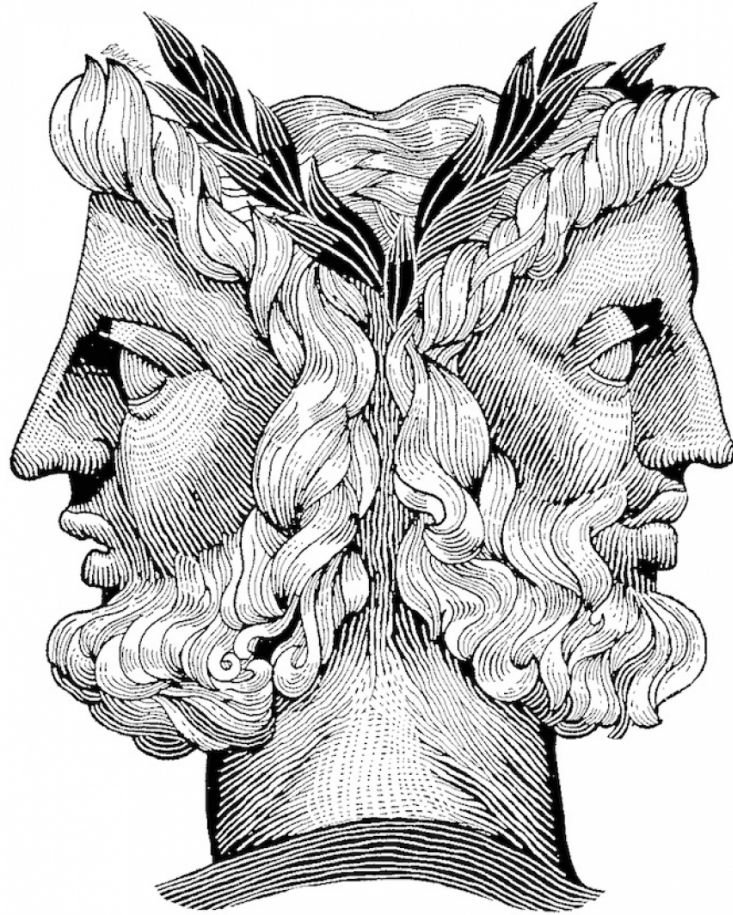




Jannu's

“Na mitologia romana, Janus (ou Jano) é a divindade bifronte que mantém uma de suas faces sempre voltada para frente, o porvir, e a outra, para trás, em apreciação ao que já se passou. É o deus da transformação e o mediador das preces humanas aos demais deuses”.



Izanelda Magalhães

A Chef Izanelda Magalhães (Iza), acreana da cidade de Cruzeiro do Sul, graduada em Engenharia Agrônômica, se tornou cozinheira, agradando o paladar de amigos e familiares. Apostou em qualificação técnica na renomada Escola de Arte culinária Laurent Suaudeau, Escola de confeitaria Diego Lozano e Senac/Acre.

Aprendeu com o grande Chef Renato Carioni no Restaurante Cosí, destacado na capital Paulistana a fazer uma cozinha sem frescura, onde “menos é mais”. Antes de abrir Jannu's Bistrô, servia jantares exclusivos para grupos fechados.

Optou por uma gastronomia internacional (italiana, francesa e brasileira), adicionando um toque regional aos pratos, sempre primando por ingredientes frescos e de boa qualidade, combinando técnica e sabor a cada prato.

Direto do forno Couvert

Focaccia - pão artesanal com pasta de
azeitona e manteiga temperada **R\$ 26,00**



Entrada

01 - Steak tartare da casa

- carne crua temperada,
acompanhada de chips de
mandioca, pickles de cebola roxa
e pickles maxixe. **R\$ 48,00**



02 - Polenta rústica gratinada
com mix de queijos parmesão e
gorgonzola. **R\$ 45,00**



03 - Tostones - banana da
terra em fatias grossas fritas,
acompanhada de mousse de
abacate, camarões, cubos de
tomate e coentro fresco. **R\$ 39,00**



04 - Linguíça suína

apimentada, assada, com
redução de tucupi picante.

