



UM VERDADEIRO
BANQUETE ÁRABE COM
PREÇO REDUZIDO

MENU CLUB

1 SALGADO

ESFIHA DE CARNE, RICOTA OU VERDURA
QUIBE FRITO

1 PRATO FRIO/SOPA

TABULE
FATUCH
SALADA VERDE
HOMUS
BABAGANUCH
COALHADA SECA
SOPA DO DIA
QUIBE CRU (apenas menu executivo completo)

1 PRATO QUENTE

QUIBE ASSADO
MICHUI DE FILET (100g)
MICHUI DE FRANGO (100g)
KAFTA NO ESPETO

R\$ 52

1 SOBREMESA

FRUTAS DA ESTAÇÃO
SALADA DE FRUTAS
SORVETE (nata, chocolate ou limão)
DOCE LIBANÊS (2 unidades)
MALABIE COM CALDA DE DAMASCO
ATAIF DE NATA OU NOZES
KNEFE

1 BEBIDA

ÁGUAS
REFRIGERANTES
SUCOS

1 CAFÉ/CHÁ

TOTAL R\$ 73

3 OPÇÕES DE ENTRADAS

COALHADA SECA
HOMUS
BABAGANUCH
QUIBE CRU
TABULE
FATUCH
FALAFEL
SALADA ARÁBIA
QUIBE FRITO COQUETEL

2 PRATOS QUENTES

ARROZ MARROQUINO
CHARUTO DE UVA
FALAFEL SALADA
TRIGO COM LENTILHAS
BERINJELA AO FORNO
KAFTA NO ESPETO*
QUIBE ASSADO
MICHUI DE FILET, FRANGO OU CORDEIRO*
LINGUIÇA SÍRIA*
MISTO DE GRELHADOS**
*os grelhados são acompanhados por um
arroz com aletria ou por uma batata à moda
**este prato é única escolha

1 SOBREMESA POR PESSOA

DOCES ÁRABES (2 por pessoa)
KNEFE
ATAIF DE NATA OU NOZES
MALABIE
DOCE DE FIGO SECO
FRUTAS DA ESTAÇÃO
SALADA DE FRUTAS
SORVETE (miski, pistache, rosas,
halawi, nata, limão ou chocolate)

BEBIDAS

REFRIGERANTE OU SUCO (1 por pessoa)
VINHOS: 1 PICHET
escolha na carta de vinhos (para 2 pessoas)
ÁGUA COM OU SEM GÁS INCLUSA
(1 por pessoa)

ALMOÇO OU JANTAR

ESTE MENU SERVE
DUAS PESSOAS

TOTAL R\$ 240

ESTE CARDÁPIO ESTÁ DISPONÍVEL DE 2ª A 6ª, EXCETO FERIADOS, DAS 12H ÀS 15H30.



SALGADOS

ESFIHA ABERTA OU FECHADA DE CARNE 6.90

ESFIHA FECHADA DE RICOTA OU VERDURA 6.90

ESFIHA FOLHADA DE CARNE 10.00

ESFIHA DE ZÁHTAR

MIX DE ESPECIARIAS (UM TIPO DE TOMILHO, SUMMAC E GERGELIM) COM BOM AZEITE EXTRA VIRGEM SOBRE DISCO DE MASSA AO FORNO. 11.70

KALACH

SANDUÍCHE QUENTE NO PÃO ÁRABE COM MUSSARELA, TOMATE E ZÁHTAR. FEITO NA CHAPA VEM À MESA COM O QUEIJO DERRETIDO E O PÃO BEM CROCANTE! O PÃO DO KALACH É ELABORADO COM FARINHA INTERGRAL, TRIGO E CENTEIO. 34.00

FALAFEL

PRATO E SANDUÍCHE TÍPICO DA PALESTINA, É ENCONTRADO COM ALGUMAS VARIAÇÕES NO LÍBANO, EGITO E ISRAEL. SÃO BOLINHOS FRITOS DE FAVA E GRÃO DE BICO, CONDIMENTADOS COM VÁRIAS ESPECIARIAS

