



f **@**
(<https://www.facebook.com/cozinha.ninna>) (<https://www.instagram.com/cozinha.ninna>)

NINNA

COZINHA

CHEF DE COZINHA: WILLIAN PETERS

MENU NINNA

"Suas manhãs e tardes com a gente"

(8h às 18h)

Salgados

TOASTS CAFÉ DA MANHÃ

Abacate: Sourdough com creme de ricota, abacate, tomatinho doce, coentro, pepita de girassol e cebola roxa. | **25**

Berinjela: Sourdough com creme de castanha de caju, berinjela e cogumelo no missô com laranja, zatar e amêndoas laminadas. | **35**

Presunto Yaguara: Sourdough com queijo Boursin, presunto Yaguara, uva thompson, mel de laranjeira. | **44**

Ovos mexidos: Sourdough com ovos mexidos e ceboleto. | **25**

EXTRAS:

Bacon cubos | **2**

Cogumelo | **2**

Ovo perfeito | **3**

Queijo | **2**

Tomatinho | **1**

SALGADOS

Brioche com patê de fígado de galinha, cogumelos, ovo perfeito, espuma de parmesão e bacon. | **38**

Khachapuri com creme de queijo, gema de ovo perfeito e bacon. | **40**

Omelete com queijo de cabra, creme de espinafre e limão siciliano. | **36**

Omelete tradicional Ninna. | **27**

Ovos fritos com presunto, espinafre refogado com milho e alho poró. | **28**

Ovos mexidos com molho de espinafre. | **27**

Ovos mexidos com nirá, tomatinho assado, cogumelo paris, espuma de grana padano e torrada crocante. | **38**

Tapioca caprese, tomate fresco, mozzarella de búfala e pesto de castanha. | **38**

Tortilla de ovos, batata confit, cebola caramelizada e sofrito de tomate com tomilho. | **39**

Brioche tostado. | **12**

Cesta de pães da casa com manteiga. | **29**

Mini brioche com manteiga. | **18**

Pão da casa tostado na manteiga. | **9**

Sandubas

Misto quente de pão sourdough com presunto, queijo e manteiga. | **26**(+ tomate | 4)

Misto quente de pão Sourdough, peito de peru, minas frescal e creme de ricota. | **26** (+Tomate| 4)

Sanduba de mortadela e mozzarella no pão ciabata, com molho tártaro, alface americana e limão siciliano. | **27**

Sanduba de rosbife no pão ciabatta, molho de alcaparra, rúcula, aioli, de Dijon e cebola caramelizada. | **40**

Cumbucas

Abacate com ricota, morango e granola Ninna. | **30**

Açaí com batata doce, mel, banana com amburana e granola Ninna. | **32**

Iogurte natural com batata doce laranja, fava tonka, castanha de caju, coco, laranja e poejo | **26**

Salada de frutas com Granola Ninna. | **20**

Doces

Bolo de cenoura com calda de brigadeiro. | **17**

Bolo de chocolate em camadas. | **20**

Bolo diet de banana. | **15**

Bolo gelado de coco | **10**

Pudim de leite. | **15**

Cookie recheado de chocolate (1 und). | **18**

Cookie recheado de doce de leite e amêndoas (1 und). | **18**

Tapioca de café com doce de leite e queijo colonial tostado. | **25**

PF Ninna (12h às 15h de segunda à sexta, exceto feriados)

CLÁSSICOS PF'S NINNA

Estrogonofe de carne (bovina) com arroz branco e batata palha artesanal. | **69**

Peito de galinha caipira grelhado, legumes e molho pesto. | **69**

EXECUTIVO NINNA | 89,90

ENTRADAS:

Salada Waldorf: maçã, salsão, alface americana, semente de abóbora, semente de girassol, maionese, pimenta do reino e azeite de oliva.

Salada Caesar Ninna: Alface romana, alicce, aioli de Dijon, farofa de pão, grana padano, pimenta do reino, azeite de oliva.

Caldinho de feijão: Bacon e vinagrete.

Creme de mandioquinha: Batata salsa, creme de leite, Noz-moscada, manteiga, palha de mandioquinha artesanal.

PRATOS:

Bife empanado na Panko com espaguete e molho pecorino.

Carreteiro de linguiça Blumenau, vagem e salsinha.

Peixe do dia com purê de ervilha, kale, molho de peixe e alcaparras.

Cavatelli a bolonhesa, brócolis na Jospes, rúcula selvagem e grana padano.

Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomate.

SOBREMESA:

Bolo de chocolate.

