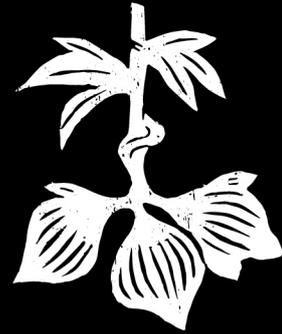


nambu

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



Nossas entradas ou pequena fome



| | |
|--|----|
| Caldo de Abóbora e Gengibre | 18 |
| Coxinhas de Batata Doce Assadas, com crosta de amaranto. Consulte sabores do dia. 4 unidades. | 22 |
| Húmus de Grão de Bico com Crocantes de Biomassa de Banana Verde Feito com tahine da casa. | 20 |
| Cestinhas Crocantes Recheadas: Shiitake, Legumes e Ricota de Amêndoas | 25 |
| Tostadas com Ricota de Manjeriçã e Tomatinhos Assados Com páprica defumada e redução de balsâmico com cacau. | 25 |
| Chapatis de mandioquinha Assados no forno, servidos com antepastos. | 23 |
| Batata Doce ao Alecrim e Laranja | 16 |

Saladas

| | |
|---|----|
| Abobrinha Laminada ao Pesto de Rúcula "Carpaccio" veggie acompanhado de folhas, castanhas e pimenta biquinho. | 22 |
| Salada de Grãos Quinoa envolvida em grão de bico, lentilha, hortelã, gengibre, cominho, curry, gergelim e suco de limão | 26 |
| Salada de Folhas Servida com legumes da estação. | 18 |

Principais



| | |
|--|----|
| Salmão selvagem do Alasca e Espaguete de Pupunha ao Molho Branco de Castanhas de Caju e Limão Siciliano | 71 |
| *Versão Vegana | 58 |
| Risoto de Cogumelos com Lascas de Amêndoas e Manteiga de Castanhas | 58 |
| Estrogonofe Vegano | 60 |
| Cogumelos de Paris frescos, leite de castanhas de caju, tomates e cebola. Servido com escalopinhos de shiitake, arroz da casa e salada de couve raw. | |
| Bobó de Camarão com Arroz da Casa e Farofa com sementes de girassol e dendê | 72 |
| Moqueca de peixe com banana da terra | 66 |
| Pimentões, pupunha, cebola, alho e coentro. Servido com arroz cateto e farofa. | |
| *Opção Vegana | 54 |
| Arroz Goiano | 55 |
| Cubos de frango, arroz cateto, banana da terra, ervilhas, pequi, castanhas de caju e tomatinhos. | |
| *Opção Vegana com Shiitake | 63 |
| Lasanha Nambu | 58 |
| Lâminas grelhadas de berinjela, pupunha, abobrinha e cenoura, intercaladas com molho branco e de tomate. | |

Monte seu Prato Saudável

| | |
|--|----|
| <u>Escolha sua Proteína com 2 Acompanhamentos Inclusos :) </u> | |
| Saint Peter 200g | 50 |
| Frango 180g | 48 |
| Escalopes de Shiitake 140g | 54 |
| Filé mignon 180g | 62 |
| Salmão 180g | 60 |
| <u>Acompanhamentos:</u> Arroz da Casa, Feijão, Farofa, Salada de Folhas, Purê do Dia, Batata Doce ao Alecrim e Laranja. Acompanhamento Adicional | 12 |

Sobremesas



| | |
|--|----|
| Torta Raw Vegana | 24 |
| Massa de tâmaras com farinha de amêndoas servida com recheio de mousse de avocado e cacau. | |
| Nosso Romeu e Julieta | 17 |
| Creme de ricota de amêndoas, goiaba e crocantes de pé de moleque | |
| Brownie de Castanha do Pará e Peras Assadas ao Mel e Azeite | 25 |
| Torta Creme de Amêndoas, Baunilha, calda de Hibisco e massa de Damasco | 28 |