

- ♥ **HOMUS 25**
PASTA DE GRÃO DE BICO E TAHINE
- ♥ **BABAGANOUGH 25**
PASTA DE BERINJELA ASSADA,
TAHINE E LIMÃO
- ♥ **COALHADA SECA 25**
OU FRESCA 11
LABANIE, EM ÁRABE
- ♥ **MHAMMARA 27**
PASTA PIMENTÃO VERMELHO
COM ESPECIARIAS
- PÃO ÁRABE OU SAJ 9**
COM DUAS UNIDADES
- COMBINADO DE PÃES 16**
DOIS PÃES ÁRABES + DOIS PÃES SAJ

- TRIO 35**
ESCOLHA TRÊS PASTAS E
DIVIRTA-SE!
- ♥ **CHANCLICHE 27**
RICOTA LEVE E SABOROSA, COM
TOMATES PICADOS E SALSINHA
- HOMUS E TIRAS
DE MIGNON 32**
COM MUITO TOMATE, CEBOLA,
AMÊNDOAS E PÁPRICA
- KIBE CRU 40**
O CLÁSSICO DOS CLÁSSICOS
- LINGUIÇA ÁRABE 35**
ARTESANALMENTE FEITA POR NÓS.
RECEITA DO VOVÔ EMILIO

- ♥ **KIBE EMÍLIO ABBUD 34**
BOLINHAS DE TRIGO TEMPERADO COM
ESPECIARIAS, ACOMPANHADAS DE CEBOLAS
DOURADAS NO AZEITE. PRATO LEVE, PARA
CONSUMIR SEM CULPA.
- ♥ **KIBE DE ABÓBORA 160g 37**
RECHEIO DE ERVILHA TORTA, ALHO PORÓ,
CENOURA E QUEIJO COTTAGE, ACOMPANHA
ESPAGUETE DE PUPUNHA E AMÊNDOAS.
- KIBE SUE-SUE 160g 41**
DELICADA JUNÇÃO DE PEIXES BRANCOS E NOBRES,
TRIGO, CEBOLA, PINOLI E UVA PASSA PARA
ACOMPANHAR TENRAS FOLHAS DE RÚCULA.
- KIBE CRU DE SALMÃO 41**
DELICIOSO TARTAR DE SALMÃO TEMPERADO COM
ESPECIARIAS, SALSINHA E LIMÃO.
- KIBE DE NOZES 160g 35**
FUSÃO DE TRIGO E NOZES, RECHEIO DE
COALHADA SECA E CARNE TENRA, SERVIDO EM
BERÇO DE ESPAGUETE DE LEGUMES SALTEADOS.

- TRIGO FRIQUE 36**
COMBINAÇÃO PERFEITA DE GRÃOS DE TRIGO,
FRANGO DESFIADO E CARNE MOÍDA, COM
COALHADA FRESCA E FOLHAS DE HORTELÃ.
- CHICH BARAK 53**
CLÁSSICA MASSA RECHEADA DE VITELÓ,
COZIDA NA COALHADA E CEBOLA.
- CHACRIE 59**
RAGU DE FRALDINHA NA COALHADA, COM
ANÉIS DE CEBOLAS CARMELIZADAS.
SERVIDO COM ARROZ CHERRY.
- HERÍCE 41**
SOPA DE TRIGO LIBANÊS EM GRÃO, COM FILÉ
DE FRANGO DESFIADO, CEBOLA CORADA NA
MANTEIGA ACRESCIDA COM TOQUE SEDUTOR
DO TEMPERO ÁRABE. (SOMENTE EM DIAS
FRIOS, SOB CONSULTA).
- BACALHAU À VILA NOVA 73**
150 GAMAS DE POSTA BACALHAU GADUS
MORHUA DESCONSTRUÍDA E CONFITADA NO
AZEITE, ACOMPANHADA POR MEZZE DE
LEGUMES ASSADOS, FINALIZADOS COM
COALHADA FRESCA, HORTELÃ E ZATHAR.