BOLINHOS DE FALAFEL

TENROS BOLINHOS FRITOS DE FAVA, GRÃO DE BICO E DEZ ESPECIARIAS. ACOMPANHA MOLHO TARATOR. 29.80

FALAFEL NO PRATO

FALAFEL MAIOR QUE O TRADICIONAL E SUA SALADA DE ACOMPANHAMENTO: SALSINHA, TOMATE E CEBOLA. MOLHO TARATOR À PARTE PARA REGAR DO JEITO QUE MAIS LHE AGRADAR. ACOMPANHA CONSERVA. 41.50

fatayer

ESPÉCIE DE ESFIHA, ASSADO NA CHAPA, CARACTERÍSTICA DAS REGIÕES MONTANHOSAS DO LÍBANO

FATAYER DE CARNE

ESFIHA TRIANGULAR GRANDE, RECHEADA COM BATATA RALADA, CARNE MOÍDA, CEBOLA E CONDIMENTOS. É UMA REFEIÇÃO! 34.00

FATAYER DE VERDURA

ESFIHA TRIANGULAR GRANDE, RECHEADA COM RICOTA TEMPERADA COM ESPECIARIAS E ESCAROLA. SAUDÁVEL E SABOROSA.UMA BELA REFEIÇÃO! 34.00

SALADAS E FRIOS

TABULE

COMO MANDA A TRADIÇÃO: SALSA CORTADA BEM FININHA, TOMATES VERMELHOS FIRMES PICADOS, HORTELÃ FRESCA, CEBOLINHA E UM POUCO DE TRIGO FINO, TEMPERADA COM AZEITE EXTRA VIRGEM, SUCO DE LIMÃO E SAL. NO LÍBANO, COSTUMA-SE COMER JUNTO COM FOLHAS DE ALFACE. 30.80* 44.70

SALADA FATUCH

A MAIS FAMOSA DO ARÁBIA: MIX DE FOLHAS VERDES, TOMATE, RABANETE, PEPINO, CEBOLA, SALSINHA, HORTELÃ FRESCA E CROCANTES PEDAÇOS DE PÃO ÁRABE, TEMPERADA COM UM SURPREENDENTE MOLHO DE MELAÇO DE ROMÃ E AZEITE EXTRA VIRGEM. DECORADO COM SEMENTES DE ROMÃ. 38.30* 54.20

SALADA ARÁBIA

SALADA COM ALFACE ROMANA, ESCAROLA, PEPINO, TOMATE, RABANETE E CARNUDAS AZEITONAS PRETAS. MOLHO À BASE DE AZEITE EXTRA VIRGEM, LIMÃO E SAL. 30.80* 48.90

SALADA MEDITERRÂNEA

criação da chef: MIX DE FOLHAS VERDES, FATIAS DE QUEIJO FETTA, MANJERICÃO, CEBOLA ROXA, PEPINO, ERVA DOCE, TOMATE CEREJA, AZEITONAS PRETAS E NOZES. SINTA A SUTILIZA DE PEDACINHOS DE QUEIJO FETTA AO DEGUSTAR A SALADA. 41.50* 54.00

HOMUS

CREMOSA PASTA DE GRÃO DE BICO, TEMPERADA COM TAHINE, UM POUCO DE ALHO E SAL. FICA DELICIOSA COM AZEITE OU PEÇA COM UMA PORÇÃO DE MSSAUQUE. 29.80* 41.50

BABAGANUCH

GRELHAMOS A BERINJELA, RETIRAMOS SÓ A POLPA QUE É PROCESSADA E TEMPERADA COM TAHINE, UM POUCO DE ALHO, SUCO DE LIMÃO E SAL. 29.80* 41.50

COALHADA SECA

COM LEITE, TEM SEU PROCESSO DE ELABORAÇÃO CUIDADOSAMENTE ACOMPANHADO. É POUCO ÁCIDA E EXTREMAMENTE HOMOGÊNEA. 30.80* 44.70

