

Saladas

Tabule Salsinha, tomate, cebola, hortelã e trigo.	53,00
Fattoush Alface, tomate, pepino, rabanete e salsinha. Molho de sumac e limão.	53,00
Do chef Frutas secas, tomate, pepino, alface, hortelã e trigo. Coalhada fresca e mel.	59,00
Mediterrânea Mix de folhas, mussarela de búfala, tomate cereja, amêndoas laminadas. Molho de melaço de romã, azeite e mel.	63,00

Pastas

Mix de pastas Coalhada seca, homus, babaganoush e mohamara. Acompanha quatro pães.	66,00
Coalhada seca	49,00
Homus	49,00
Babaganoush	49,00
Mohamara Pasta de pimentão, nozes e melaço de romã.	49,00
Coalhada cici Temperada com zaatar e páprica.	49,00
Coalhada do chef Temperada com nozes, pepino e hortelã.	50,00

Porções

Falafel Seis bolinhos, servido com molho tahine, salada e pickles.	63,00
Sambussek Seis mini pastéisinhos à moda árabe, três recheados de carne e três de queijo.	51,00
Moussaka Versão libanesa: fatias de berinjela, grão de bico e molho de tomate, servido frio.	51,00
Couve flor Frita, servida com molho tahine e tomate.	49,00
Linguiça de cordeiro	49,00
Batata rústica	30,00
Arroz Libanês / lentilha / marroquino.	32,00
Charuto Uva ou repolho. Doze unidades.	63,00
Abobrinha recheada Recheada com arroz e carne. 350g.	60,00
Pão Três unidades.	15,00

Kibes

Frito Tamanho tradicional (unidade).	17,00
Mini frito de carne Porção com 6 mini unidades.	34,00
Mini frito de peixe Porção com 6 mini unidades.	34,00
Assado Servido com salada ou arroz.	63,00
Crú Servido com cebola roxa, hortelã, cebolinha, pasta de alho e três pães.	68,00
Labanié Mini kibes cozidos na coalhada quente. Acompanha arroz libanês.	68,00

Esfihas

Tradicionais	15,00
---------------------	--------------

Carne (aberta ou fechada)
Queijo
Coalhada seca com azeitona
Zaatar
Ricota
Verdura
Chanclish

Especiais	17,00
------------------	--------------

Do chef (carne, coalhada e nozes)
Basterma (carne seca armênia com queijo)
Mohamara (nozes, pimentão e melaço de romã)
Queijo com zaatar
Abobrinha com queijo

Manoushi	34,00
-----------------	--------------

Tradicionais
Carne
Queijo
Chanclish
Zaatar.

Sandwiches

Kafta Com babaganoush e salada.	55,00
Kafta de cordeiro Com homus e salada.	58,00
Kibe crú Com pasta de alho, cebola roxa, cebolinha, azeite e hortelã.	58,00
Shawarma de carne Com molho tahine e salada.	55,00
Shawarma de frango Com batata frita (dentro) pasta de alho, alface e hortelã e pickles.	55,00
Shawarma de cordeiro Com molho tahine e salada.	58,00
Linguiça de cordeiro Com homus, rúcula e cebola frita.	58,00
Falafel Com molho tahine, tomate e pickles.	55,00

Pratos combinados

Kafta Dois espetos, servido com arroz libanês, homus e tabule.	74,00
Kibe assado Servido com arroz lentilha, coalhada seca e fattoush.	74,00
Frango Cubos de frango grelhados, servido com arroz libanês, babaganoush e fattoush.	74,00
Charuto Uva ou repolho. Oito unidades servido com coalhada seca e tabule.	74,00
Abobrinha 250g. Servido com coalhada seca e tabule.	74,00

***Todos acompanham um pão.**

Pratos principais

Carré de cordeiro Servido com cuscuz marroquino, amêndoas e uvas passas.	92,00
Cordeiro marroquino Pernil fatiado, servido com arroz marroquino, amêndoas e uvas passas.	90,00
Burghoul com cordeiro Pernil de cordeiro, servido com trigo grosso preparado com échalote e grão de bico.	90,00
Kafta michui de cordeiro Dois espetos, servido com arroz marroquino, amêndoas e salada fattoush.	81,00
Lahem michui Cubos de filet mignon, cebola e tomate, servidos com salada de rúcula.	81,00
Linguado com tahine Filet de linguado, coberto com molho tahine levemente apimentado e nozes, acompanha batatas ao murro finalizada com azeite, alho e sumac.	81,00
Maklubie Arroz de forno feito com berinjela e carne. Acompanha coalhada fresca com alho e pepino.	74,00
Frango marroquino Frango desfiado, servido com arroz marroquino, amêndas e uvas passas.	69,00
Berinjela com lentilha Berinjela grelhada servida com lentilha, coalhada seca e azeitona preta. Acompanha salada de rúcula.	63,00
Chich barak Capeletes a moda árabe, cozidos na coalhada quente. Acompanha arroz libanês.	69,00
Kafta ou Frango michui Dois espetos, acompanha arroz ou salada.	69,00

Sobremesas

Doce árabe Unidade (verificar disponibilidade).	18,00
Halewe Tradicional doce de gergelim, feito na casa, mas esse é para comer de colher.	20,00
Atayef Panqueca à moda árabe, recheado de nata ou nozes.	27,00
Knefeh Servido quente: doce de queijo, farinha de semolina regada com melaço e calda de flor de laranjeira, salpicado de pistache.	34,00
Aysh el saraya (pão dos palácios) Doce de pão caramelado, servido com nata, salpicado de pistache.	34,00
Mhalabié Manjar a moda árabe, servido com calda de damasco ou frutas vermelhas, salpicado de amêndoas.	34,00
Sorvete do chef Sorvete de creme, calda de damasco e salpicado de pistache.	37,00
Chocolat mour Sorvete de chocolate, farofa doce, calda chocolate amargo e chantilly.	37,00