R\$ 38,00



05 - Panceta suína com
guacamole da chef. **R\$ 42,00**



06 - Croquete de tambaqui
com aioli de tucupi e Urucum
Amazônico. **R\$ 44,00**



07 - Mix de folhas com tomate
cereja, castanha do Brasil,
sorvete artesanal de morango
com creme balsâmico e molho
cítrico. **R\$ 40,00**



Prato principal

CARNES

01 - Ossobuco com risoto alla parmesigiano. **R\$ 74,00**

Ossobuco assado lentamente por 6h em baixa temperatura, acompanhado com arroz carnaroli e queijo parmesão.



02 - Escalope de filé mignon com risoto de limão e salsa fresca, regado com manteiga de alho, castanha do Brasil e molho de carne da casa. **R\$ 79,00**

Escalope de filé mignon, arroz carnaroli, salsa fresca, manteiga de alho e molho de carne da casa.



03 - Risoto de abóbora com gorgonzola e cubos de bacon frito. **R\$ 78,00**

Arroz carnaroli com purê de abóbora assada, acompanhado de ervas, queijo gorgonzola e cubos de bacon suíno frito.



04 - Risoto de Rabada com farinha de mandioca flocada e redução tucupi. **R\$ 72,00**

Arroz carnaroli com carne bovina desfiada, jambu fresco e redução tucupi picante.



05 - Medalhão de filé mignon au Poivre Vert, acompanhado de risoto de gorgonzola. **R\$ 88,00**

Medalhão de filé mignon, com molho de carne e pimenta do reino verde, acompanhado de risoto de queijo gorgonzola.



PEIXE E FRUTOS DO MAR

01 - Peixe da Amazônia

ao papelote com molho de campanha quente, capellini ao limone e pesto de chicória.

R\$ 84,00

Peixe do dia, selado e cozido ao forno, envolvido em molho de cubos de tomate e ervas, acompanhado de massa artesanal e pesto de chicória.



02 - Risoto alla Marinara com

camarões selados e pesto de manjerição. **R\$ 84,00**

Arroz carnaroli com molho de tomates pelados da casa, camarões selados no azeite e pesto de manjerição.



03 - Camarão à provençal

(versão Amazônica).

R\$ 68,00

Arroz de chicória e jambu fresco, manteiga, alho e camarões selados no azeite.



04 - Arroz de moqueca com

camarão selado, coentro, pimenta dedo de moça e maionese de pimenta de cheiro.

R\$ 69,00

Arroz com molho de moqueca (leite de coco, pimentões, cebola roxa, cebola branca e coentro), acompanhado de camarões selados no azeite e maionese de pimenta de cheiro.



MASSAS

01 - Tagliatelle com fonduta de queijo e shitake ao brie gratinado. **R\$ 68,00**

Massa fresca longa, creme de queijo, cogumelo shitake, queijo brie gratinado e molho de carne especial da casa.



02 - Tortelli ao formaggio, recheado com mozzarella, parmesão, manjerição e molho de tomate rústico. **R\$ 68,00**

Massa artesanal fresca, recheada com mix de queijos (mozzarella, parmesão, brie e ricota), creme de leite e manjerição, acompanhado com molho rústico de tomates pelados.



03 - Camarão Scampi, servido com massa artesanal fresca, molho de manteiga de ervas, vinho branco seco ao limão e farofa crocante de ervas.

R\$ 74,00

Massa artesanal fresca, acompanhada de molho de manteiga, vinho branco seco,

camarões selados no azeite e farofa crocante de ervas.



04 - Gnochii Sardi com molho rústico de tomates pelados sob fonduta de queijo, azeitonas pretas e aliche (filé de anchova).

R\$ 68,00

Massa artesanal fresca de sêmola, sem ovos, molho de tomates pelados da casa, creme de queijo, azeitonas pretas e filé de anchovas em conserva.



05 - Spaguetti alla Carbonara (versão Amazônica) **R\$ 74,00**

Massa artesanal fresca, creme de ovos com queijo e pimenta do reino, acompanhada de bacon de pirarucu.



06 - Capelini Nero com camarão e molho de moqueca.