COALHADA FRESCA

ELABORADA UNICAMENTE COM LEITE A. TEXTURA LISA, POUQUÍSSIMA ACIDEZ. 14.90

COALHADA COM PEPINO E HORTELÃ SECA

ALÉM DA REFRESCÂNCIA QUE O PRÓPRIO PRATO PROPORCIONA, VOCÊ VAI SE DELICIAR COM PEDACINHOS CROCANTES DE PEPINO E O TOQUE DA HORTELÃ SECA. 20.10

PRATOS SEM CARNE

QUIBES

FRITO

FRITO NA HORAI FEITOS UM A UM, COM CAPRICHOS; RECHEADO COM CARNE MOÍDA, CEBOLA E NOZES. 9.00

ASSADO AO FORNO

MACIO, BEM TEMPERADO, RECHEADO COM CARNE MOÍDA, CEBOLA REFOGADA E NOZES. 30.80* 41.50

CRU

UM DOS NOSSOS PRATOS MAIS VENDIDOS! A MELHOR PARTE DO PATINHO E TRIGO LIBANÊS: UM QUIBE CRU VERMELHINHO, COM TEXTURA E TEMPERATURA CONTROLADOS. 36.00* 46.80

UMA ÓTIMA OPÇÃO PARA QUEM QUER SABOREAR UM POUCO DE CADA PRATO E CONHECER A VARIEDADE E SOFISTICAÇÃO DESSA CULINÁRIA MILENAR.

Trio de pastas SEDOSO **HOMUS**, **BABAGANUCH** COM TOQUE DEFUMADO E **COALHADA SECA** EM PEQUENAS PORÇÕES. 23.00

Seis **serve 2 pessoas** TABULE, FATUCH, HOMUS, COALHADA, BABAGANUCH, QUIBE CRU. 122.00

Doze **serve de 3 a 4 pessoas** CHARUTO DE UVA, QUIBES FRITOS, FALAFEL, QUIBE CRU, FATUCH, SALADA ARÁBIA, TABULE, HOMUS, COALHADA SECA, BABAGANUCH, LINGUIÇA SÍRIA E CONSERVAS. 239.00

PRATOS QUENTES

ARROZ MARROQUINO

ARROZ COZIDO NUM RICO CALDO COM LASCAS DE FRANGO. SERVIDO COM PEITO DE FRANGO E AMÊNDOAS, LEVEMENTE TEMPERADO COM CANELA. 55.00

ARROZ COM ALETRIA

ARROZ COM MACARRÃOZINHO CABELO DE ANJO. 24.00

CHARUTO DE UVA

TENRAS FOLHAS DE PARREIRA RECHEADAS COM ARROZ E CARNE. OS ÁRABES COSTUMAM ACOMPANHAR ESSA IGUARIA COM COALHADA FRESCA. 55.00

TRIGO COM LENTILHAS

SAUDÁVEL E SABOROSO COM UM LEVE TOQUE DE PIMENTA SÍRIA. DECORADO COM CEBOLAS CARAMELIZADAS E NOZES. ACOMPANHA UMA PEQUENA PORÇÃO DE COALHADA COM PEPINO. 52.00

BERINJELA AO FORNO

FATIAS DE BERINJELAS INTERCALADAS COM CAMADA DE CARNE MOÍDA TEMPERADA COM ESPECIARIAS E NOSSO ESPECIAL MOLHO DE TOMATE; DECORADA COM SNOOBAR. ACOMPANHA PORÇÃO DE ARROZ COM ALETRIA. 62.80

BATATA À MODA LIBANESA

BATATA AMASSADA, COM UM LEVE TOQUE DE PIMENTA DO REINO. TEXTURA MACIA, COBERTA COM UM MOLHO DE CEBOLA REFOGADA NO AZEITE E COENTRO. 24.00

