



... ENTRADAS

Bruschettas (6 unidades)	25
<small>Cogumelos trufados, tomates marinados e gruyère, tomates confit com abobrinha grelhada e cebola roxa</small>	
Bolinho de arroz (8 unidades)	21
Vinagrete de lula grelhada ao chimichurri	24
Polvo assado com batata gratinada	29
Roast beef com ovo pochê, parmesão, azeitonas e azeite de trufas	28
Mini hamburger com gruyère ou gorgonzola (4 unidades)	28

... SALADAS

	½	Inteira
Steak tartar com fritas ou mix de folhas	24	48
Rúcula e agrião, figo, presunto cru e lascas de parmesão ao molho balsâmico	22	44
Caesar Camarão ou Frango	24	48
Chèvre (Mix de folhas, queijo de cabra gratinado e amêndoas ao molho de mostarda e mel)	22	44

... PRATOS PRINCIPAIS

Penne ao pomodoro, azeitona preta, manjeriço e mussarela de búfala	43
Spaghettini com camarão, shiitake, abobrinha e tomates frescos	59
Ravioli de gorgonzola com castanhas e redução de balsâmico e amoras	56
Tortelloni de cordeiro ao molho do assado com portobello e espinafre	60
Risoto de cogumelos ao azeite de trufas	53
Risoto negro com frutos do mar	63
St. Peter ao molho de alcaparras, amêndoas e passas com purê de batata	52
Salmão com pupunha, aspargos, abóbora e tomate assados com redução de balsâmico	59
Robalo ao molho de açafrão com risoto de grãos e saladinha de ervas	68
Confit de pato ao vinho do porto, purê de mandioquinha e figo assado com presunto cru e gorgonzola	64
Peito de frango com crosta de ervas e risoto de aspargos e brie	50
Bife Ancho (280g) com fritas ou purê de batata ao molho dijon, béarnaise, poivre ou chimichurri	68
Filé a milanesa com risoto de limão siciliano	56
Filé mignon (240g) com presunto cru, molho de cogumelos e linguine na manteiga e sálvia	68
Lombo suíno ao vinho tinto com polenta cremosa e agrião	48
Paleta de cordeiro ao molho do assado com purê de batata	62
Hamburger da casa (190g) com gruyère ou gorgonzola	37
+ Saladinha (Alface, tomate e pickles) .. 3	
+ Fritas	7
+ Crocante de presunto cru	6
+ Molho de Cogumelos	6

Obs: Para alterações em pratos consulte o garçon sobre o valor

BEBIDAS

Água mineral	6
Refrigerantes	6
Schweppes	7
H2OH	7
KIRO (Bebida artesanal de gengibre e mel)	13
Sucos naturais	9
Sodas	12
Berry Lemonade	12
Suco de tomate	12

CAIPIRINHAS

Cachaças Artesanais	24
Vodka	29
Saquê	24

COCKTAILS

..... nac. 24 imp. 29

Aperol Spritz	
Bloody Mary	
Cosmopolitan	
Dry Martini	
Gin Tônica	
Kir	
Kir Royal	
Mojito	
Margarita	
Negroni	
Manhattan	
Pisco Sour	
Nou (vodka com limão siciliano)	

Licores	29
Whisky 8 anos e destilados nacionais	24
Whisky 12 anos e destilados Importados	29



#NOURESTAURANTE

... CERVEJAS

Bitburger Premium				16
Alemanha	German Pilsen	4,8	330ml	
Benediktiner				24
Alemanha	Weissbier	5,4	500ml	
3 Lobos Exterminador				21
Brasil	American Wheat	4,5	355ml	
Vedett Extra White				22
Bélgica	Belgian Witbier	4,7	330ml	
Duvel				25
Bélgica	Belgian Strong Golden Ale	8,5	330ml	
Júpiter Pale Ale				21
Brasil	American Pale Ale	5,2	310ml	
3 Lobos Pele Vermelha				21
Brasil	IPA	6,9	355ml	
Júpiter IPA				21
Brasil	IPA	6,5	310ml	
Dogma Touro Sentado				24
Brasil	IPA	6,5	310ml	
Brew Dog Punk				29
Escócia	IPA	5,6	355ml	
Heineken				10
Brasil	Lager	5,0	355ml	
Stella Artois				10
Brasil	Lager	5,0	275ml	

CAFÉ

Expresso	6
Descafeinado	7
Cappuccino	8

CHÁS (250ml)

Orgânico	9
(preto, verde, frutas vermelhas, violeta e camomila)	
Hortelã	9



NOU ENTREGA
11-3812.1848



... MENU KIDS - 30

Escalope de filé mignon

Peito de frango

St. Peter



Arroz branco
Batatas fritas
Purê de batata
Penne (ao sugo ou na manteiga)



