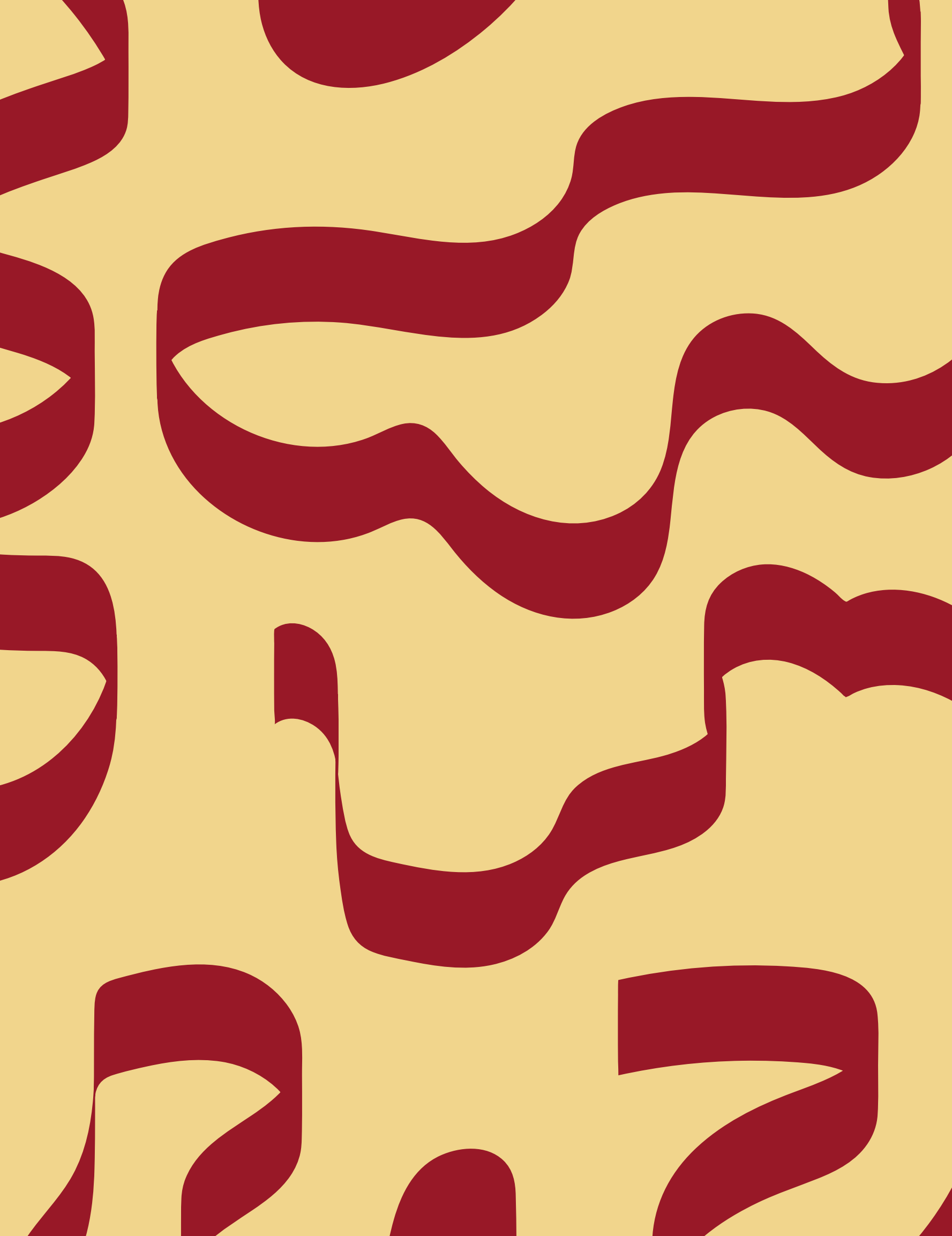




ARABIA
cozinha de cór



Cozinha de c333r

Gastronomia que 333 sin333nimo de **afeto**, **sabedoria** e **compartilhamento**.
Vem do cora3333o e justamente por isso 333 **intensa**, **viva**, **bem feita** e
profundamente saborosa.

O Ar333bia cozinha e sabe de c333r.