SOBREMESAS

NOSSOS DOCES SÃO CONFECCIONADOS EM NOSSA CONFEITARIA POR UM CHEFE PATISSIER LIBANÊS

DOCES ÁRABES

TÂMARA, PISTACHE, NOZES, ETC.; SERVIDOS NA BANDEJA, PARA ESCOLHA. (UNIDADE) 11.00

KNEFE

CROCANTE MASSA DE CABELINHO DE ANJO RECHEADA COM CREME DE NATA E PISTACHE; REGAR COM CALDA DE FLOR DE LARANJEIRA PARA REALÇAR SEU SABOR. 22.00

ATAIF DE NATA OU NOZES

ESPÉCIE DE MASSA DE CRÉPE RECHEADA COM CREME DE NATA (SERVIDO MORN) OU COM RECHEIO DE NOZES PICADA E CANELA. 18.00

NATA

NOZES 19.00

MALABIE

TIPO DE MANJAR FEITO COM CREME DE NATA E PRESENÇA DE ALMÍSCAR QUE REALÇA SEU SABOR, COBERTO COM CALDA DE DAMASCO. 19.00

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

22.00

FRUTAS DA ESTAÇÃO

10.00

DOCE DE FIGO SECO COM SORVETE DE NATA

COMBINAÇÃO DE SORVETE DE NATA COM DOCE DE FIGO SECO, DECORADO COM SNOOBAR. 19.90

TORTA INTEGRAL DE AMARIDIM*

COM CHOCOLATE BELGA MASSA INTEGRAL, CHOCOLATE BELGA E FINA CAMADA DE AMARIDIN (PASTA DE DAMASCO). 18.00

CHEESECAKE DE ROSAS

UM VERDADEIRO CHEESECAKE COM PÉTALAS DE ROSAS E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS. 21.00

*temos também a versão diet

grelhados na brasa

ESCOLHA

1 ACOMPANHAMENTO PARA O SEU GRELHADO

ARROZ COM ALETRIA | BATATA À MODA LIBANESA

KAFTA NO ESPETO

SUCULENTO ESPETO DE CARNE BOVINA MOÍDA; TEMPERADA COM SALSINHA E ESPECIARIAS. 48.90

MICHUI DE CORDEIRO

PEDAÇOS DE CARNE DE CORDEIRO INTERCALADOS COM TOMATE E CEBOLA, GRELHADOS NA BRASA. ACOMPANHA MOLHINHO DE HORTELÃ, COMO MANDA A TRADIÇÃO. 79.80

MICHUI DE FILET

MACIOS CUBOS DE FILET MIGNON QUE DESMANCHAM NA BOCA INTERCALADOS COM CEBOLAS E TOMATES. 73.40

MICHUI DE FRANGO

MACIOS CUBOS DE PEITO DE FRANGO, INTERCALADOS COM CEBOLA E TOMATE. SUAVE PASTA DE ALHO ACOMPANHA ESTE PRATO. 57.40

LINGUIÇA SÍRIA FEITA NO ARÁBIA

ELABORADA COM MACIA CARNE DE CORDEIRO E SNOOBAR "HOMEMADE". 58.50

MISTO DE GRELHADOS*

MICHUI DE FILET, MICHUI DE FRANGO E KAFTA NO ESPETO. DEIXE-O COBERTO COM O PÃO ÁRABE ENQUANTO COME PARA NÃO ESFRIAR. ACOMPANHA CONSERVAS E PASTA DE ALHO. 105.00

*inclui os dois acompanhamentos

sorvetes ARABIA artesanais

PERGUNTE AO GARÇOM SOBRE NOSSOS SABORES DIET

MISK

ORIGINÁRIO DA UMA ÁRVORE, NA GRÉCIA, CONHECIDO POR SEU FORTE E MARCANTE PERFUME. MATÉRIA PRIMA IMPORTADA POR NÓS. 17.00

ROSAS

FEITO COM GELEIA DE ROSAS IMPORTADA DO LÍBANO. FLORES COMESTÍVEIS DE SABOR EXÓTICO, AFRODISÍACO. 19.00

NATA

CREMOSO SORVETE FEITO COM A MAIS PURA NATA DO LEITE. 16.00

PISTACHE

O "REI DAS NOZES" ESTÁ PRESENTE COM TODO SEU SABOR, AROMA E COLORIDO. 19.00

HALAWI

O FAMOSO DOCE DE GERGELIM VIROU SORVETE NO ARÁBIA; LEVE E CREMOSO (SEM CORANTE) ACOMPANHADO DE FAROFA DE HALAWI E PISTACHE. 17.00

