

MONTE SEU MEZZE (Nossas pastas acompanham pães)

MONTE DO SEU JEITO E COMPARTILHE: Um Mezze R\$39 Três Mezzes R\$111 Seis Mezzes R\$210 Oito Mezzes R\$264

TRIO DE PASTAS <i>Combinação perfeita de Homus, Coalhada Seca e Babaganouch</i>	CHARUTO DE FOLHA DE UVA <i>Com recheio de arroz e carne moída</i>	KIBE NA BRASA <i>Tres unidades cobertas com coalhada fresca</i>
HOMUS <i>Pasta de grão de bico com tahine (à base de gergelim), temperada à moda Manish</i>	CHARUTO VEGETARIANO <i>Na folha de couve com recheio de arroz, grão de bico e tomate</i>	KIBE CRU <i>Clássica receita árabe. Acompanha cebola, cebolinha e hortelã</i>
HOMUS BETERRABA <i>Nosso homus feito com beterraba e finalizado com amêndoas torradas</i>	CHARUTO DE REPOLHO <i>Com recheio de arroz e carne moída</i>	BATATA À LIBANESA <i>Batatas amassadas à moda libanesa, servidas com cebolas fritas no azeite e Zaatar</i>
CHANCLICHE <i>Ricota típica libanesa, temperada com tomate e salsinha</i>	ABOBRINHA RECHEADA <i>Recheio de arroz e carne moída coberta com molho de tomate caseiro</i>	ARROZ CALIFA <i>Arroz com carne moída e frango desfiado, coberto com uvas passas e castanhas de caju douradas</i>
MHAMMARA <i>Pasta de pimentão vermelho, nozes e paprica picante</i>	LINGUIÇA ÁRABE <i>Linguiça artesanal, uma receita original do Vovô Emilio</i>	ARROZ COM LENTILHAS <i>Conhecido também como mjadara. Arroz com lentilhas coberto de cebolas douradas</i>
BABAGHANOUGH <i>Pasta de berinjela com tahine (à base de gergelim) e temperos</i>	CUSCUZ MARROQUINO <i>Grãos de sêmola com azeite, cebola roxa, pimentões e hortelã</i>	ARROZ CHEHIE <i>Arroz cozido com macarrão cabelo de anjo salteado na manteiga</i>
COALHADA SECA <i>Maior clássico da culinária árabe</i>	KIBE ASSADO <i>Recheio de carne moída e pinolis. Acompanha Coalhada Fresca</i>	

MONTE SEU PRATO

FAÇA SUA ESCOLHA E ACRESCENTE 1 SALADA E 1 ACOMPANHAMENTO

KIBE NA BRASA <i>Coberto com coalhada fresca</i>	54
ESPETO DE FILÉ MIGNON <i>Acompanha cebola e tomate grelhado</i>	70
FILÉ DE PINTADO <i>Com molho tarator, nozes e salsinha</i>	69
ESPETO DE ATUM <i>Com molho de azeite e Zaatar</i>	69
ESPETO DE FRANGO <i>Acompanha cebola e tomate grelhado</i>	52
CHARUTOS DE FOLHA DE UVA	51
CHARUTOS DE FOLHA DE REPOLHO	51
CHARUTOS VEGETARIANOS <i>Folha de couve com recheio de arroz, grão de bico e tomate</i>	51
ABOBRINHA RECHEADA <i>Recheada com arroz, carne moída cobertas com molho de tomate caseiro</i>	51
KATFA <i>Acompanha vinagrete</i>	59

SALADAS

TABULE <i>Clássico feito com trigo, cebola picada, hortelã, tomate e muita salsinha</i>
FATOUCH <i>Mix de folhas verdes, tomate, cebola, rabanete e pão torrado. Molho à base de melão de romã e sumac</i>
JIDDO <i>Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>
MANISH <i>Mix de folhas verdes, queijo de cabra, damasco e pistache, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>
GREGA <i>Alface romana, azeitonas, queijo feta, tomate cereja, cebola rocha e pepino</i>

ACOMPANHAMENTOS

CUSCUZ MARROQUINO <i>Grãos de sêmola com azeite, cebola roxa, pimentões e hortelã</i>
FRITAS SAJ <i>Batatas rústicas famosas no Líbano. Temperadas com toque de Zaatar</i>
BATATA À LIBANESA <i>Batatas amassadas à moda libanesa, servida com cebolas frita no azeite e Zaatar</i>
ARROZ CHEHIE <i>Arroz cozido com macarrão tipo cabelo de anjo e salteado na manteiga</i>
ARROZ CALIFA <i>Arroz com carne moída e frango desfiado, coberto com uvas passas e castanhas de caju douradas</i>