MENU EXECUTIVO

1 SALGADO

Esfiha de carne, ricota ou verdura, quibe frito

+1 PRATO FRIO/SOPA

Tabule, fatuch, homus, babaganuch, coalhada seca, sopa do dia (disponível no inverno) quibe cru (apenas no menu executivo completo)

+1 PRATO QUENTE

Quibe assado, michui de filet (125g), michui de frango (125 g), kafta no espeto

R\$ 84.00

+1 SOBREMESA

Fruta da estação, salada de frutas, sorvete (nata, chocolate ou limão), doce libanês (1 unidade), malabie com calda de damasco, atalif de nata ou nozes, knefe

+1 BEBIDA

Água, refrigerante ou suco

+1 CAFÉ/CHÁ

R\$ 110.00



Disponível de 2ª a 6ª, exceto feriados, das 12h às 15h30.

MENU CLUB

UM VERDADEIRO BANQUETE ÁRABE

3 OPÇÕES DE ENTRADAS

Babaganuch
Coalhada seca
Falafel
Fatuch
Homus
Quibe cru
Quibe frito mini
Salada Arábia
Tabule

+2 PRATOS QUENTES

Arroz marroquino
** Berinjela ao Forno
Charuto de uva
Falafel no prato
* Kafta no espeto
* Linguíça Síria
* Michuir de Cordeiro
* Michuir de Filet
Michuir de Frango
*** Misto de Grelhados
Quibe assado
* Acompanha arroz com aletria, ou batata a moda libanesa ou salada verde
** Acompanha arroz com aletria
*** Acompanha arroz com aletria, e Batata a moda libanesa

+1 SOBREMESA (POR PESSOA)

Ataif de nata ou nozes
Doce árabe
Doce de figo seco
Frutas da estação
Knefe
Malabie
Salada de frutas
Sorvete (miski, pistache, rosas, iogurte com damasco, halawi, figo seco, nata, limão ou chocolate)

+ BEBIDAS


Refrigerante ou suco
(1 por pessoa)
Vinhos: 1 Pichet - carta de vinhos
(para 2 pessoas) OU
Água com ou sem gás
(1 por pessoa)

ESTE MENU SERVE DUAS PESSOAS
ALMOÇO OU JANTAR R\$ 394.00



SALGADOS

ESFIHA FOLHADA DE CARNE
R\$ 17.00



ESFIHA DE ZÁHTAR
R\$ 19.00 

Mix de especiarias (tomilho, summac e gergelim), azeite extra virgem sobre disco de massa ao forno.

ESFIHA DE RICOTA OU VERDURA 
R\$ 12.00

ESFIHA DE CARNE
R\$ 12.00

Aberta ou fechada.

 VEGETARIANO  VEGANO



QIBE FRITO

R\$ 16.00


Frito na hora! Feitos um a um, com capricho, recheado com carne moída, cebola e nozes.



KALACH

R\$ 49.00 ✓

Sanduíche quente no pão árabe com muçarela, 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 integral, trigo e centeio.




Prato e sanduíche típicos 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 ①
R\$ 45.00

Tenros bolinhos fritos de fava, grão de bico e dez especiarias. Acompanha molho tarator e mix de conserva.



FALAFEL NO PRATO ①
R\$ 60.00

Acompanhado salada de salsinha, tomate e cebola com molho tarator e conservas.



SANDUÍCHE DE FALAFEL ①
R\$ 49.00

Bolinhos de falafel, cebola, tomate, salsinha picados, molho tarator no pão árabe e conservas.

MEZZÉS

Opção para saborear e conhecer a variedade e sofisticação dessa culinária milenar.

TRIO DE PASTAS R\$ 67.00

Homus, babaganuch e coalhada seca.
(80g de cada pasta).



SEIS R\$ 197.00

Serve 2 pessoas

Tabule, fatuch, homus, coalhada, babaganuch e quibe cru.



Serve de 3 a 4 pessoas

Charuto de uva, quibes fritos, falafel, quibe cru, fatuch, salada árabe, tabule, homus, coalhada seca, babaganuch, linguiça síria e conservas.



