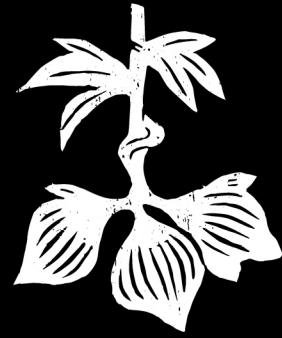


# nambu

Cozinha de Raiz



Todos somos feitos de raízes.  
Elas nos fixam, são a nossa essência.  
Definem a identidade e permitem a mais profunda  
nutrição.

Com cardápio assinado pelo Chef Renato Caleffi,  
Nambu tem suas raízes na gastronomia funcional e orgânica,  
combinada à riqueza de sabores *in natura* que só um país  
como o Brasil é capaz.

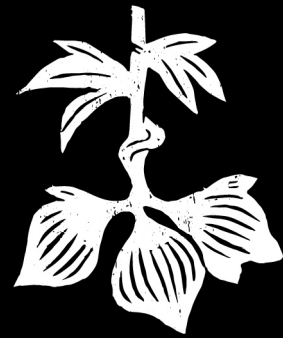
Mais do que uma refeição, o momento perfeito para  
nutrir-se de novas experiências. Aconchegante, frugal,  
simples e de sóbria elegância.

Tudo para que o fundamental se sobressaia:  
o prazer de sentir-se vivo.

Alexandre Carvalho

# nambu

## Cozinha de Raiz



### Couvert (por pessoa)



Pães Caseiros e Crocantes Nambu, com biomassa de banana verde  
Acompanha manteiga Ghee e caponata de casca de banana.

11

### Nossas entradas ou pequena fome

Cestinhas Crocantes Recheadas: Shiitake, Legumes e Ricota de Amêndoas

21

Cru-di-veg : Legumes crus selecionados com pasta de grão de bico

12

Chapatís de mandioquinha com ervas  
Feitos na chapa, servidos com antepastos.

19

Batata doce ao alecrim e laranja

13

Carne de onça (steak tartare brasileiro)  
Filé mignon cru, cebola, páprica picante, pimenta calabresa, azeite e  
cachaça orgânica. Acompanha crocantes de biomassa Nambu.

32

Crocantes Nambu (porção)

13

### Saladas

Abobrinha Laminada ao Pesto de Rúcula  
"Carpaccio" veggio acompanhado de folhas da horta.

22

Salada de Grãos  
Quinoa envolvida em grão de bico, lentilha, hortelã, gengibre,  
cominho, curry, gergelim e suco de limão

22

Salada Verde com Ervas da Horta  
Folhas baby orgânicas, azeite de ervas e redução de balsâmico

18

Salada de couve raw, manga e chia  
Tiras de couve manteiga orgânica, misturadas com suco de limão,  
azeite, ervas e sal rosa do himalaia

18

## Principais



Beijupirá grelhado, quinoa com legumes salteados e banana da terra	65
Estrogonofe Vegano à Moda do Chef Cogumelos de Paris frescos, leite de castanhas de caju, tomates, cebola e páprica. Servido com escalopinhos de shiitake, arroz de castanhas do Brasil e salada de couve raw.	52
Arroz Goiano Filé de frango, arroz integral, banana da terra, ervilhas, pequi, castanhas de caju e tomatinhos.	48
Bobo de Camarão Com arroz de castanhas do Brasil e farofa de açafrão da terra.	66
Saint Peter ao Molho de Moqueca Molho de tomates, pimentões e leite de coco, sobre tiras frias de abobrinha ao azeite de ervas.	47
"Quiche" Vegano Nambu Massa de grão de bico com azeite extra virgem e recheio do dia. Acompanha salada verde	39

## Monte seu Grelhado Saudável

### Escolha sua proteína:

Peixe	48
Frango	44
Escalopes de Shiitake	49
Filé mignon	52

### Escolha seu acompanhamento:

Arroz integral
Batata doce ao alecrim e laranja
Pure do dia.
*Acompanha salada verde.

## Sobremesas



Torta Raw Vegana Massa de tâmaras com farinha de amêndoas servida com recheio de mousse de abacate e cacau.	22
Pudim de Leite de Castanhas de Caju e Cardamomo	19
Beijinho com creme de coco fresco Com grão de bico, leite de coco e aucar de coco.	9
Bombom com coulis de frutas vermelhas Com abacate, cacau e chocolate 70%	12