os clássicos

FAMOSOS DA COZINHA ÁRABE

- ARROZ AO AÇAFRÃO 37**
ARROZ COM AÇAFRÃO, GRÃO DE BICO,
FRANGO, PIMENTA SÍRIA E AMÊNDOAS
- KIBE FRITO 10**
ARTESANAL, CROCANTE E
COM MUITO RECHEIO
- KIBE ASSADO 160g 27**
COM COALHADA FRESCA
- CHARUTOS DE FOLHA DE UVA
OU FOLHAS REPOLHO 36**
RECHEADOS COM ARROZ E CARNE MOÍDA
- ♥ **CHARUTOS
VEGETARIANOS 36**
NA FOLHA DE COUVE E RECHEADOS
COM ARROZ, GRÃO DE BICO E TOMATES
- ♥ **FALAFEL 36**
FAMOSOS BOLINHOS DE GRÃO DE BICO E
ESPECIARIAS. ACOMPANHA SALADA VERDE

nossas esfihas

// ABERTAS //

- MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL**
- ♥ **MOZARELA / ZATHAR / CEBOLA 8**
CARNE 8
ESPECIAL 9
- ♥ **QUEIJO DE CABRA 17**
MASSA FOLHADA
CARNE 11
ESPECIAL 13
- ♥ **QUEIJO DE CABRA 18**

// FECHADAS //

- MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL**
- ♥ **MOZARELA / RICOTA / ESCAROLA 9**
CARNE 9
- ♥ **QUEIJO DE CABRA 17**

// ESTICADINHA //

- MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL**
- ♥ **ZATHAR / CEBOLA 9**
CARNE 9

da chapa

ACOMPANHA MOLHO VINAGRETE OU PESTO DE PISTACHE OU TOMATE E CEBOLA NA CHAPA

- ESPETO DE FILÉ DE FRANGO 42**
SUGESTÃO: COM TOMATE E CEBOLA NA CHAPA
- ESPETO DE FILÉ MIGNON 63**
SUGESTÃO: COM MOLHO VINAGRETE
- KAFTA 43**
SUGESTÃO: COM MOLHO VINAGRETE
- FILÉ DE PESCADA BRANCA 57**
SUGESTÃO: COM PESTO DE PISTACHE



saladas & sanduíches

- ♥ **VALENTIN 48**
FOLHAS VERDES, FRUTA DA
ESTAÇÃO, NOZES E CHANCLICHE
- ♥ **HENRIQUE 41**
A SIMPLICIDADE DO TOMATE,
PEPINO, SALSINHA E DA ALFACE
AMERICANA, CORTADOS NA PONTA
DA FACA, COM LIMÃO E PÃO ÁRABE
TORRADO.
- ♥ **TABULE 41**
À BASE DE SALSINHA CLÁSSICA
RECEITA LIBANESA
- ♥ **SAJ 45**
FOLHAS VERDES, TOMATE, CEBOLA,
RABANETE, MOLHO DE ROMA
- ♥ **MANISH 46**
FOLHAS VERDES QUEIJO DE CABRA,
DAMASCO SECO, PISTACHE, COM
MEL E BALSÂMICO
- BURGER DAS ARABIAS 35**
120g DE KAFTA, MOLHO ACEBOLADO,
TOMATE E COALHADA SECA NO
PÃO DE MANDIOQUINHA.
ACOMPANHA BATATA RANDA.
- BEIRUTE DE ROSBIFE 35**
COM QUEIJO, TOMATE E ZATHAR
- BEIRUTE DE KAFTA
OU DE BABY BEEF 42**
COM QUEIJO, TOMATE E ZATHAR
- LIBANÊS DE BABY BEEF 37
OU DE FRANGO 31**
PÃO SAJ ENROLADO COM COALHADA SECA E
VINAGRETE. ACOMPANHA SALADA DE
RÚCULA OU BATATA RANDA
- ♥ **LIBANÊS DE FALAFEL 27**
COM ALFACE, TOMATE, RABANETE E
MUITO MOLHO TAHINE TEMPERADO. COM
SALADA DE RÚCULA OU BATATA RANDA