SALADAS

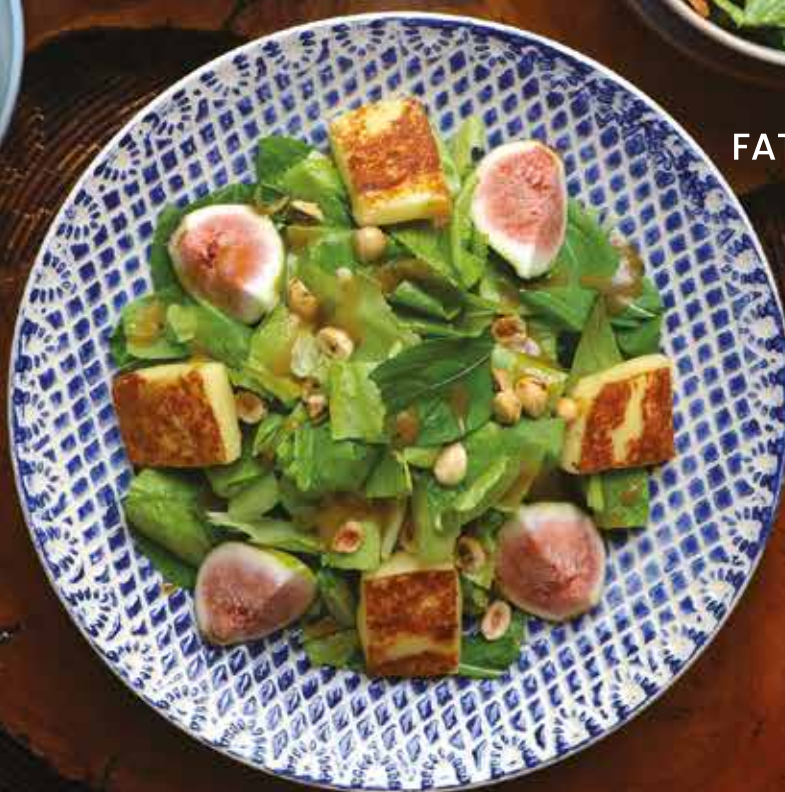


MEDITERRÂNEA
R\$ 63.00 | R\$ 80.00 ♡

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 sutileza de pedacinhos de queijo fetta ao degustar a salada.



FATUCH



FIGO
R\$ 60.00 | R\$ 80.00 ♡

Salada de folhas, figo fresco e queijo tipo haloumi grelhado; temperada com um delicioso molho a base de tamarindo.

TABULE



ARÁBIA
R\$ 46.00 | R\$ 73.00 ♡

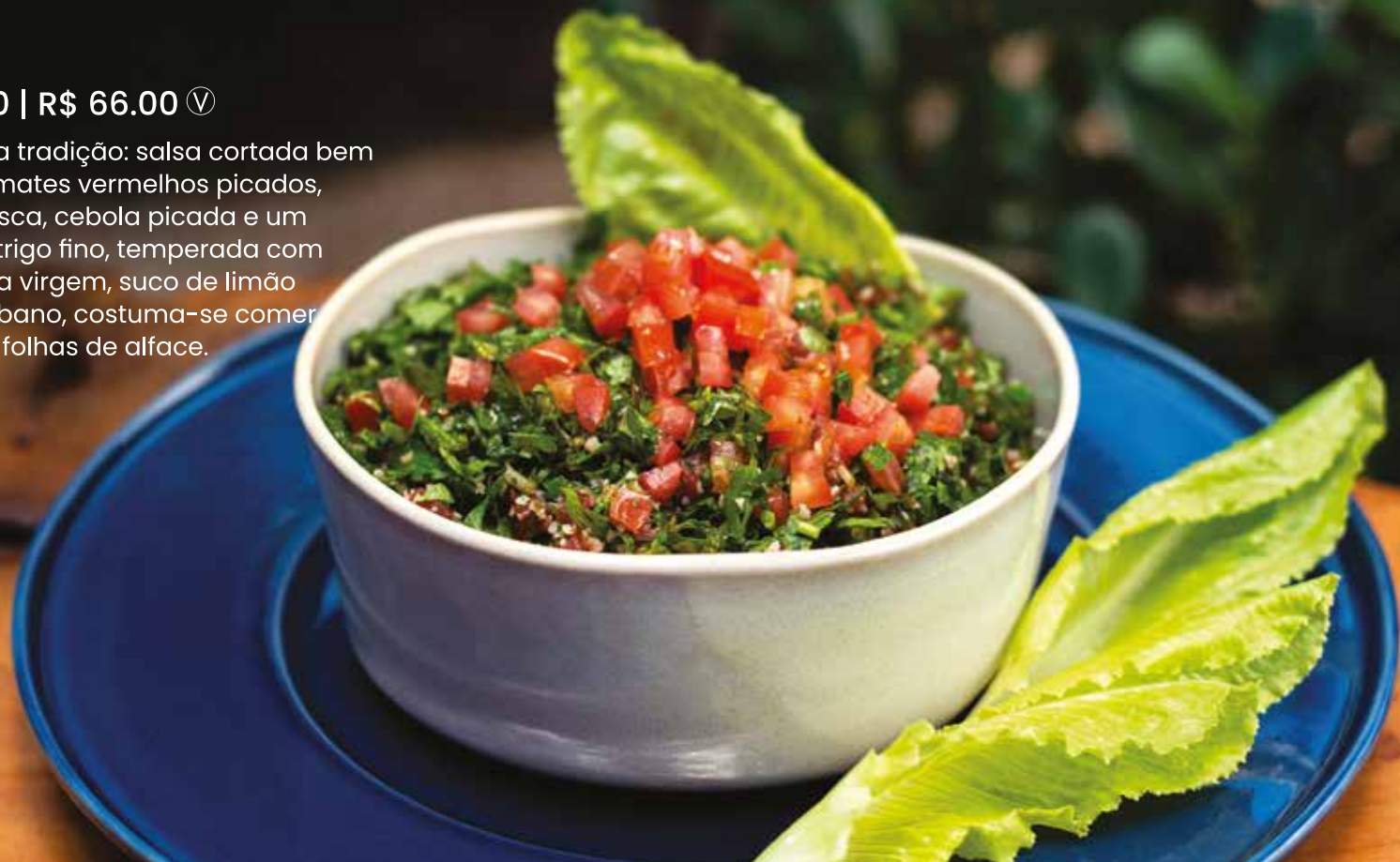
Salada com alface romana, escarola, pepino, tomate, rabanete e carnudas azeitonas pretas. Molho à base de azeite extra virgem, limão e sal.



