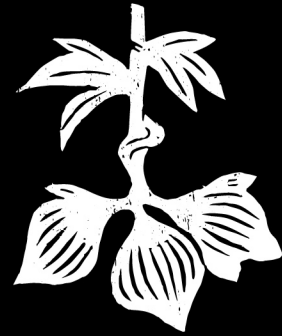


nambu

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



Banana Toast com Frango Desfiado em Ervas e Especiarias	20
Coxinhas de Batata Doce Assadas, com crosta de amaranto. Consulte sabores do dia. 4 unidades.	22
Homus 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
	54
*Vegano	
Risoto de Cogumelos com Lascas de Amêndoas e Manteiga de Castanhas	58
Nambowl. Homus, brócolis, rabanete, quinoa, batata doce, ervilha, abobrinha, repolho roxo, grão de bico e lentilha ao molho de tahine.	42
	54
*Com cubos de salmão	
Estrogonofe de Cogumelos de Paris frescos e Leite de Castanhas de Caju. Escalopinhos de shiitake, arroz da casa e salada de couve raw.	60
Peixe Grelhado ao Molho Cremoso de Leite de Côco, Tomate e Pimentão sobre tiras de abobrinha ao azeite de ervas	57
Moqueca de peixe com banana da terra, pupunha, pimentões, coentro e dendê. Acompanha arroz cateto e farofa da casa.	66
	54
*Vegana	
Arroz Goiano. Cubos de frango, arroz cateto, banana da terra, ervilhas, pequi, castanhas de caju e tomatinhos.	55
	63
*Vegano com Shiitake	
Lasanha Nambu	
Lâminas grelhadas de berinjela, pupunha, abobrinha e cenoura, intercaladas com molho branco e de tomate.	58

Monte seu Prato Saudável

Escolha sua Proteína com 2 Acompanhamentos Inclusos :)

Saint Peter 200g	50
Frango 180g	48
Escalopes de Shiitake 140g	54
Picadinho 160g	52
Salmão 180g	60

Acompanhamentos: Arroz da Casa, Feijão, Farofa, Salada de Folhas, Purê do Dia, Batata Doce ao Alecrim e Laranja. Acompanhamento Adicional	12
---	----

Sobremesas



Manjar de côco fresco em calda de rapadura	18
Torta Raw Vegana. Massa de tâmaras com recheio de mousse de avocado e cacau.	24
Nosso Romeu e Julieta. Ricota de amêndoas, goiaba e crocante de pé de moleque	22
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