... SOBREMESA

Petit gâteau ao amareto com sorvete de baunilha (10 a 15 minutos)	18
Frutas da estação com mel e sorvete de iogurte	15
Torta de maçã e pistache com sorvete de baunilha	17
Naked Cheesecake com calda de frutas vermelhas	17
Panna cotta de côco com calda de laranja	16
Sorvete (2 bolas) chocolate, baunilha e iogurte	14
Trio de Mousses de chocolate	17
Vinho do Porto/ Sobremesa	28



... TINTOS

	Inteira	1/2	1/4
Alamos Malbec - Argentina	85	51	31
Kaiken Terroir Series - Argentina	109		
DV Catena Malbec- Malbec - Argentina	181		
Alma Negra "Corte Secreto" - Argentina	158		
Padrillos Pinot Noir - Argentina	117		
Errazuriz Reserva Carmenère - Chile	114	62	37
Montes Alpha Carmenère - Chile	174		
Carmen Insigne Cabernet Sauvignon - Chile	83		
Carmen Insigne Merlot - Chile	83	50	29
Carmen Reserva Pinot Noir - Chile	106		
Robertson Cabernet Sauvignon - África do Sul	92		
Alterra Syrah (Schröder & Schyler) - Pays d'Oc (FRA)	98		
Château l'Église Saget - Bordeaux (FRA)	120		
Le Palombier Rouge - Comté Tolosan (FRA)	104		
Masseria Trajone Primitivo di Puglia (ITA)	114		
Montepulciano Vasari Fratelli Barba - Abruzzo (ITA)	85		
Marqués de Aldaz Garnacha - Navarra (ESP)	85		
Altano - Douro (POR)	102		
Luis Pato - Bairrada (POR)	118		



... ESPUMANTES

	Inteira	1/2	1/4
Chandon Réserve Brut - Brasil	85		31
Chandon Brut Rosé - Brasil	89		33
Freixenet Cordon Negro Gran Selección Cava Brut	120		

... BRANCOS

Alamos Chardonnay - Argentina	85		31
Carmen Classic Chardonnay - Chile	83	50	29
Terra Andina Sauvignon Blanc - Chile	98	52	32
The Wolftrap White - África do Sul	109		
Cavit Collection Pinot Grigio - Trentino-Alto Adige (ITA)	104	54	33

... ROSÉS

Alamos Malbec Rosé - Argentina	85		
Marqués de Aldaz Rosado (ESP)	93		
Piccini Vito Syrah Rosé - Toscana (ITA)	85		
Figaro Rosé - Languedoc-Roussillon (FRA)	102		



... STARTERS

Bruschettas (6 pc)	25
<i>(Mushroom with truffle oil, marinated tomatoes and gruyère, tomato confit with grilled zucchini and red onion)</i>	
Rice fritters (8 pc)	21
Grilled calamari vinaigrette with chimichurri	24
Roasted octopus with potato gratin	29
Roast beef with poached egg, parmesan, olives and truffle oil	28
Mini burger with gruyère or gorgonzola cheese (4 pc)	28

... SALADS

	½	1
Steak tartar with fries or mixed greens	24	48
Rocket and watercress, figs, prosciutto, parmesan shavings and balsamic sauce	22	44
Caesar salad with shrimp or chicken	24	48
Chèvre <i>(Mixed greens, grilled goat cheese, almonds and honey mustard dressing)</i>	22	44

... MAIN COURSES

Penne pomodoro (tomato sauce), black olives, basil and fresh mozzarella	43
Spaghettini with shrimp, shiitake mushroom, zucchini and fresh tomatoes	59
Gorgonzola ravioli with nuts and balsamic and mulberries reduction	56
Lamb tortelloni «au jus» with portobello mushrooms and spinach	60
Risotto of mushrooms and truffle oil	48
Black risotto with seaffod (shrimps, calamari, octopus and fish)	63
St Peter, capers, raisins, almonds and mashed potatoes	52
Grilled salmon, roasted "pupunha" palm, asparagus, pumpkin and tomato with balsamic reduction	59
Sea bass, saffron sauce, grains risotto and fresh herbs salad	68
Duck confit, Porto sauce, mashed "mandioquinha" and roast figs with prosciutto and gorgonzola	64
Herb crusted chicken breast with risotto of fresh asparagus and brie	50
Rib eye (280g) with fries or mashed potatoes <i>(Choice of dijon, poivre, béarnaise or cimichurri)</i>	68
Milanese style breaded steak with lemon risotto	56
Tournedos of filet (240g) with prosciutto, mushroom sauce and linguine on butter and sage	68
Red wine braised pork loin with creamy polenta and watercress	48
Roasted lamb shoulder with mashed potatoes	62
Grilled homemade burger (190g) with gruyère or gorgonzola	37
+ Fresh salad	3
+ Fries	7
+ Crispy prociutto	6
+ Mushroom sauce	6

PS: Substitutions may incur additional charges.

Average taxes taken out of price: 17%

Monday to Friday 12pm to 15pm - 19h30pm to 24am / Saturday and Holidays 12pm to 12am / Sunday 12pm to 23pm

Procon: 151

www.nou.com.br