TABULE

R\$ 46.00 | R\$ 66.00 (V)

Seguindo a tradição: salsa cortada bem fininha, tomates vermelhos picados, hortelã fresca, cebola picada 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.



FATUCH

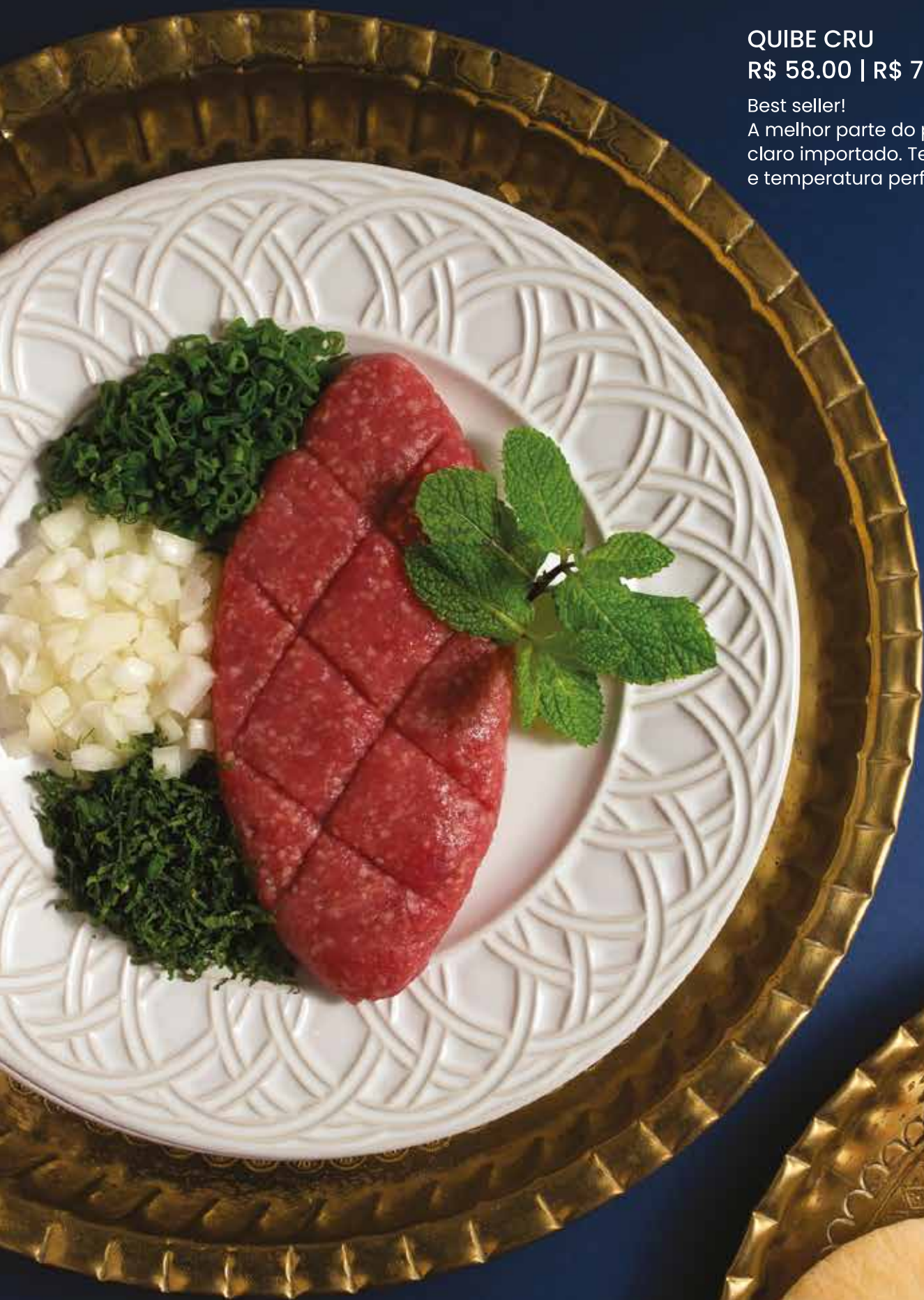
R\$ 56.00 | R\$ 80.00 (V)