Bolo de cenoura.

Bolo de coco.

Bolo de banana diet.

Pudim.

Frutas da estação. (Abacaxi, Mamão, Melão e Manga)

(ou troque sua sobremesa por um café coado ou espresso)

M E N U P R I N C I P A L

Entradas compartilhadas

Aguachile de peixe curado e vinagrete de camarões pickles de pepino e cebola assada, molho picante de coentro, limão e jalapenos. | 90

Berinjelas e cogumelos marinados no missô com laranja, creme de castanha de caju e crocantes de quinoa. | 50 (+ crocantes de quinoa 8) (Pensado para 2 pessoas).

Bolinho de bacalhau com geleia de pimenta dedo de moça. (6 und) | 80

Burrata com creme de manjeriçao, tomates assados na Jospier com azeite de ervas e purê de limão siciliano. Acompanha pães e torradas. | 118 (Pensado para 2 a 3 pessoas)

Carne de onça com gema de ovo perfeito. Acompanha broas tostadas | 68 (+ broas tostadas) | 8 (Pensado para 2 pessoas)

Cesta de pães da casa com manteiga. | 29 (Pensado para 2 a 3 pessoas)

Salada de folhas verdes com tomatinhos orgânicos, pesto, creme de ricota e amêndoas. | 42 (Pensado para 2 pessoas)

Salada Ninna. Acelga e repolho com vinagrete de vagem, ervas, sementes e pickles de cenoura. | 42 (Pensado para 2 pessoas)

Entradas

Caçarola de frutos do mar com cevadinha e capim limão. | 64

Ceviche de peixe do dia com creme de pimentão amarelo e milho. | 72

Creme de batata com cenoura caramelizada, cogumelos e salada de agrião. | 45

Lentilhas verdes com barriga de porco e abóbora. | 41

Pratos

(Sugestão do Chef) Carrê de Cordeiro, homus coalhada seca com hortelã e nhoque frito. | **160**

(Sugestão do Chef) Paella de frutos do mar, polvo, lula, camarão e peixe, com aioli de pàprica e tuille de arroz. | **160**

Arroz de bacalhau com ovo perfeito e crispy de mandioquinha. | **125**

Arroz Jasmine com aspargos, burrata, tomate assado e creme de limão rosa. | **90**

Arroz caldoso de pato confit e castanha de caju. | **110**

Bacalhau com vegetais assados na Jospers, purê de batata e tapenade de azeitonas. | **180**

Bacalhau Romesco com missô e couve. | **180**

Entrecot na brasa, polenta, caldo de rabada com cogumelos e agrião. | **169**

Filé grelhado com caramelli de batata e espinafre, molho de pecorino com cogumelos e caldo de cebola. | **132**

Espaguete em molho de limão siciliano com camarões, lula, presunto cru, agrião e espuma de mexilhão. | **140**

Espaguete de Polvo ao molho de salsinha. | **160**

Nhoque bolonhesa, espuma umami, quinoa frita, tomatinhos assados e manjericão. | **90**

Paleta de cordeiro com risoto de cogumelos. | **160**

Papardelle ao ragu de cordeiro com queijo pecorino. | **90**

Peixe do dia na jospers, com purê de pupunha e salada de nabo e vinagrete de salicórnia | **144**

Ravioli de cordeiro, cogumelos, espuma de Tulha e farofa de pão. | **94**

(Sugestão do Chef) Risoto de camarão com tomate e manjericão emulsionado com manteiga de bisque e parmesão. | **160**

Salmão com purê de cenoura alho poró e cenoura baby | **150**

Torteloni de camarão com molho de cúrcuma, granola de coco e abóbora. | **90**

Sobremesas

Degustação de sorvetes. | **35**

Frutas da estação. | **18**

Mousse de chocolate com creme de avelã. | **38**

Pavlova, suspiro com coulis de amora, frutas e creme de baunilha | **38**

Rabanada com sorvete de doce de leite e calda de fava tonka. | **40**

Tartar de manga com sorbet de coco tuille de coco (diet) | **30**

*Pratos para compartilhar
servidos aos finais de semana e
feriados*

Menu Kids

Peito de frango caipira. | **39**

Tiras de mignon. | **48**

Acompanhamentos:

Espaguete na manteiga. | **25**

Espaguete ao sugo. **35**

Fritas. | **20**

Legumes grelhados. | **20**

Coquetéis Clássicos

Bloody Mary – salgado e temperado. Vodka, suco de tomate temperado, limão, açúcar, sal e molho inglês. | **29**