ESFIHAS & CIA

QUIBE FRITO PEQUENO <i>(Tradicional e crocante com 3 unidades)</i>	9
ESFIHA DE CARNE	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	7
FECHADA (Massa tradicional ou integral)	8
FOLHADA ABERTA	9
ESTICADINHAS (Massa fina levíssima e crocante)	8
ESFIHA DE MOZARELA	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	7
FECHADA (Massa tradicional ou integral)	8
Massa folhada aberta	9
ESFIHA DE COALHADA	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	8
Massa folhada aberta	9
ESFIHA DE CEBOLA	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	8
FOLHADA ABERTA	10
ESTICADINHAS (Massa fina levíssima e crocante)	9
ESFIHA DE ZAATAR	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	7
ESTICADINHAS (Massa fina levíssima e crocante)	8
ESFIHA DE RICOTA TEMPERADA COM ESPECIARIAS	
FECHADA (Massa tradicional ou integral)	8
ESFIHA DE QUEIJO CABRA	
ABERTA (Massa tradicional, integral ou folhada)	16
FECHADA (Massa tradicional ou integral)	16
ESFIHA ESPECIAL DE CARNE E COALHADA SECA	
ABERTA (Massa tradicional ou integral)	9
FOLHADA ABERTA	12
ESFIHA DE ESCAROLA TEMPERADA E UVAS PASSAS	
FECHADA (Massa tradicional ou integral)	8

BEIRUTES

BEIRUTE DE KAFTA <i>Kafta grelhada, mozzarella, tomate e zaatar no pão Árabe</i>	45
BEIRUTE DE ROSBIFE <i>Tradicional receita com rosbife assado, mussarela, tomate e zaatar no pão Árabe</i>	37
BEIRUTE MANISH <i>Baby beef, presunto magro, tomate, mussarela e zaatar</i>	45

SALADAS

TABULE <i>Clássico feito com trigo, cebola picada, hortelã, tomate e muita salsinha</i>	45
FATOUCH <i>Mix de folhas verdes, tomate, cebola, rabanete e pão torrado. Molho à base de melão de romã e sumac</i>	48
JIDDO <i>Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>	47
MANISH <i>Mix de folhas verdes, queijo de cabra, damasco e pistache, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>	49
GREGA <i>Alface romana, azeitonas, queijo feta, tomate cereja, cebola rocha e pepino</i>	42
ALEPO <i>Tomate, pepino, cebola, alface americana e pão árabe torrado picados, com tempero de especiarias</i>	45

GRELHADOS

KAFTA NA BRASA <i>Acompanha vinagrete</i>	46
ESPETO DE FRANGO <i>Acompanha cebola e tomate grelhado</i>	49
ESPETO MIGNON <i>Acompanha cebola e tomate grelhado</i>	62
LOMBO DE CORDEIRO <i>Marinado com vinho branco e ervas</i>	78
ATUM <i>Pedaços selados na grelha, com molho de azeite e zaatar</i>	67
COMBINADO DE GRELHADOS <i>Espeto misto de Filé Mignon e Kafta</i>	95

ESPECIALIDADES

FALAFEL <i>Bolinhos fritos crocantes a base de grão de bico e molho tarator (especiarias e base de gergelim)</i>	39
HOMUS À LIBANESA <i>Servido com nossa linguiça artesanal e castanhas de caju</i>	45
FATTEH <i>Grão de bico, cubos de carne e coalhada fresca efinalizados com pinolis na manteiga e pão torrado</i>	54
KIBE CRU DE SALMÃO	56
QUIBE VEGETARIANO	42
KIBE LABANIE <i>Cozido na coalhada, snoubar, cebola frita e pimenta Síria. Acompanha arroz Chehie</i>	39
FRITAS SAJ <i>Batatas rústicas famosas no Líbano. Temperadas com toque de Zaatar</i>	23

SOBREMESAS

CHOCOLAMOUR <i>Nossa Receita clássica desde os anos 60, com sorvete de creme ou chocolate, farofa doce, chantilly e calda de chocolate</i>	29
MOKA <i>Sorvete de creme com calda de café, chantilly e farofa doce</i>	29
MALABIE <i>Creme de miski, geleia de damasco turco ou ameixa</i>	19
ALI BABA <i>Sorvete de creme com calda de chocolate e chantilly</i>	21
DOCES ÁRABES	10
COALHADA FRESCA COM FRUTAS VERMELHAS	18
SORVETE (2 BOLAS)	13
FRUTAS DA ESTAÇÃO	12