Especialidade Arábia: Mix de folhas verdes, tomate, rabanete, pepino, cebola, salsinha, hortelã fresca e crocantes de pão árabe, temperada com de melação de romã e azeite extra virgem e sementes de romã.



QUIBE CRU
R\$ 58.00 | R\$ 74.00

Best seller!
A melhor parte do patinho e trigo
claro importado. Textura, cor
e temperatura perfeitas!



HOMUS

R\$ 45.00 | R\$ 60.00 (V)

Cremosa pasta de grão de bico, temperada com tahine, alho e sal.



BABAGANUCH

R\$ 45.00 | R\$ 60.00 (V)

Grelhamos a berinjela, retiramos só a polpa que é processada e temperada com tahine, um pouco de alho, suco de limão e sal.



COALHADA SECA

R\$ 46.00 | R\$ 67.00 (V)

Feita com Leite tipo A, pouco ácida e muito cremosa!



COALHADA FRESCA COM MEL

R\$ 24.00 (V)

Textura lisa, pouquíssima acidez.

COALHADA
COM PEPINO
E HORTELÃ SECA
R\$ 32.00 (V)

Leve e refrescante!

(V) VEGETARIANO (V) VEGANO



PRATOS QUENTES

TRIGO COM LENTILHAS

R\$ 77.00 (V)

Saudável e saboroso com um leve toque de pimenta síria. Decorado com cebolas caramelizadas e nozes. Acompanha coalhada com pepino.



BATATA À MODA LIBANESA

R\$ 35.00 (V)

Batata amassada, com um leve toque de pimenta do reino. Coberta com um molho de cebola refogada no azeite e coentro.

ARROZ COM ALETRIA

R\$ 36.00 (V)

Arroz com macarrãozinho cabelo de anjo.



BERINJELA AO FORNO

R\$ 103.00

Fatias de berinjelas intercaladas com carne moída temperada com especiarias e nosso especial molho de tomate, decorada com snoobar.

Acompanha arroz com aletria.



CHICH BARAK
R\$ 63.00 | R\$ 90.00


Mini capeletis recheados com carne cozidos na coalhada.



QUIBE LABANIE
R\$ 63.00 | R\$ 90.00

Mini quibes cozidos na coalhada.



A white ceramic dish filled with marroquino rice, featuring tender chicken pieces and sliced almonds, served on a rustic wooden background.

ARROZ MARROQUINO

R\$ 85.00

Arroz com frango desfiado.
Servido com peito de frango e amêndoas,
levemente temperado com canela.

A white ceramic dish containing several rolled grape leaves (charuto de uva) in a light sauce, presented on a wooden surface.

CHARUTO DE UVA

R\$ 81.00

Tenras folhas de parreira recheadas
com arroz e carne. Os árabes costumam
acompanhar com coalhada fresca.



**QUIBE ASSADO AO
FORNO**
R\$ 52.00 | R\$ 66.00

Macio, bem temperado, recheado com carne moída, cebola refogada e nozes.



ATAIF

Massa tipo crepe recheada com creme de nata (servido quente) ou nozes e canela, acompanha calda de flor de laranjeira.

NATA R\$ 28.00

NOZES R\$ 29.00



MHALABIE
R\$ 31.00

Manjar de creme de nata e um toque de almíscar, coberto com calda de damasco.

SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO
R\$ 28.00



KNEFE
R\$ 34.00

Crocante massa de cabellinho de anjo recheada com creme de nata e pistache; regue com calda de flor de laranjeira para realçar seu sabor.



