

## ENTRADAS

- Bruschettas** (6 unidades) 26  
cogumelos trufados | tomates marinados e gruyère | tomates confit com abobrinha grelhada e cebola roxa
- Bolinho de arroz** (8 unidades) 22
- Vinagrete de lula grelhada ao chimichurri** 25
- Polvo assado com batata gratinada** 45
- Roast beef** 32  
com ovo pochê, parmesão, azeitonas, azeite de trufas
- Mini hambúrguer** (4 unidades) 29  
com gruyère ou gorgonzola
- Queijo de castanha assado** 32 ✓  
com geléia de tomate
- Tofu orgânico agridoce** 32 ✓  
com polenta e espinafre

## SALADAS [1/2 | 1]

- Rúcula e agrião** 24 | 48  
com figo, presunto cru e lascas de parmesão ao molho balsâmico
- Caesar** 26 | 52  
camarão ou frango
- Chèvre** 24 | 48  
mix de folhas, queijo de cabra gratinado e amêndoas ao molho de mostarda e mel

## TARTAR [1/2 | 1]

- Cenoura assada** 24 | 48 ✓
- Atum e avocado** 30 | 60
- Filé mignon** 27 | 54  
Com fritas ou mix de folhas

## PRATOS PRINCIPAIS

- Penne ao pomodoro** 46  
com azeitona preta, manjeriço e mussarela de búfala
- Spaghetini com camarão** 65  
shiitake, abobrinha e tomates frescos
- Raviolli de gorgonzola** 59  
com castanhas e redução de balsâmico e amora
- Tortelloni de cordeiro** 65  
ao molho do assado com portobello e espinafre
- Bowl vegano** 58 ✓  
com mix de folhas, abóbora, aspargos, couve de bruxelas, edamame e homus ao molho de Tahine
- Risoto de cogumelos** 58  
ao azeite de trufas
- Risoto negro** 69  
com frutos do mar
- St. Peter** 55  
ao molho de alcaparras, amêndoas e passas com purê de batata
- Salmão** 62  
com pupunha, aspargos, abóbora e tomate assados com redução de balsâmico
- Robalo** 72  
ao molho de açafraão com risoto de grãos e saladinha de ervas

- Confit de pato** 68  
ao vinho do porto com purê de mandioquinha e figo assado com presunto cru e gorgonzola
- Peito de frango com crosta de ervas** 52  
com risoto de aspargos e brie
- Bife Ancho** (280g) 72  
com fritas ou purê de batata ao molho dijon, béarnaise, poivre ou chimichurri
- Filé a milanesa** 59  
com risoto de limão siciliano
- Filé mignon** (240g) 72  
com presunto cru, molho de cogumelos e linguine na manteiga e sálvia
- Lombo suíno** 51  
ao vinho tinto com polenta cremosa e agrião
- Paleta de cordeiro** 65  
ao molho do assado com purê de batata
- Hambúrguer de costela** (190g) 38  
com gruyère ou gorgonzola
- Hambúrguer vegano** 35 ✓
- ADICIONAIS DO HAMBURGUER  
Salada [+3] Molho de cogumelos [+7]  
Fritas [+7] Cebola caramelada [+3]  
Crocante de presunto cru [+7]

## SOBREMESAS

- Petit gateau** 20  
ao amareto com sorvete de baunilha (10 a 15 min)
- Torta de maçã e pistache** 19  
com sorvete de baunilha (10 min)
- Naked cheesecake** 19  
com calda de frutas vermelhas
- Panna cotta** 18  
com coulis de framboesa
- Tiramisu** 20
- Trio de mousses de chocolate** 19
- Pudim de leite** 18  
com calda de caramelo
- Bolo de pera vegano** 18 ✓  
com sorvete de banana e Cointreau
- Abacaxi** 12  
com mel e sorvete de iogurte

## MENU KIDS 27

- Escalope de filé mignon**
- Peito de frango**
- St. Peter**  
+
- Arroz branco**
- Batatas fritas**
- Purê de batata**
- Massa**  
(ao sugo ou na manteiga)
- \*Crianças até 12 anos

**NOSSAS CASAS**  
Rua Ferreira de Araújo, 419  
Rua dos Pinheiros, 274  
Rua Armando Penteadado 12

**ENTREGA**  
(11) 3812-1848  
ifood.com.br

@nourestaurante  
www.nou.com.br

**Menu executivo** de segunda à sexta (almoço) 47,90

Para alterações em pratos consulte o garçom sobre o valor. Média de impostos em relação ao preço de venda: 17%  
Todos os produtos da cozinha podem conter traços de glúten e/ou leite.