



nou.

... ENTRADAS

Bruschettas (6 unidades)	23
<small>Cogumelos trufados, tomates marinados e gruyère, tomates confit com abobrinha grelhada e cebola roxa</small>	
Bolinho de arroz (8 unidades)	19
Vinagrete de lula grelhada ao chimichurri	22
Polvo assado com batata gratinada	26
Roast beef com ovo pochê, parmesão, azeitonas e azeite de trufas	25
Mini hamburger com gruyère ou gorgonzola (4 unidades)	25

... SALADAS

	½	Inteira
Steak tartar com fritas ou mix de folhas	21	42
Rúcula e agrião, figo, presunto cru e lascas de parmesão ao molho balsâmico	20	40
Caesar Camarão ou Frango	22	44
Chèvre Mix de folhas, queijo de cabra gratinado e amêndoas ao molho de mostarda e mel	20	40

... PRATOS PRINCIPAIS

Penne ao pomodoro, azeitona preta, manjeriço e mussarela de búfala	39
Spaghettini com camarão, shiitake, abobrinha e tomates frescos	54
Ravioli de gorgonzola com castanhas e redução de balsâmico e amoras	51
Tortelloni de cordeiro ao molho do assado com portobello e espinafre	56
Risoto de cogumelos ao azeite de trufas	48
Risoto negro com frutos do mar	57
Salmão com pupunha, aspargos, abóbora e tomate assados com redução de balsâmico	54
Robalo ao molho de açafrão com risoto de grãos e saladinha de ervas	62
Confit de pato ao vinho do porto, purê de mandioquinha e figo assado com presunto cru e gorgonzola	58
Peito de frango com crosta de ervas e risoto de aspargos e brie	45
Bife Ancho (280g) com fritas ou purê de batata ao molho dijon, béarnaise, poivre ou chimichurri	62
Filé a milanesa com risoto de limão siciliano	51
Filé mignon (240g) com presunto cru, molho de cogumelos e linguine na manteiga e sálvia	62
Lombo suíno ao vinho tinto com polenta cremosa e agrião	44
Paleta de cordeiro ao molho do assado com purê de batata	56
Hamburger da casa (190g) com gruyère ou gorgonzola	34
+ Saladinha (Alface, tomate e picles)	3
+ Fritas	6
+ Crocante de presunto cru	5
+ Molho de Cogumelos	5

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

Média de impostos em relação ao preço de venda: 17%

Procon: 151

HORÁRIO: Seg à Sex 12h às 15h - 19h30 às 24h / Sábado e feriado 12h às 24h / Domingo 12h às 23h

www.nou.com.br

BEBIDAS

Água mineral	5,5
Refrigerantes	5,5
Schweppes	6,5
H2OH	6,5
Sucos naturais	8
Sucos especiais e sazonais	9

CAIPIRINHAS

Cachaças Artesanais	17
Vodka	nac. 19 imp. 27
Saquê	18

COCKTAILS

Bloody Mary	
Cosmopolitan	
Dry Martini	
Gin Tônica	
Kir	
Kir Royal	
Mojito	
Margarita	
Negroni	
Manhattan	
Pisco Sour	
Nou (vodka com limão siciliano)	
Licores	25
Whisky 8 anos e destilados nacionais	19
Whisky 12 anos e destilados Importados	27

MENU EXECUTIVO
42,90
de segunda à sexta
(almoço)



#NOURESTAURANTE

... CERVEJAS

Bitburger Premium	24
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
Sierra Nevada Pale Ale	26
EUA American Pale Ale	5,6 355ml
3 Lobos Pele Vermelha	21
Brasil IPA	6,9 355ml
Júpiter IPA	21
Brasil IPA	6,5 310ml
Brew Dog Punk	29
Escócia IPA	5,6 355ml
Heineken	9
Brasil Lager	5,0 355ml
Stella Artois	9
Brasil Lager	5,0 275ml

CAFÉ

Expresso	5
Descafeinado	6
Cappuccino	7

CHÁS (250ml)