FRUTAS DA ESTAÇÃO
R\$ 16.00

**DOCE DE FIGO SECO COM
SORVETE DE NATA**
R\$ 30.00



**TORTA DE CHOCOLATE
COM AMARIDIM**
R\$ 28.00

Massa integral, chocolate belga e fina camada de amaridim (pasta de damasco).
Temos também a versão diet.



PUDIM DE PISTACHE
R\$ 32.00

Pudim de leite com creme de pistache.



CHEESECAKE DE ROSAS
R\$ 31.00

Um verdadeiro cheesecake com pétalas de rosas e calda de frutas vermelhas.



**ESFERA DE CHOCOLATE
SURPRESA!**
R\$ 40.00

Esfera de chocolate, dentro uma bola de sorvete da sua escolha e calda quente de chocolate.



**BROWNIE DE
CHOCOLATE**
R\$ 39.00

Brownie feito com chocolate meio amargo e pistache, acompanha uma bola de sorvete de nata.



SORVETES

HALAWI
R\$ 27.00



MISK
R\$ 27.00



FIGO SECO
R\$ 25.00



**IOGURTE COM
DAMASCO**
R\$ 24.00

LIMÃO PUXA
R\$ 24.00

NATA
R\$ 25.00



PISTACHE
R\$ 29.00



ROSAS
R\$ 29.00



CHOCOLATE BELGA
R\$ 25.00



BEBIDAS

THE MED R\$ 44.00

O "Espírito" da ilha grega de Chios, com licor de Misk Skinos, calda de flor de laranjeira, club soda e rayhan.



GIN FIZZ R\$ 44.00

"Clássico drink com Gin Tanqueray sumo de siciliano club soda".



ARAK SODA R\$ 44.00

O refrescante e delicioso coquetel com Arak, limão, folhas de hortelã e soda.



PIÑA COLADA R\$ 44.00

O também clássico caribenho feito com Rum Carta Branca, leite de coco e suco de ananás.



FRUITS AMER R\$ 39.00

Aperol, grape fruit e gotas de Angostura.

PORTO SANGRIA R\$ 48.00

Porto Fine Ruby sumo de laranja, Triple Sec, siciliano e limonada gasosa.



CAIPIRINHA DE ROMÃ

Nacional R\$ 35.00
Importada R\$ 47.00

AYRAN R\$ 29.00

Coalhada batida com água gasosa e um pouco de sal.



CHÁ DE HORTELÃ GELADO R\$ 18.00

Elaborado com folhas frescas de hortelã.

CHÁ DE KARKADET R\$ 18.00

Elaborado com flores de hibiscos selecionadas, é uma bebida natural, que não tem cafeína e possuiu poderes terapêuticos. Pode auxiliar na perda do peso em alguns casos, ajudando o metabolismo em sua absorção de nutrientes.



COALHADA COM TÂMARAS R\$ 26.00

O frescor da coalhada e o sabor das tâmaras.

PINK LEMONADE R\$ 27.00

Hibiscos, suco de limão e calda de flor de laranjeiras.



JALAB R\$ 25.00

Refresco de tâmaras com snoobar e nozes.



ÁGUA MINERAL R\$ 10.00

REFRIGERANTE LATA R\$ 11.00

ÁGUA TÔNICA R\$ 11.00

CAFÉ EXPRESSO R\$ 11.00

CAFÉ DESCAFEINADO R\$ 12.00

CHÁ QUENTE DE HORTELÃ R\$ 15.00
Chá elaborado na hora com folhas frescas.

CHÁ GELADO DE HORTELÃ R\$ 18.00
Chá elaborado na hora com folhas frescas.

SUCOS

LARANJA 100% NATURAL R\$ 18.00

LARANJA COM MAMÃO R\$ 19.00

ACEROLA COM LARANJA R\$ 20.00

LIMÃO SICILIANO COM HORTELÃ R\$ 18.00

ABACAXI COM HORTELÃ R\$ 20.00

MELANCIA R\$ 19.00

TAMARINDO R\$ 20.00

TOMATE R\$ 27.00

MARACUJÁ R\$ 20.00

CERVEJAS

STELLA ARTOIS 330ml R\$ 27.00

CERPA 350ml R\$ 29.00

CERVEJA ARTESANAL

ALMAZA 330ml R\$ 27.00

CAIPIRINHAS

Combine com uma das frutas:
limão, lima da pérsia, kiwi, romã
ou frutas vermelhas.

