Regional Lisboa
24€

REYNOLDS ARINTO, BRANCO '18
Julian Reynolds, IGP Alentejano
38€

MEURSAULT, BRANCO '16
Chanson Père & Fils, Burgundy, France
84€

"Y" D'YQUEM, BRANCO '18
Château D'Yquem, Bordeaux, France
240€

PAVILLON BLANC DU CHÂTEAU MARGAUX '15
Château Margaux, Bordeaux, France
419€

— VINHO TINTO —

QUINTA NOVA TERROIR BLEND RESERVA, TINTO '18
Quinta Nova de N. S. do Carmo, DOC Douro
35€

ROQUETTE & CAZES, TINTO '17
Quinta do Crasto & Château Lynch
Bages, DOC Douro
40€

CEDRO DO NOVAL, TINTO '16
Quinta do Noval, IGP Duriense
39€

QUINTA DA LEDA, TINTO '16
Sogrape Vinhos, DOC Douro
65€

VALLADO SOUSÃO MAGNUM, TINTO '13
Quinta do Vallado, DOC Douro
150€

GIZ VINHAS VELHAS, TINTO '15
Luís Gomes, DOC Bairrada
45€

CASAL STA. MARIA PINOT NOIR, TINTO '18
Casal Sta. Maria, IGP Lisboa
44€

HERDADE DO PESO RESERVA, TINTO '15
Sogrape Vinhos, DOC Alentejo
39€

MALHADINHA, TINTO '17
Herdade da Malhadinha Nova,
IGP Alentejano
65€

**DOMAINE ARMAND ROUSSEAU GEVREY
CHAMBERTAIN AOC, TINTO '17**
325€

HESS "ALOMI" CABERNET SAUVIGNON, TINTO '16
Hess Winery, Napa Valley, USA
67€

OPUS ONE, TINTO '16
700€

JNÇQUOI

AT HOME

BEBIDAS

— ÁGUAS —

EVIAN 33CL
2.80€

EVIAN 75CL
4.90€

SAN PELLEGRINO 75CL
4.00€

ÁGUA DAS PEDRAS COM GÁS 25CL
1.50€

ÁGUA DAS PEDRAS COM GÁS 75CL
3.50€

— REFRIGERANTES —

COCA-COLA LATA 33CL
2.20€

COCA-COLA ZERO LATA 33CL
2.20€

**ICE TEA LIMÃO | PÊSSEGO | MANGA LATA
33CL**
2.20€

— CERVEJAS —

CERVEJA MUNICH DUNKEL 75CL
9.50€

CERVEJA BENGAL AMBER IPA 75CL
9.50€

CERVEJA JAPANESE RICE LAGER 75CL
9.50€

CERVEJA SEM ÁLCOOL 33CL
2.20€

CERVEJA STOUT 33CL
2.20€