



NTMU
— Steak House —

✂ ENTRADAS ✂

• **Beterraba na Brasa** **R\$ 62,00**

Servida com molho pesto, queijo de cabra e amêndoas.

• **Carpaccio Wagyu** **R\$ 92,00**

Servido com molho mostarda, parmesão, rúcula e torradas.

• **Croquete de Costela** PORÇÃO **P R\$ 32,00** | **G R\$ 60,00**

Oito unidades, acompanhados de mostarda escura.

• **Croquete de Filé Mignon** PORÇÃO **P R\$ 32,00** | **G R\$ 60,00**

Oito unidades, acompanhados de mostarda escura.

• **Linguça** PORÇÃO **P R\$ 34,00** | **G R\$ 64,00**

Acompanha mini-pães franceses e vinagrete.

• **Matambre** **R\$ 84,00**

Capa de costela desfiada, acompanha mini-pães franceses e vinagrete.

• **Mini-Pastel** PORÇÃO **P R\$ 34,00** | **G R\$ 62,00**

Oito unidades de pastéis com queijo e matambre, acompanham vinagrete.

• **Pastel de Filé Mignon** PORÇÃO **P R\$ 34,00** | **G R\$ 62,00**

Oito unidades de pastéis de filé mignon, acompanham vinagrete.

• **Palmito-Pupunha na Brasa** **R\$ 58,00**

(com flor de sal) acompanha chimichurri.

• **Pão de Alho** **R\$ 22,00**

Duas unidades com cobertura de parmesão.

• **Provoleta** **R\$ 68,00**

Acompanha cebola caramelizada.

✂ SALADAS ✂

• **Salada Amauri** **R\$ 56,00**

Mix de alface, tiras de cenoura e palmito, tomate cereja, queijo parmesão e molho de mostarda com mel.

• **Salada Baby Rúcula** **R\$ 64,00**

Rúcula com redução de balsâmico e crocante de nozes.

• **Salada Grega** **R\$ 62,00**

(servida com queijo Feta)



CORTES



SERVE DUAS PESSOAS

- › **Ancho** R\$ 298,00
- › **Chorizo** R\$ 289,00
- › **Costela** R\$ 329,00
- › **Fraldinha** R\$ 329,00
- › **Picanha** R\$ 329,00



PARA COMPARTILHAR

- › **Costela** R\$ 589,00
- › **Picanha** R\$ 689,00
- › **Tomahawk** R\$ 589,00

Cortes Wagyu (*Ancho, Chorizo e Picanha*) R\$ 2.400,00



SPECIAL



SANDWICHES

- › **Burger Wagyu 200g** R\$ 94,00
(acompanha batata frita)

- › **Ciabatta Carpaccio Wagyu** R\$ 118,00
Servido com molho mostarda, parmesão e rúcula.

- › **Steak Sandwich Wagyu** R\$ 92,00
Ciabatta crocante, maionese aioli, entrecote e queijo cheddar (acompanha batata).



✕ ✕ ✕ ✕

ACOMPANHAMENTOS

✕ ✕ ✕ ✕

SINCE

2018

- › Arroz Biro-Biro

R\$ 28,00

› Arroz Branco

R\$ 22,00
- › Batata Frita
- P

R\$ 28,00

|

G

R\$ 36,00
- › Creme de Espinafre
- R\$ 34,00
- › Creme de Milho
- R\$ 34,00
- › Farofa Temperada
- R\$ 32,00
- › Maionese de Batata
- R\$ 28,00
- › Mix de Legumes na Brasa
- R\$ 63,00
- › Mix de Pimentões *(grelhados na parrilla com ovo)*
- R\$ 26,00
- › Polenta Frita
- R\$ 38,00
- › Purê de Batata
- R\$ 34,00
- › Vinagrete
- P