VODKA NACIONAL R\$ 35.00

VODKA IMPORTADA R\$ 47.00

PINGA R\$ 32.00

PINGA ESPECIAL R\$ 37.00

SAQUÊ R\$ 34.00

DRINK DE VINHO DO PORTO R\$ 48.00

Vinho do porto extra dry, tônica e uma
rodela de limão siciliano.

VODKA

NACIONAL R\$ 30.00

IMPORTADA R\$ 40.00

GIN

NACIONAL R\$ 35.00

IMPORTADO R\$ 47.00

DRY MARTINI

GIN NACIONAL R\$ 35.00

GIN IMPORTADO R\$ 52.00

CAMPARY R\$ 34.00

WHISKY

CHIVAS REGAL 12 R\$ 59.00

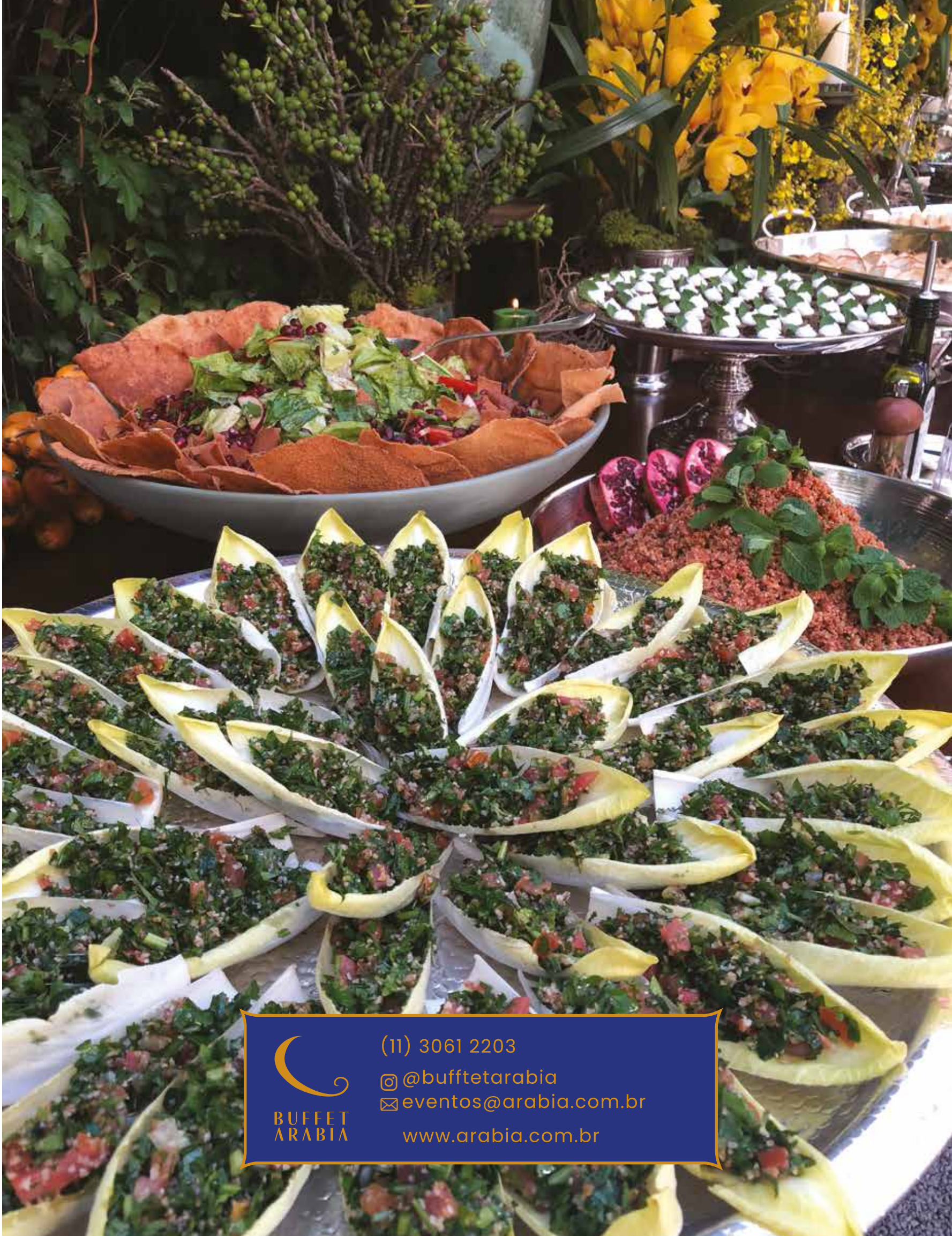
J.W. RED LABEL R\$ 45.00

J.W. BLACK LABEL R\$ 52.00

VEJA EM NOSSA CARTA DE VINHOS:

ARAK IMPORTADO

Aguardente de uva e aniz; bebida típica
do Oriente Médio.

