

Saladas

Tabule	55,00
Satsouki , tomate, cebola, hortelã e trigo.	
	55,00
Alface, tomate, pepino, rabanete e salsinha. Molho de sumac e limão.	
Do chef	62,00
Frutas secas, tomate, pepino, alface, hortelã e trigo. Coalhada fresca e mel.	
Mediterrânea	65,00
Mix de folhas, mussarela de búfala, tomate cereja, amêndoas laminadas. Molho de melaço de romã, azeite e mel.	

Pastas

Mix de pastas	70,00
Coalhada seca, homus, babaganoush e mohamara. Acompanha quatro pães.	
Coalhada seca	50,00
Homus	50,00
Babaganoush	50,00
Mohamara	50,00
Pasta de pimentão, nozes e melaço de romã.	
Coalhada cici	50,00
Temperada com zaatar e páprica.	
Coalhada do chef	52,00
Temperada com nozes, pepino e hortelã.	
Homus do chef	55,00
Servido com linguiça de cordeiro	

Porções

Falafel Seis bolinhos, servido com molho tahine, salada e pickles.	63,00
Sambussek Seis mini pastéizinhos a moda árabe, três recheados de carne e três de queijo.	53,00
Moussaka Versão libanesa: fatias de berinjela, grão de bico e molho de tomate, servido frio.	53,00
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.	65,00
Abobrinha recheada Recheada com arroz e carne. 350g.	60,00
Pão Três unidades.	15,00

Kibes

Frito Tamanho tradicional (unidade).	18,00
Mini frito de carne Porção com 6 mini unidades.	35,00
Mini frito de peixe Porção com 6 mini unidades.	35,00
Assado Servido com salada ou arroz.	65,00
Crú Servido com cebola roxa, hortelã, cebolinha, pasta de alho e três pães.	70,00
Labanié Mini kibes cozidos na coalhada quente. Acompanha arroz libanês.	70,00

Esfihas

Tradicionais	16,00
Carne (aberta ou fechada)	
Queijo	
Coalhada seca com azeitona	
Zaatar	
Ricota	
Verdura	
Chanclish	
Especiais	18,00
Do chef (carne, coalhada e nozes)	
Basterma (carne seca armênia com queijo)	
Mohamara (nozes, pimentão e melão de romã)	
Queijo com zaatar	
Abobrinha com queijo	
Manoushi	35,00
Tradicionais	
Carne	
Queijo	
Chanclish	
Zaatar.	

Sanduiches

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.	78,00
Kibe assado Servido com arroz lentilha, coalhada seca e fattoush.	78,00
Frango Cubos de frango grelhados, servido com arroz libanês, babaganoush e fattoush.	78,00
Charuto Uva ou repolho. Oito unidades servido com coalhada seca e tabule.	78,00
Abobrinha 250g. Servido com coalhada seca e tabule.	78,00

***Todos acompanham um pão.**

Pratos principais

Carré de cordeiro Servido com cuscuz marroquino, amêndoas e uvas passas.	95,00
Cordeiro marroquino Pernil fatiado, servido com arroz marroquino, amêndoas e uvas passas.	92,00
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.	85,00
Lahem michui Cubos de filet mignon, cebola e tomate, servidos com salada de rúcula.	85,00
Linguado com tahine Filet de linguado, coberto com molho tahine levemente apimentado e nozes, acompanha batatas ao murro finalizada com azeite, alho e sumac.	85,00
Maklubie Arroz de forno feito com berinjela e carne. Acompanha coalhada fresca com alho e pepino.	78,00
Frango marroquino Frango desfiado, servido com arroz marroquino, amêndas e uvas passas.	70,00
Berinjela com lentilha Berinjela grelhada servida com lentilha, coalhada seca e azeitona preta. Acompanha salada de rúcula.	65,00
Chich barak Capeletes a moda árabe, cozidos na coalhada quente. Acompanha arroz libanês.	72,00
Kafta ou Frango michui Dois espetos, acompanha arroz ou salada.	70,00

Sobremesas

Doce árabe	18,00
Unidade (verificar disponibilidade).	
Halewe	20,00
Tradicional doce de gergelim, feito na casa, mas esse é para comer de colher.	
Atayef	27,00
Panqueca à moda árabe, recheado de nata ou nozes.	
Knefeh	35,00
Servido quente: doce de queijo, farinha de semolina regada com melaço e calda de flor de laranjeira, salpicado de pistache.	
Aysh el saraya (pão dos palácios)	35,00
Doce de pão caramelado, servido com nata, salpicado de pistache.	
Mhalabié	35,00
Manjar a moda árabe, servido com calda de damasco ou frutas vermelhas, salpicado de amêndoas.	
Sorvete do chef	37,00
Sorvete de creme, calda de damasco e salpicado de pistache.	
Chocolat mour	37,00
Sorvete de chocolate, farofa doce, calda chocolate amargo e chantilly.	