Dry Martini – intenso e seco. Gin, vermute seco e azeitonas. | **39**

Espresso Martini – intenso e aveludado. Vodka, licor de café e café espresso. | **30**

Gin & Tônica – gaseificado e perfumado. Gin, água tônica, laranja ou limão siciliano. | **35**

Moscow Mule – cítrico e picante. Vodka, suco de limão taiti com açúcar e espuma de gengibre. | **29**

Negroni – intenso e amargo. Gin, vermute tinto e Campari. | **40**

Old Fashioned – alcóolico e potente. Whisky Bourbon, açúcar, Angostura e perfume de laranja baía. | **35**

Macunaíma – cítrico e aromático. Blend de cachaças, limão, açúcar, Fernet Branca. | **35**

Mimosa- cítrico e refrescante. espumante brut e suco de laranja. | **29**

Penicilin – intenso e picante. Whisky defumado, suco de limão taiti, xarope de mel e gengibre. | **38**

Whisky Sour – cítrico a aveludado. Whisky Bourbon, clara de ovo, suco de limão taiti, açúcar e perfume de laranja baía. | **38**

Coquetéis Ninna

GIN E O SEU POTENCIAL

Doce – Gin tropical com maracujá, morango, hortelã e tônica. | **33**

Floral – Gin, gengibre, limão siciliano, manjericão e água tônica. | **31**

AUTORAIS

Carmela – amargo e cítrico. Amaro Averna, suco de limão siciliano, licor de coco e hortelã. | **35**

Cecília – refrescante e aveludado. Gin, abacaxi com rúcula, limão taiti e açúcar. | **35**

Frida – Frutado e doce. Purê de manga e maracujá, tequila ouro, licor de damasco e manjericão. | **35**

Helena – intenso e elegante: Whisky Escocês, vermute tinto, Campari e Ramazzotti Amaro e perfume de laranja baía. | **37**

Iracema – doce e intenso. Rum com cachaça levemente amadeirada, mel, laranja e maracujá. | **35**

Jaque – frutado e refrescante: Whisky escocês, Aperol, mix de abacaxi com laranja e limão e um toque de açúcar. | **31**

Rúbia – frutado e marcante; Cachaça envelhecida em amburana, maracujá, mel e Campari. | **35** (Drink da casa finalista do Campeonato Cacharitiba 2022)

Coquetéis para compartilhar

COQUETÉIS PARA COMPARTILHAR

Clericot de Lillet: Lillet com suco de laranja, infusão de morango, uvas thompson, maçãs e manjeriço. | **150**

Sangria branca Ninna: Vinho branco, licor de damasco, laranja baía, morango, maçãs, uva. | **120**

Coquetéis sem álcool

COQUETÉIS AUTORIAS SEM ÁLCOOL

Capim-limão: Capim limão, limão siciliano, manjeriço e água com gás. | **19**

Hortência: Leve e refrescante. Suco de abacaxi, limão, açúcar, hortelã e água tônica. | **19**

Suco de tomate temperado. | **19**

Águas

Água sempre pura sem gás. 330ml | **10**

Água sempre pura com gás. 330ml | **10**

Acqua Panna. 500 ml | **32**

Acqua Pellegrino 500 ml | **32**

Sucos naturais

Suco de laranja. | **14**

Suco de frutas vermelhas – amora e morango. | **19**

Suco de frutas amarelas – laranja e maracujá e manga. | **18**

Suco de laranja, cenoura, cúrcuma e mel. | **16**

Suco de limão taiti. | **14**

Suco de uva integral. | **16**

Cafés

(Com leite vegetal adicional de | **3**)

Café Coado pequeno. | **6**

Café Coado médio. | **9**

Capuccino. | **14**

Chai | **13**

Chocolate quente | **15**

Espresso. | **9**

Espresso duplo. | **14**

Latte. | **16**

Macchiato. | **11**

Matcha. | **13**

Mocha. | **15**

Chás

Chá de hortelã natural. | **12**

Chá de camomila natural. | **12**

Refrigerantes

Coca-Cola. | **10**

Coca-Cola Zero. | **10**

Guaraná. | **10**

Guaraná Zero. | **10**

Schweppes Tônica. | **10**

Schweppes Citrus | **10**

Cervejas

CERVEJA

Stella Artois. 330ml | **18**

Vinhos em taça

Taça de Vinho Branco. 150ml | **35**

Taça de Vinho tinto. 150ml | **35**

Taça Chandon Brut Reserve 187 ml | **60**