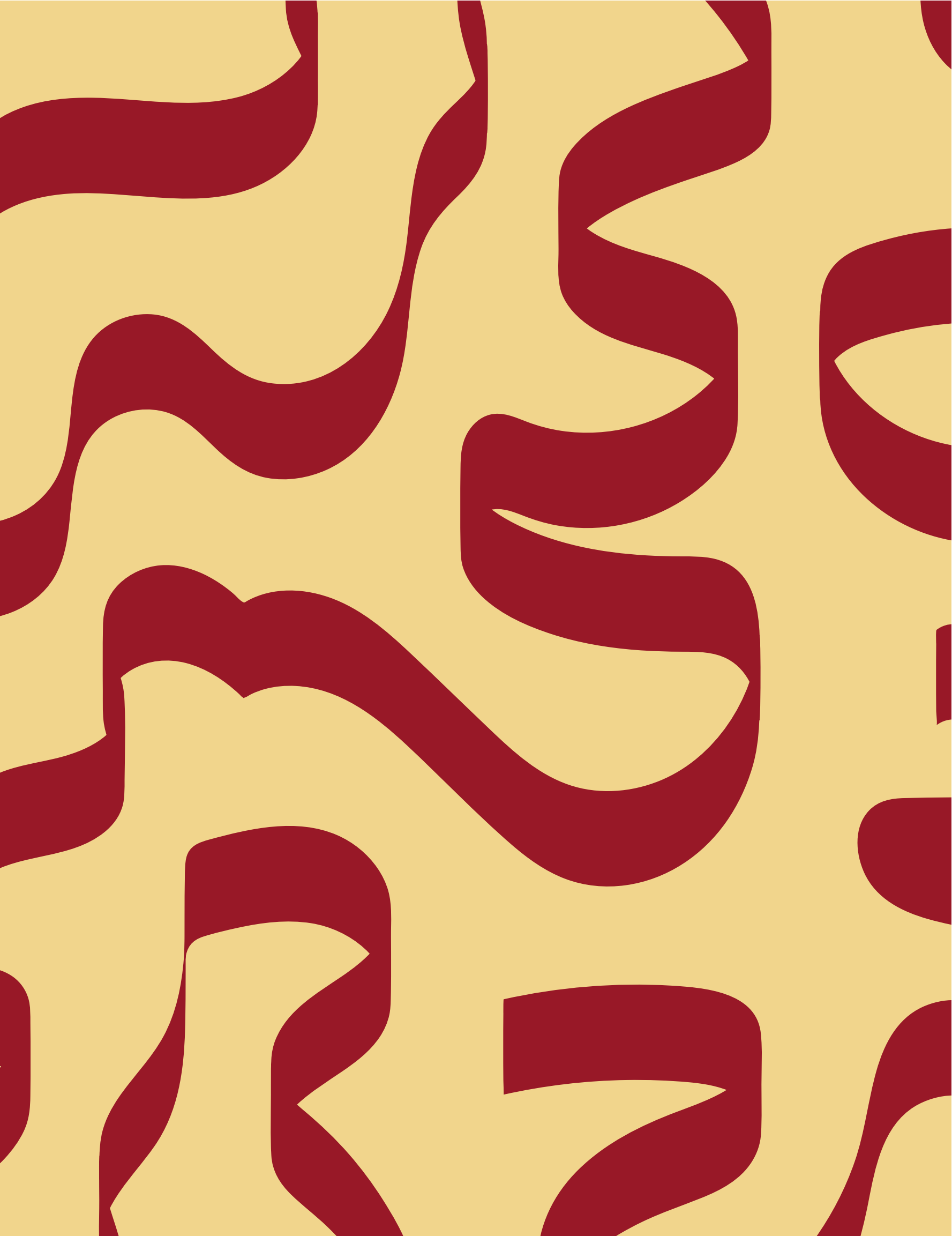


(11) 3061 2203

@bufftetarabia

eventos@arabia.com.br

www.arabia.com.br





ARABIA

Arabia em casa

Disponível em aplicativo próprio,
Rappi e iFood

“Não utilizamos produtos processados. Usamos matéria prima de excelente procedência e a transformamos com muito carinho para oferecer uma alimentação saudável e de qualidade.”

 restaurante arabia

 @restaurante arabia

www.arabia.com.br