R\$ 72,00

Massa fresca artesanal com tinta de lula, acompanhada de camarões salteados e molho de moqueca da casa.



Sobremesa

01 - Sorvete artesanal de

Cumaru de cheiro (baunilha da Amazônia), acompanhado de bolo de macaxeira tostado na manteiga com calda de lambedor caseiro da Amazônia.

R\$ 42,00



02 - Bolo quente de chocolate

com sorvete artesanal de gengibre e tuile de castanha do Brasil. **R\$ 44,00**



03 - Pavlova recheada com

chantilly e frutas amarelas caramelizadas, levemente ácidas, acompanhada com sorvete artesanal de manga com toque de maracujá. **R\$ 38,00**



04 - Panna Cotta de baunilha

da Amazônia com crocante de bolacha acreana e coulins de frutas vermelhas. **R\$ 38,00**



05 - Traó Mad de café com

chocolate selvagem do Rio Purus, mousse de chocolate meio amargo e farofa de biscoito acreano. **R\$ 42,00**



06 - Sorvete artesanal de

cupuaçu com profiteroles recheadas com mousse de chocolate meio amargo e calda de chocolate quente. **R\$ 40,00**



Pratos para Crianças - R\$ 45,00

01 - Massa fresca artesanal

longa com molho de tomate
pelado e cubos de filé.



02 - Cubos de filé, acompanhado

de arroz branco e batata frita.



03 - Peixe empanado crocante,

acompanhado de arroz branco e
batata frita.



Drinks

Mojito R\$ 34,00

Suco de limão, xarope de açúcar, rum, água com gás e folhas de hortelã.

Gyn Tônica R\$ 34,00

Frutas vermelhas

Kiwi

Amarena (legítima cereja italiana)

Caipirinha de Frutas (Limão e Kiwi) R\$ 29,00

Suco de limão, xarope de açúcar, cachaça acreana e frutas.

Caipirinha de Vinho do Porto R\$ 36,00

Suco de limão, xarope de açúcar, cachaça acreana e vinho do porto.

Caipirinha de Cupuaçu com manjerição R\$ 32,00

Suco de limão, xarope de açúcar, cupuaçu e cachaça acreana.

Caipirinha Seringal Grajaú R\$ 32,00

Suco de limão siciliano, limão taiti, açúcar mascavo, cachaça envelhecida e xarope de açúcar.

Caipirinha de Mutamba R\$ 38,00

Suco de limão taiti, licor de mutamba artesanal, cachaça acreana e xarope de açúcar.

Fresh Bramble R\$ 34,00

Gin, suco de limão e coulis de frutas vermelhas.

Encontro das Águas R\$ 38,00

Suco de limão taiti, infusão de cacau selvagem, infusão de cupuaçu, cachaça acreana e xarope de açúcar.

Gin tônica de Jambu

R\$ 39,00

Suco de limão taiti, infusão de folhas de jambu, água tônica, gin.

Evidências (“... E nessa loucura de dizer que não te quero...”)

R\$ 40,00

Suco de limão taiti, vodka, aperol, licor especial de morango.

Negroni R\$ 38

Campari, vermute, gin.

Bebidas

Old Par

R\$ 32,00

Cerveja long neck (Spaten, Budwieser, Stela)

R\$ 14,00

Cerveja long neck (Heineken e Corona)

R\$ 15,00

Água com ou sem gás

R\$ 7,00

Refrigerantes

R\$ 8,00

Energético

R\$ 19,00

Sucos (consultar sabores)

R\$ 10,00

Pink Lemonade R\$ 18,00

Suco de limão e geleia de frutas vermelhas natural.

Sodas Italiana (consultar sabores)

R\$ 26,00

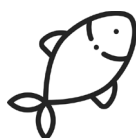
Café

R\$ 8,00

Rolha (vinho)

R\$ 50,00

Tabela de alergênicos



peixe



ovo



crustáceos



carne



lactose



molusco



corantes



glúten



amêndoas



castanha



soja



vegano



**Jannu's
Bistrô**

Reservas (68) 9 9911-8776 (fone e what's).