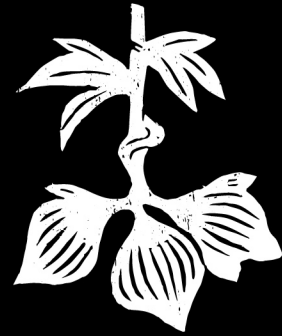


nambu

Cozinha de Raiz



Todos somos feitos de raízes.

Elas nos fixam, são a nossa essência.

Definem a identidade e permitem a mais profunda nutrição.

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

Chapatis 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
Bobó 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
Purê 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 açúcar de coco.	9
Bombom com coulis de frutas vermelhas Com abacate, cacau e chocolate 70%	12