R\$ 6,00

|

G

R\$ 12,00

✕

BEBIDAS

✕

- › Água Prata *(natural e gaseificada)*
- R\$ 8,00
- › Red Bull
- R\$ 15,00
- › Refrigerante
- R\$ 9,00
- › Soda Italiana
- R\$ 22,00
- Limão-siciliano com manjeriço, frutas vermelhas com limão ou tangerina.*
- › Suco
- R\$ 18,00
- › Suco duas frutas
- R\$ 20,00
- › Tônica
- R\$ 9,00

✂ CAIPIRAS NTMU ✂

Três Limões: Cravo, Siciliano e Taiti
Frutas Amarelas Abacaxi, Lima-da-pérsia e Maracujá
Caju - Lichia - Lima-da-pérsia - Morango - Tangerina

› Cachaça Leblon / Espírito de Minas	R\$ 42,00
› Cachaça Santo Grau	R\$ 42,00
› Saquê Azuma Kirin	R\$ 38,00
› Vodka Absolut	R\$ 46,00
› Vodka Grey Goose	R\$ 50,00
› Vodka Smirnoff	R\$ 40,00



✂ CERVEJAS E CHOPP ✂

› Corona Long Neck	R\$ 17,00
› Corona Cero Long Neck (sem álcool)	R\$ 17,00
› Becks Long Neck	R\$ 17,00
› Stella Long Neck	R\$ 17,00
› Stella Pure Gold Long Neck	R\$ 17,00
› Patagônia IPA Long Neck	R\$ 18,00
› Patagônia Amber Lager Long Neck	R\$ 18,00
› Brahma Chopp 300ml	R\$ 14,00
› Brahma Chopp Escuro 300ml	R\$ 16,00



✕ DRINKS NTMU ✕

- › **Aperol Spritz** R\$ 45,00
Aperol, espumante Brut, água gaseificada, laranja-baía, lima e limão.
- › **Bloody Mary**  R\$ 40,00 | VODKA IMPORTADA R\$ 50,00
Vodka, suco de tomate, suco de limão-taiti e nosso tempero.
- › **Caju Amigo**  R\$ 44,00 | VODKA IMPORTADA R\$ 50,00
Compota de caju, Gin, Cachaça ou Vodka e suco de caju.
- › **Cosmopolitan**  R\$ 40,00 | VODKA IMPORTADA R\$ 50,00
Suco de cranberry, Licor Cointreau e Vodka.
- › **Dry Martini** R\$ 44,00
Gin, Vermouth Dry, azeitonas e zest de limão-taiti.
- › **Fitzgerald** R\$ 46,00
Gin, Bitter Aromatic, twist de limão-taiti e siciliano.
- › **Lagoa Azul** R\$ 45,00
Vodka, Curaçau Blue e Sprite.
- › **Limoncello Spritz** R\$ 45,00
Limoncello, espumante Brut, lâmina de limão-siciliano.
- › **London Mule** R\$ 46,00
Gin, suco de limão-siciliano, xarope de gengibre e espuma de gengibre.
- › **Margarita** R\$ 40,00
Cointreau, tequila, suco de limão e flor de sal na borda.
- › **Mojito** R\$ 40,00
Rum Bacardi, hortelã, suco de limão e Sprite.
- › **Monte Carlo (Gin)** R\$ 46,00
Gin, limão-siciliano, morango, Homemade Grenadine, Cointreau e Citrus.
- › **Monte Carlo**  R\$ 40,00 | VODKA IMPORTADA R\$ 50,00
Vodka, limão-siciliano, morango, Grenadine, Cointreau e Citrus.
- › **Moscow Mule**  R\$ 40,00 | VODKA IMPORTADA R\$ 50,00
Vodka, suco de limão-siciliano, xarope de gengibre e espuma de gengibre.
- › **Negroni** R\$ 46,00
Gin, Campari, Vermouth Rosso e Zest de laranja-baía.
- › **Negroni Envelhecido** *Gin envelhecido em barrica de carvalho, Campari, Martini Rosso, Zest de laranja-baía.* R\$ 52,00
- › **Old Fashioned** R\$ 46,00
Whisky, Angostura e xarope de açúcar.
- › **Red Snapper** R\$ 40,00
Gin, suco de tomate, suco de limão-taiti e nosso tempero.

✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

JARRAS

✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕ ✕

- › Clericot Espumante

R\$ 154,00
- › Clericot Vinho Branco

R\$ 154,00
- › Clericot Vinho Rosé

R\$ 154,00
- › Sangria

R\$ 154,00

✕ GIN TÔNICA ✕

- › Bombay Tonic

R\$ 45,00

Gin, tônica, limão-taiti e zest de limão-siciliano.
- › Gin Tonic Baía

R\$ 45,00

Gin, tônica, laranja-baía, hortelã e pimenta-rosa.
- › Gin Tonic Earl Grey

R\$ 45,00

Gin infusionado, xarope de gengibre, suco de limão-taiti, tônica, laranja-baía e canela.
- › Gin Tonic Houston

R\$ 45,00

Gin infusão de hibisco, grapefruit e zimbro.
- › Gin Tonic Sônic

R\$ 45,00

Gin, lâmina de caju, xarope de gengibre, suco de limão e tônica.
- › Gin Tonic Terra Brasilis

R\$ 45,00

Gin, tônica, limão-siciliano e alecrim.
- › Nordes Tonic

R\$ 50,00

Gin, tônica, limão-taiti e zest de limão-siciliano.

✕ CAFE ✕

- › Café Nespresso Duplo

R\$ 9,00
- › Café Nespresso Leggero

R\$ 7,00
- › Carajillo

R\$ 50,00

★ **SOBREMESAS DESSERTS** ★

› **Creme de Papaya** **R\$ 42,00**
com Licor de Cassis

› **Mousse** *(meia-porção)* **R\$ 32,00**

› **Mousse de Chocolate** *Serve até 3 pessoas* **R\$ 56,00**

› **Panqueca de Doce de Leite** **R\$ 54,00**
(duas unidades) Acompanha sorvete de nata e crunch de caramelo.

› **Petit Gateau** **R\$ 38,90**
Petit Gateau caseiro servido com sorvete de nata.



✦ **BOUTIQUE DE VINHOS** ✦

DA CASA



Uma seleção de rótulos exclusivos que harmonizam
perfeitamente com as nossas carnes.

✦ **BRANCOS** ✦

› **Trumpeter Sauvignon Blanc** **R\$ 229,00**



ARGENTINA

TUPUNGATO

MENDOZA

Da família Rutini, é um vinho facilmente reconhecível pelo sabor de frutas tropicais e equilibrado por uma acidez refrescante.

› **DV Catena Chardonnay** **R\$ 299,00**



ARGENTINA

LAPIRÁMIDE

VINHEDO DOMINGO

Combinação de frutas maduras como abacaxi e pêsego com uvas do Vinhedo Domingo que traz aromas cítricos e minerais, resultando em um Chardonnay intenso e elegante. Untuoso ao paladar com final prolongado e fresco.

✦ BRANCOS ✦

• Angelica Zapata Chardonnay R\$ 399,00



ARGENTINA

VINHEDO ADRIANNA

MENDOZA

Vinificação e fermentação em barricas de carvalho, maturação de 14 meses. Concentrado, potente, textura redonda e macia.

✦ ROSÉ ✦

• Destino Malbec Rosé R\$ 175,00



ARGENTINA

MENDOZA

Da família Rutini Wines, Bodega La Rural. Refrescante, versátil, perfeitos para momentos diferentes do nosso dia, feito com uva Malbec, com sua cor viva com toque de frutas vermelhas maduras e final saboroso.