Orgânico	9
(preto, verde, frutas vermelhas, violeta e camomila)	
Hortelã	8



NOU ENTREGA
11-3812.1848



... MENU KIDS - 27

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
Mil folhas com calda de framboesa e cassis (consulte a disponibilidade)	20
Panna cotta com calda de frutas vermelhas	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	72	45	27
Kaiken Reserva Malbec - Argentina	88		
DV Catena Malbec-Malbec - Argentina	166		
Alma Negra "Corte Secreto" - Argentina	145		
Alma Negra Pinot Noir - Argentina	139		
Errazuriz Reserva Carmenère - Chile	105	57	34
Montes Alpha Carmenère - Chile	160		
Carmen Classic Merlot - Chile	76	42	25
Carmen Reserva Pinot Noir - Chile	97		
Villa Montes Cabernet Sauvignon - Chile	82	45	
Robertson Cabernet Sauvignon - África do Sul	84		
Château Bel-Air - Bordeaux (FRA)	94	65	38
Ogier Gentilhomme - Côtes du Rhone (FRA)	98		
Chianti GentileSCO DOCG Bonacchi - Toscana (ITA)	85		
Montepulciano Vasari Fratelli Barba - Abruzzo (ITA)	78		
Altano - Douro (POR)	88		
Ciranda - Alentejo (POR)	83		
Luis Pato - Bairrada (POR)	108		
Vinho do Porto / Vinho de Sobremesa	28 (taça)		



... ESPUMANTES

	Inteira	1/2	1/4
Chandon Réserve Brut - Brasil	73		25
Chandon Brut Rosé - Brasil	78		28
Bisol Bel Star Rosé - Veneto (ITA)	121		

... BRANCOS

Alamos Chardonnay - Argentina	72		27
Carmen Classic Chardonnay - Chile	76	45	27
Terra Andina Sauvignon Blanc - Chile	90	48	29
Cavit Collection Pinot Grigio - Trentino-Alto Adige (ITA)	95	50	30
Infinitus Gewurztraminer - Espanha	75		
Luis Pato Maria Gomes - Bairrada (POR)	98		

... ROSÉS

Alamos Malbec Rosé - Argentina	72		
Terra Andina Rosé - Chile	90		
Figaro Rosé - Languedoc-Roussillon (FRA)	94		
Piccini Vito Syrah Rosé - Toscana (ITA)	66		



... STARTERS

Bruschettas (6 pc)	23
<i>(Mushroom with truffle oil, marinated tomatoes and gruyère, tomato confit with grilled zucchini and red onion)</i>	
Rice fritters (8 pc)	19
Grilled calamari vinaigrette with chimichurri	22
Roasted octopus with potato gratin	26
Roast beef with poached egg, parmesan, olives and truffle oil	25
Mini burger with gruyère or gorgonzola cheese (4 pc)	25

... SALADS

	½	1
Steak tartar with fries or mixed greens	21	42
Rocket and watercress, figs, prosciutto, parmesan shavings and balsamic sauce	20	40
Caesar salad with shrimp or chicken	22	44
Chèvre <i>(Mixed greens, grilled goat cheese, almonds and honey mustard dressing)</i>	20	40

... MAIN COURSES

Penne pomodoro (tomato sauce), black olives, basil and fresh mozzarella	39
Spaghettini with shrimp, shiitake mushroom, zucchini and fresh tomatoes	54
Gorgonzola ravioli with nuts and balsamic and mulberries reduction	51
Lamb tortelloni «au jus» with portobello mushrooms and spinach	56
Risotto of mushrooms and truffle oil	48
Black risotto with seafood (shrimps, calamari, octopus and fish)	57
Grilled salmon, roasted "pupunha" palm, asparagus, pumpkin and tomato with balsamic reduction	54
Sea bass, saffron sauce, grains risotto and fresh herbs salad	62
Duck confit, Porto sauce, mashed "mandioquinha" and roast figs with prosciutto and gorgonzola	58
Herb crusted chicken breast with risotto of fresh asparagus and brie	45
Rib eye (280g) with fries or mashed potatoes <i>(Choice of dijon, poivre, béarnaise or cimichurri)</i>	62
Milanese style breaded steak with lemon risotto	51
Tournedos of filet (240g) with prosciutto, mushroom sauce and linguine on butter and sage	62
Red wine braised pork loin with creamy polenta and watercress	44
Roasted lamb shoulder with mashed potatoes	56
Grilled homemade burger (190g) with gruyère or gorgonzola	34
+ Fresh salad	3
+ Fries	6
+ Crispy prosciutto	5
+ Mushroom sauce	5

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