LIMÃO PUXA

16.00

CHOCOLATE BELGA

SORVETE COM PEDACINHOS DE CHOCOLATE BELGA. 16.00

FIGO SECO

MAIS UM INUSITADO SORVETE ELABORADO COM OS MAIS TENROS E DOURADOS FIGOS SECOS PROVENIENTES DA TURQUIA. 16.00



bebidas SUCOS

LARANJA 100% NATURAL 12.30

LARANJA COM MAMÃO 12.70

ACEROLA COM LARANJA 13.80

LIMÃO SICILIANO C/HORTELÃ 11.70

ABACAXI COM HORTELÃ 13.80

MELANCIA 12.70

TAMARINDO 13.80

TOMATE 17.00

MARACUJÁ 12.70

ÁGUA MINERAL 6.00

REFRIGERANTE LATA 7.20

ÁGUA TÔNICA 8.00

CAFÉ EXPRESSO 7.50

CAFÉ DESCAFEINADO 8.40

CHÁ QUENTE DE HORTELÃ

CHÁ ELABORADO NA HORA COM FOLHAS FRESCAS. 9.20

REFRESCANTES

AYRAN

COALHADA BATIDA COM ÁGUA GASOSA E UM POUCO DE SAL. 19.00

JALLAB

UMA REFRESCANTE E NÃO ALCOÓLICA BEBIDA PREPARADA COM XAROPE DE TÂMARAS E SNOOBAR. 16.00

COALHADA BATIDA COM TÂMARAS

O FRESCOR DA COALHADA E O SABOR DAS TÂMARAS TORNAM ESSA BEBIDA REFRESCANTE E NUTRITIVA. 17.00

CHÁ DE KARKADET

ELABORADO COM FLORES DE HIBISCOS SELECIONADAS, É UMA BEBIDA NATURAL, QUE NÃO TEM CAFEÍNA E POSSUI PODERES TERAPÊUTICOS. PODE AUXILIAR NA PERDA DO PESO EM ALGUNS CASOS, AJUDANDO O METABOLISMO EM SUA ABSORÇÃO DE NUTRIENTES. 12.80

CHÁ GELADO DE HORTELÃ

CHÁ ELABORADO NA HORA COM FOLHAS FRESCAS. 11.70



AYRAN

CHÁ DE KARKADET

CHÁ GELADO DE HORTELÃ

NOSSAS CERVEJAS ARTESANAIS

Madalena Weiss premium^(600 ml) 28.00

Bohemian pilsner^(600 ml) 27.00

IPA - India pale ale^(600 ml) 30.00

Lager premium^(600 ml) 26.00

Long Neck^(355 ml) 17.00



CERVEJAS NACIONAIS

13.00

CAIPIRINHAS

COMBINE COM UMA DAS FRUTAS: LIMÃO, LIMA DA PÉRSIA, KIWI, ROMÃ OU FRUTAS VERMELHAS

VODKA NACIONAL 19.00

VODKA IMPORTADA 23.00

PINGA 18.00

PINGA ESPECIAL 22.00

SAQUÊ 19.00

VODKA

NACIONAL 17.10

IMPORTADA 25.50

GIN

NACIONAL 20.00

IMPORTADO 27.70

DRY MARTINI

GIN NACIONAL 20.00

GIN IMPORTADO 29.80

CAMPARI

20.00

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 34.00

J.W. RED LABEL 25.50

J.W. BLACK LABEL 35.00

ARAK IMPORTADO

VEJA EM NOSSA CARTA DE VINHOS

AGUARDENTE DE UVA E ANIZ;

BEBIDA TÍPICA DO ORIENTE MÉDIO.

