

Nossa história...

O **Nama Baru** é um casamento duplo, entre eu Talita Vasconcelos e Ique Lopes. Respectivamente no salão e cozinha.

Depois de morarmos em Londres por quatro anos, viajarmos por diversos países da Europa e Ásia e ganharmos experiência no mercado, resolvemos voltar para o Brasil e abrimos nosso espaço.

O Restaurante...

Nama Baru significa nome novo em indonésio, já que tivemos que trocar o nome inicial quando abrimos em 2009.

Fazemos uma cozinha contemporânea asiática, em especial do sudeste do continente.

Com releituras e criações de pratos cuidadosamente elaborados com ingredientes selecionados e comprados pessoalmente pelo Ique. O cardápio é mutante, assim sempre trazemos novidades. Queremos passar no mínimo uma experiência diferente em termos de comida exótica e um atendimento simpático e eficiente, com um toque pessoal e intimista, onde cada cliente é o cliente mais importante do salão.

Todos os pratos são individuais.

Bem Vindo! Aproveite e BOM APETITE!

Nosso almoço executivo é servido de 3^a a 6^a das 11:30h às 15:30h, com duas opções de R\$23,00 p/pessoa, com entrada, prato principal e sobremesa.

Executivo I

Salada de folhas , cenoura, pepino e tomate cereja temperada com molho de cítricos e gergilim
+ noodle do dia + sobremesa no copinho

Executivo II

Trouxinha de frango e milho com molho thai
+ arroz frito do dia
+ sobremesa no copinho

Bebidas...

Chá gelado do dia _____	R\$ 3,50
Suco de laranja _____	RS 4,20
Limonada Suiça _____	R\$ 4,20
Suco de abacaxi com hortelã _____	R\$ 4,20
Água 350 ml _____	R\$ 3,00
H2OH limão _____	R\$ 3,80
Schweppes Citrus _____	R\$ 3,80
Refrigerante _____	R\$ 3,50
Café espresso (grão Toledo gourmet) _____	R\$ 2,90
Cerveja Original _____	R\$ 8,00

Cervejas Especiais

Bauhaus R\$10,00

Estilo Golden Lager.

Hoegaarden R\$ 9,50

Cerveja de Trigo, preferida da Talita.

Batemasn Combined Harvest R\$19,00

Estilo English Pale Ale.

Elaborada com malte de cevada, de aveia, centeio e trigo.

Batemans Dark Lord R\$ 19,00

Estilo English Dark Mild Ale.

Harmoniza bem com o brownie de chocolate e café.

Nomeada uma das 50 melhores cervejas do mundo em 2007.

Entradas

(V) salada de brotos R\$ 11,00

mix de brotos diversos, mais folhas verdes, radichio, finas fatias de pepino com molho de cítricos, ovos de codorna e nirá

shu mai de porco R\$ 9,00

tradicional "dim sum" chinês feito com carne de porco e cogumelos, cozidos no vapor em cestas de bambu e com molho de soja

trouxinhas de frango e milho R\$ 11,00

fritas e sequinhas servidas com molho de soja, limão, manjerição tailandês e pimenta dedo de moça

tartar de atum R\$ 13,00

atum fresco picado com cebolinha, ovo de codorna e molho de mostarda oriental. Servido com folhas e vegetais

Saladas

tartar de atum R\$ 25,00

atum fresco picado com cebolinha, ovo de codorna e molho de mostarda oriental. Servido com salada de folhas e vegetais

goreng R\$ 24,00

cubos de peito de frango empanados com gergilim, servido com mix de alface, tomate cereja, cenoura e molho barbecue caseiro

crocante do buda R\$ 25,00

seleção de vegetais crocantes, passados em molho de pimenta doce, folhas de hortelã, coentro, amendoim torrado e moído e coco fresco ralado mais lulas fritas e algas marinhas

(V) kho tao R\$ 22,00

salada de folhas, pepino, cenoura, tomate cereja, brócolis e vagem com azeite de cebolinha

Noodles / massas

neua pad kanaa R\$ 32,00

talharim de arroz, frito em óleo de milho com alho, brócolis, shimeji e filé mignon em cubos mais cebolinha e amendoim

pad thai clássico tailandês

vegetariano(omelete) R\$25,00 **frango R\$28,00** **camarão R\$38,00**

talharim de arroz com cebola, alho, vagem, amendoim, broto de feijão, com molho de tamarindo e açúcar de palmeira mais omelete, limão e coentro fresco. Levemente adocicado

udon sea food R\$ 31,00

macarrão oriental tipo udon com frutos do mar, vegetais e um leve molho de soja e cítricos

Salteados (Bowls Grandes)

todos acompanham arroz jasmim tailandês

frango e pak choi R\$ 27,00

peito de frango picado salteado na wok com pak choi, castanha d'água, brócolis, vagem, tomate cereja, manjerição tailandês e molho de gergilim

porco com banana R\$ 29,00

filé mignon suíno cortado em tirinhas e fritos em óleo de milho com páprica, chutney de manga caseiro e banana nanica, cobertos com creme de leite e cebolinha

Thai Curries / Ensopados tailandeses

todos acompanham arroz jasmim tailandês

geng han lae R\$ 26,50 (médio)

barriga e pernil suínos, cozidos por duas horas em caldo de tamarindo e pasta de curry masman, decorado com palitinhos de gengibre fresco, amendoim e cebolinhas em conserva.

frango e lichia R\$28 (suave, médio ou picante)

peito de frango e lichia ao curry verde, com tomate cereja, castanha d'água e leite de coco

filé mignon R\$32 (suave, médio ou picante)

filé mignon preparado com molho de curry vermelho, leite de coco, limão kafir, broto de feijão e castanha de caju

(V) abóbora e berinjela R\$24 (suave, médio ou picante)

cozidas com leite de coco ao aroma de noz moscada, mais chips de batata doce

Khao Pat /Arroz frito

camarão e abacaxi R\$ 37,00

arroz aromático thai frito com abacaxi, vegetais, camarões e molho de ostras mais nirá, gengibre, amendoim e pimenta dedo de moça

(V) cogumelos R\$ 28,00

arroz aromático thai frito com cogumelos shitake, shimeji, paris e enoki, mais vegetais, molho de soja grosso e cebola frita

Sobremesas

panna cota _____ R\$11,50

pudding de leite de coco com calda de maracujá

sorvetes caseiros _____ R\$ 9,00

chá verde com capim limão, tamarindo, morango com saquê e gianduia (nutella)

Mousse de chocolate _____ R\$10,00

chocolate meio amargo e ao leite com raspas de chocolate

brownie com tamarindo _____ R\$13,00

chocolate 70% de cacau, cardamômo, pedaços de chocolate ao leite e castanha de caju, servido com sorvete de tamarindo

creme brulee do Nama _____ R\$12,00

creme a base de leite, ovos e açúcar ao aroma de baunilha, com uma tentadora casquinha de açúcar aromatizado com pimenta sichuan, queimado na hora por um maçarico