✦ TINTOS INTERNACIONAIS ✦

• Les Fruits Sauvages - Syrah R\$ 229,00



FRANÇA

A Syrah adquire no Sul da França aromas que lembram flores e frutas, além de especiarias como a menta. Na boca, o Les Fleurs Sauvages Syrah é muito complexo e redondo com um final longo e sedoso.

• Chateau de Los Boldos Carmenere R\$ 239,00



CHILE

Estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês. Aroma de frutas negras, chocolate e especiarias. Taninos arredondados e leve tom defumado.

• Côtes Du Rhône R\$ 245,00



FRANÇA

Feito com uvas clássicas da região, Grenache, Syrah e Mourvedre. A pureza da fruta é o ponto alto do vinho. Suculento e macio, com taninos delicados e final saboroso.

• Trinca Bolotas R\$ 269,00



PORTUGAL

ALENTEJO

O vinho destaca fruta viva, notas de especiarias, acidez fresca e taninos perfeitamente construídos.

✦ TINTOS ARGENTINOS ✦

✦ CLÁSSICOS ✦

• **DV Catena Cabernet Malbec** **R\$ 269,00**



ARGENTINA

16 meses em barricas de carvalho francêsas e americanas.

• **Catena Malbec** **R\$ 299,00**



ARGENTINA

12 meses entre barricas de carvalho francês de primeiro, segundo e terceiro uso.

• **DV Catena Malbec** **R\$ 339,00**



ARGENTINA

VINHEDOS ANGÉLICA E LA PIRÁMIDE

MENDOZA

Fermentação tradicional e maturação de 18 meses em barricas de carvalho. Traz aromas de ameixa madura e geléia de amora, com toque de frutas negras e notas de especiarias como pimenta preta e cravo, resultando em maciez e volume.

✦ TINTOS ARGENTINA ✦

✦ PREMIUM ✦

• **Angelica Zapata Cabernet Franc** **R\$ 349,00**



ARGENTINA

18 meses em barricas de carvalho francêsas e americanas.

• **Rutini Cabernet Sauvignon/Merlot** **R\$ 389,00**



ARGENTINA

12 meses entre barricas de carvalho francês novo e de segundo uso. Corpo médio, delicado e elegante com boa fruta e madeira, com a Merlot trazendo maciez à Cabernet.

• **Angélica Zapata Malbec** **R\$ 489,00**



ARGENTINA

MENDOZA

Clássico da linha Catena, elaborado com uvas selecionadas de Mendoza. Intenso, equilibrado e sofisticado, traz frutas maduras, especiarias e taninos macios.

• **Rutini Malbec** **R\$ 599,00**



ARGENTINA

Ao mesmo tempo potente e refinado, é a perfeita companhia para carnes grelhadas.

✦ ÍCONES ✦

» **Malcriado** **R\$ 589,00**



Parceria Catena Zapata e El Enemigo, une potência e sofisticação. Corte profundo e elegante, com frutas vermelhas, notas tostadas e especiarias marcantes.

» **Gran Enemigo** **R\$ 989,00**



Assinado por Alejandro Vigil, destaca o Cabernet Franc de Mendoza. Mineral, estruturado e fresco, figura entre os grandes tintos da Argentina.

» **Nicolás Catena Zapata** **R\$ 1.289,00**



Ícone argentino que combina Malbec e Cabernet Sauvignon de vinhedos de altitude. Estruturado, complexo e elegante, é reconhecido como um dos grandes tintos da América do Sul.



- » **TRUMPETER** **R\$ 45,00**
Sauvignon Blanc
- » **CRUZ ALTA** **R\$ 46,00**
Malbec

♦ **PORTO** ♦

**QUINTA DO JAVALI PORTO
RUBY TINTO**

Aromas de cereja, ameixa, framboesa e um toque sutil de chocolate amargo, quase como uma sobremesa aromática. Na boca, é redondo, envolvente e suculento, com um dulçor na medida certa.

R\$ 70,00



BOM APETITE!



NTMU
— Steak House —