combinados

- ♥ **COMBINADO FLAMINGO 45**
KIBE EMÍLIO ABBUD, SALADA MANISH E
COALHADA SECA.
- COMBINADO SAJ 49**
FILÉ DE FRANGO EM PEDAÇOS, ARROZ
CHERRY, SALADA SAJ E COALHADA SECA.
COM TOMATE E CEBOLA NA CHAPA.
- COMBINADO FARABBUD 49**
KAFTA, ARROZ COM LENTILHA, SALADA
HENRIQUE E HOMUS.
- COMBINADO MANISH 68**
FILÉ MIGNON EM PEDAÇOS, ARROZ CALIFA,
TABULE E BABAGANOUGH. ACOMPANHA
TOMATE E CEBOLA NA CHAPA.

para acompanhar

- ♥ **ARROZ COM LENTILHAS 36**
TRADICIONAL OU INTEGRAL
COBERTO DE CEBOLAS CROCANES
- ♥ **ARROZ CHERRY 32**
TRADICIONAL OU INTEGRAL
COM MACARRÃO CABELINHO DE ANJO
- ARROZ CALIFA 36**
TRADICIONAL OU INTEGRAL COM FRANGO,
CARNE MOÍDA, PASSAS E CASTANHAS DE CAJU
- ♥ **BATATA RANDA 26**
TEMPERADAS COM ZATHAR
- ♥ **BATATA À MODA LIBANESA 26**
AMASSADAS. COM CEBOLAS DOURADAS E ZATHAR
- ♥ **MEZZE DE LEGUMES 29**
ASSADOS E GRELHADOS (ABÓBORA, ALHO PORÓ,
CEBOLA, TOMATE E BERINJELA), FINALIZADOS COM
COALHADA FRESCA, ESPECIARIAS E HORTELÃ.

sobremesas

- CHOCOLAMOUR 28**
MINI 20
NOSSA RECEITA CLÁSSICA DE FAMÍLIA DESDE OS
ANOS 60. SORVETE DE CREME OU CHOCOLATE,
FAROFA FLAMINGO (NOSSO SEGREDO),
CHANTILLY E CALDA DE CHOCOLATE
- BOLO DA TETA 19**
RECEITA GENTILMENTE CEDIDA PELO SAJ
BOLO DE CHOCOLATE COM VÁRIAS CAMADAS DE
CHOCOLATE E AINDA MAIS CHOCOLATE NA
COBERTURA, ACRESCIDA DE UMA
PITADA DE NIBS DE CACAU.
- MALABIE 18**
UM PRIMO ÁRABE DO MANJAR-BRANCO, COM
COMPOTA DE DAMASCO
- ATAIF 13**
CREPE ÁRABE DE NOZES OU NATA,
SERVIDO QUENTE E COBERTO COM CALDA
DE FLOR DE LARANJEIRA E PISTACHE
- MOKA 28**
MINI 20
SORVETE DE CREME, CALDA DE CAFÉ,
NOSSA FAROFA FLAMINGO E CHANTILLY
- DOCES ÁRABES 11**
MUITOS DOCES...BELEWA,
BURMAN, NINHOS, HALEWA E
MUITOS OUTROS.
PEÇA VÁRIOS E SEM CULPA
- SORVETES 12**
CREME OU CHOCOLATE

bebidas

- CERVEJA LONG NECK 10**
- REFRIGERANTES 7**
- SUCO DE TANGERINA OU AMORA
(500ML) 17**
- SUCO DE TANGERINA OU AMORA
(300ML) 11**
- SUCO DE UVA**
- “CASA VALDUGA” (250ML) 12**
- SUCOS (500ML) 15**
- SUCOS (300ML) 10**
- ÁGUA / H2OH! / ICE TEA 6**

