SALADAS

Frescas e muito saborosas com folhas orgânicas

SALADA FATOUCH 5 5 / 28
Mix de folhas verdes, tomate, cebola e rabanete, romã fresca e pão saj torrado

SALADA JIDDO 55 / 27
Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho de mel e balsâmico

TABULE 49 / 25
À base de salsinha, esta clássica receita libanesa combina com qualquer prato

MANISH 53 / 28
Folhas verdes, queijo de cabra cremoso, damasco seco e pistache, molho à base de mel e básamico

SALADA ALEPO 48 / 25
Alface americana, tomate, pepino, cebola e pão árabe picado com tempero de especiarias

GREGA 49 / 25
Alface romana, azeitonas, queijo feta, tomate cereja, cebola roxa e pepino.

PARA ACOMPANHAR

Tudo e todos a qualquer momento

CUSCUZ MARROQUINO 42 / 22
Cheio de personalidade, cebola roxa, hortelã e pimentões

BATATA À MODA LIBANESA 38 / 19
Simplesmente amassadas. e coberta de cebolas douradas em azeite e zaatar

ARROZ COM LENTILHAS 41 / 21
Clássico dos clássicos, coberto de cebolas crocantes

ARROZ CALIFA 47 / 24
Digno de um rei, com frango, carne moída, coberto de uvas passas e castanhas de caju

ARROZ SÍRIO 40 / 20
Com macarrão cabelinho de anjo na manteiga. Divino!

DA GRELHA

O melhor do tempero árabe

MICHUI DE FRANGO 56 / 32
com tomate e cebolas grelhados

MICHUI DE PEIXE 68 / 35
robalo com molho de zaatar

KAFTA DE CORDEIRO 59 / 31

KAFTA NA BRASA 56 / 28

KIBE NA BRASA 51 / 23

SANDUÍCHES

Para comer com as mãos a qualquer hora do dia

BURGER DE KAFTA 43
Novidade: pão de mandioquinha, kafta, coalhada seca e molho de tomate caseiro.

BEIRUTE DE KAFTA 51
Para os apaixonados por essa iguaria grelhada e suculenta com queijo, tomate e zaatar

BEIRUTE DE ROSBIFE 42
Carne, queijo, tomate e zaatar.

AAROUSS DE FILÉ MIGNON 51
OU DE FRANGO (LÊ-SE ARUS) 43
Sanduíche libanês com nosso pão saj enrolado ao redor de carnes cortadas em tirinhas, coalhada seca e vinagrete levemente apimentado, acompanha salada de rúcula ou fritas

AAROUSS DE FALAFEL 41
Com alface, tomate, rabanete e muito molho tahine temperado, chega para você com a salada de rúcula ou fritas.

FALAFEL NO PÃO ÁRABE 37
Mais uma versão aos adoradores de falafel! Com muita salada, cebola roxa, rabanete e tarator, servido dentro do nosso pão árabe

ESPECIALIDADES MANISH

Como comemos lá em casa e no Líbano. Não saia daqui sem provar!

KIBE VEGETARIANO 51

Crocante por fora e molhadinho por dentro, recheio de ervilha torta, alho poró, cenoura e queijo cottage, muito bem acompanhado do nosso espaguete de pupunha e amêndoas

MICHUI DE MIGNON 82 / 45

Acompanha cebola e tomate grelhados

MANOUSH 26

Fresco e cheio de sabores, nossa massa de pão assado na pedra com zaatar e recheado com coalhada, hortelã, tomate e azeitonas pretas.

ARROZ AÇAFRÃO 46 / 24

Novidade deliciosa: arroz com açafrão, frango desfiado, grão de bico e amêndoas torradas.

FATTEH 62

Sopa de grão de bico cozido com carne, servida com torradas, coalhada fresca e castanhas douradas. nosso molho de limão com alho vai à parte

KIBE B'LABANIE 65

Uma sopa de coalhada cheia de sabor com pequenos kibes dentro.

PARA COMEÇAR

Entradas perfeitas para compartilhar

TRIO DE PASTAS 54 / 28
Combinação perfeita de homus, coalhada seca e babaganouch

HOMUS 41 / 21
Pasta feita com grão de bico, tahine e nosso tempero

BABAGANOUCH 41 / 21
Pasta de berinjela assada, tahine e limão

MHAMMARA 43 / 22
Pasta feita com pimentão vermelho e nozes, levemente apimentada

COALHADA SECA 41 / 21
Maior clássico da culinária árabe

KIBE CRU 61 / 30
Mandamos a cebola, hortelã, azeite e cebolinha pra você temperar do seu jeito

LINGUIÇA ÁRABE 56 / 28
Artesanalmente feita por nós. Receita do Vovô Emilio

KIBE CRU DE SALMÃO 63
Salmão picado na ponta da faca, temperado com trigo branco e especiarias. Acompanha pão árabe torrado.

CHANCLICHE 46 / 23
Ricota leve e saborosa, temperada com tomates picados e salsinha

HOMUS A LIBANESA 47 / 24
Ele voltou! Com nossa linguiça artesanal e castanha dourada

HOMUS COM TIRAS DE MIGNON 54 / 27
Com tomate, cebola e amêndoas e páprica picante

TORRE DE KIBE CRU 67
Nossa leitura dessa receita, com coalhada, carne moída, nosso tabule e cebolas crocantes

OS CLÁSSICOS

Famosos na cozinha árabe

ESFIHAS ABERTAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
carne, mozarela ou zaatar 10
coalhada seca 10
especial 12
queijo de cabra 19
cebola 10

MASSA FOLHADA
carne 13
coalhada seca 13
especial 15
queijo de cabra 19

FECHADAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
carne, mozarela, ricota ou escarola 10
queijo cabra 19

ESTICADINHAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
carne ou zaatar 11
cebola 11

KIBE FRITO 13
Artesanal, crocante e com muito recheio

KIBE ASSADO 40 / 27

FALAFEL 45 / 25
Crocantes bolinhos de grão de bico, acompanham salada de alface, tomate, rabanete e molho de tahine

CHISH BARAK 64
Nossa versão do tradicional prato árabe para o verão. Capeletti de carne com molho cremoso de coalhada, rúcula e amêndoas douradas

ABOBRINHA RECHEADA 48 / 25
Receita da Vovó Suad recheadas com arroz e carne moída, cobertas com muito molho de tomate caseiro

CHARUTOS DE FOLHA DE UVA OU FOLHA DE REPOLHO 43 / 27
Tradição e sabor, em folhas frescas, recheados com arroz e carne moída temperados

CHARUTOS VEGETARIANOS 43 / 27
Enrolados em folhas de couve com recheio de arroz, tomate e grão de bico temperado

MUSSAKA 62
Camadas de berinjela, tomates e carne moída cobertas com molho branco gratinado e ao lado, seu feliz parceiro o arroz sírio

CHACRIE 71
Ragu de fraldinha na coalhada fresca com aneis de cebolas douradas, servido com arroz sírio

TRIGO FRIQUE 45
Combinação perfeita de grãos de trigo, frango desfiado e carne moída, coberto com coalhada fresca e folhas de hortelã