

Aroma Árabe

Gastronomia Sírio-Libanesa

FAVORITO TERESINA

ESPECIAIS DO AROMA

201 Couscous Marroquino \$ 31

Bom parceiro de qualquer pedido este delicioso acompanhamento à base de couscous, preparado com uvas passas, nozes, cebola, tomate e cheiro verde.

202 Arroz com Lentilhas \$ 32

Apetitosa combinação de arroz branco com lentilhas, coberto com finas fatias de cebolas frita.

203 Arroz com Aletria \$ 20

Preparado à moda síria, feito na manteiga com macarrãozinho cabelo de anjo. Casamento perfeito com kafta, berinjela ao forno, michwies e kibes.

228 Frango com Arroz e Amêndoas \$ 51

Delicioso peito de frango desfiado, preparado com lascas de amêndoas, arroz e levemente temperado com canela em pó.

GRELHADOS

Grelhados no broiler e apresentados na travessa em pequenas porções, na companhia do delicioso arroz sírio.

261 Kafta \$ 62

Carne moída temperada à moda libanesa com cebola e salsinha. Acompanha pasta de alho.

263 Michuí de Filet-Mignon \$ 68

Cubos de filé-mignon grelhados. Acompanha pasta de alho, cebola e tomate grelhados.

264 Michuí de Frango \$ 58

Cubos de peito de frango grelhados. Acompanha pasta de alho, cebola e tomate grelhados.

266 Misto de Grelhados \$ 66

Kafta, filé-mignon e frango.

RECHEADOS

Tipicamente libaneses e muito consumidos em todo o Oriente Médio. É assim que são chamados os legumes ou folhas recheadas com esta mistura saborosa de arroz e carne moída.

241 Charutinhos de Uva \$ 48

Folhas de uva, enroladas uma a uma, com recheio de arroz e carne, temperados à moda libanesa.

242 Charutinhos de Repolho \$ 46

Folhas de repolho cozido, enroladas uma a uma, com nosso delicioso recheio de arroz e carne.

Parceiro ideal: *Hommus* ou coalhada. Não deixe de pedir!

SFIHAS

130 Sfiha Aberta de 4 Queijos \$ 9,90

131 Sfiha Aberta de Carne \$ 9,90

132 Sfiha Fechada de Carne \$ 9,90

133 Sfiha de Frango \$ 8,80

135 Sfiha de Verduras \$ 8,80

140 Sfiha Turca \$ 18

Sfiha de origem turca, conhecida como *pide*, em formato de barquete, recheada de carne moída temperada com especiarias árabes OU mozzarella com calabresa.

141 Minisfihas Fechadas de Carne \$ 20 (Porção de 6).

142 Minisfihas Abertas de Carne \$ 20 (Porção de 6).

BEIRUTES

O nome desse delicioso sanduíche não se originou da cidade de Beirute e nem de nenhum outro país árabe. Trata-se de uma originalidade tipicamente brasileira, com sotaque árabe. Experimente!

171 Rosbife \$ 38

Pão sírio, fatias de rosbife, mozzarella, tomate, alface, toque de orégano e maionese.

172 Kalage \$ 34

Pão sírio, mozzarella derretida com rodela de tomate e uma pitada de záthar. Feito na chapa e vem com o pão bem crocante!

174 Peru \$ 36

Pão sírio, peru defumado, mozzarella, alface, tomate, orégano e maionese.

175 Presunto \$ 34

Pão sírio, finas fatias de presunto, mozzarella derretida, alface, tomate, orégano e maionese.

176 Filé-Mignon \$ 40

Pão sírio, fatias finas de filé-mignon grelhado, mozzarella derretida, alface, tomate e záthar.

KIBES

151 Kibe Cru \$ 52

Elaborado com trigo libanês branco e a melhor parte do patinho, resultando num kibe cru vermelho vivo e de textura perfeita. Saboreie com hortelã, cebola, cebolinha e pão sírio.

152 Kibe Frito \$ 11,60

Recheado com carne moída e nozes. Experimente com coalhada seca.

153 Kibe Assado \$ 42

Carne moída refogada à moda árabe com nozes, assada no forno e acompanhado de cebolas sautées. Ideal também com coalhada seca.

156 Minikibes Fritos (porção de 6) \$ 23

PASTAS, PETISCOS & SALADAS

101 Hommus \$ 29

Deliciosa pasta de grão-de-bico, temperada com molho de gergelim, alho e limão.

102 Babaghannuj \$ 29

Saborosa pasta elaborada com polpa de berinjela defumada e assada, temperada com molho tahine e um pouco de alho em receita exclusiva.

103 Coalhada Seca \$ 29

Um dos símbolos da rica culinária árabe, de pureza e sabor inigualáveis. Ótima para degustação com torradas ou pão sírio.

104 Trio Mezzé \$ 32

Combinação de pequenas porções de hommus, babaghannuj e coalhada.

107 Bolinhos de Falafel (8 un) \$ 37

Crocantes bolinhos típicos da Palestina. Feitos de fava, grão-de-bico e especiarias. Acompanham molho tarator.

109 Tabboule \$ 31

Esta é a mais conhecida e tradicional das saladas árabes. Preparada com trigo integral, alface, tomate, hortelã e muita salsinha picados, azeite de oliva e limão.

120 Pão Sírio Fresco ou Torrada (un) \$ 2,80

COMBINADOS DO AROMA

Combinações para tornar suas refeições mais deliciosas.

280 COMBO 1 \$ 52

Kibe Cru + Charutinho de Uva + Coalhada Seca.

282 COMBO 2 \$ 47

Kibe Assado + Coalhada Seca + Salada Tabboule.

283 COMBO 3 \$ 52

Michuí de Filé (150g) + Tabboule + Arroz com Aletria.

284 COMBO 4 \$ 50

Kafta Grelhada + Hommus + Salada Tabboule.

286 COMBO 5 \$ 40

Quibe Frito + Sfiha de Carne + Tabboule + Hommus.

285 COMBO 6 \$ 46

Michuí de Frango + Salada Tabboule + Arroz com Aletria.



SUCOS

- 301 Tangerina (420ml) \$16,80
302 Laranja (420ml) \$12,90
303 Laranja com Mamão (420ml) \$15,90
296 Laranja com Acerola (420ml) \$15,90
304 Limão (420ml) \$12,80
297 Abacaxi (420ml) \$12,80
305 Abacaxi com Hortelã (420ml) \$13,80
298 Goiaba (420ml) \$12,80
299 Cajá (420ml) \$12,80
329 Bacuri (420ml) \$16,90
129 Maracujá (420ml) \$14,90
508 Acerola (420ml) \$12,80
688 Jarra de Suco (750ml) \$26
(bacuri e tangerina, adicional de \$6)
306 Extrato de Uva \$16
330 Adicional de Leite \$3,50

Aroma Árabe

Gastronomia Sírio-Libanesa

FAVORITO
TERESINA

3 2 3 4 - 4 4 1 4

Aroma Árabe