

KEBABS

64 Linguiça de Cordeiro

Uma das receitas de kebab mais tradicionais, feita com linguiça de cordeiro com snoubar, levemente picante, alface americana, tomate picado, homus e um toque de azeite extravirgem.

61 Frango com Bacon

Saborosa combinação entre cubos de peito de frango temperados e grelhados com bacon, cebola, champignon e castanha de caju regado com molho honey mustard da casa.

66 Kafta

Um dos grandes sucessos da casa, elaborado com o tradicional espeto de kafta, homus, tomate picado, alface americana, salsinha e molho taratur.

60 Falafel

Deliciosos bolinhos de grão de bico temperados com ervas típicas, servidos com molho taratur, alface americana, pepino em conserva, vinagrete e um toque de azeite extravirgem.

65 Veggie

Para quem busca uma opção com poucas calorias e muito sabor, preparado com chancliche, coalhada seca, fatias de pepino fresco, tomate picado e folhas de hortelã.

67 Baalbeck

O preferido dos amantes da cozinha árabe, com espeto de kafta, alface americana, tomate picado, salsinha, hortelã e molho especial de cebola temperado com Summac.

68 Muhamar (Kebab vermelho)

Espeto de kafta deitado em fatias de queijo branco derretido, mohamara (pasta de pimentão vermelho), tomate picado, folhas de manjericão fresco, regado com azeite extra virgem.

63 Michui de Filé

O casamento perfeito entre a nobreza da carne e os sabores árabes, com tenros cubos de filé mignon especialmente temperados, grelhados com cebola e tomate, homus e alface americana.



DOCES

80 Knafe

Macarrãozinho: castanha ou nozes.

81 Baklawa

Massa folhada: nozes, castanhas ou pistache.

82 Halawa

83 Ninho

Massa folhada ou macarrãozinho: nozes, amêndoas ou pistache.

84 Mamul de Nozes

85 Fatayer

Massa folhada com nata.

86 Semolina

Com pistache.

87 Arroz Damasceno

Arroz de leite com damasco, amêndoas, uva passa e especiarias árabes.

88 Mahlabie

Manjar árabe.



BEBIDAS

Del Valle (lata)

Refrigerante (lata)

H2OH (500 ml)

Água (garrafa - 300 ml)

Ice Tea (lata - limão ou pêssego)

Suco de Laranja (copo - 270 ml)

Limonada Síria (copo - 270 ml)

Arak (aperitivo árabe)

Cerveja (lata)

Imagens meramente ilustrativas.

SE BEBER NÃO DIRJA



4 quatro pratos à sua escolha

- Tabule • Kafta • Homus
- Tartelete de legumes
- Legumes grelhados
- Salada aquarela
- Coalhada seca
- Champignon
- Lagarto desfiado
- Kibe cru • Kibe assado
- Abobrinha recheada
- Abobrinha siciliana
- Berinjela com nozes
- Berinjela maçarico
- Babaganouche
- Quiche de shitake
- Charuto de repolho
- Charuto de uva
- Arroz com lentilha
- Arroz marroquino
- Quiche de pêra c/ roquefort

embalagem
de 550g

preço fixo



Beduino
Sob Medida

Ligue e receba mais sabor na sua casa.

3284-1207



PRATOS TRADICIONAIS

Tabule

Tradicional salada síria de tomate picado, cebola, pepino, hortelã e trigo, regada com limão.

Homus

Pasta de grão de bico com tahine (óleo de gergelim) e um toque de alho e limão.

Babaganouche

Patê de berinjela temperado com tahine e alho.

Coalhada seca

Coalhada fresca

Kibe Cru

O ícone da culinária árabe com o toque da família Beduíno, feito de carne crua extra magra, pimenta síria em pó e trigo. Ideal para comer com cebola, hortelã, azeite extra virgem e um pão quentinho.

Kafta

Um clássico da comida árabe e presente em diversos pratos da casa. Porção individual servida em 2 espertos, feitos de carne moída temperada com cebola, salsinha e pimenta síria em pó.

Charutinho de Repolho

Enroladinhos de carne moída e arroz em folhas de repolho, levemente temperado com alho, hortelã e pimenta síria em pó.

Falafel

Bolinhos de grão de bico e fava fritos, ricamente temperados e que acompanham molho taratur a base de gergelim e picles.

SANDUÍCHES

30 Misto Quente

Pão sírio, mozzarella, presunto e batata chips.

31 Bauru

Pão sírio, mozzarella, presunto, salada e batata chips.

32 Queijo Quente

Mozzarella e batata chips.

33 Riviera

Blanquet de peru, mozzarella de búfala, alface americana, tomate e batata chips.

Imagens meramente ilustrativas.

BEIRUTES



42 Especial

Para mostrar como você é especial para nós, um sanduíche à sua altura, com hambúrguer de kafta, mozzarella e presunto em nosso pão sírio tradicional. **QUENTE**

43 Frango com catupiry

A famosa combinação com o toque diferenciado da casa: peito de frango desfiado, catupiry e milho verde em nosso pão sírio tradicional. **QUENTE**

44 Calabresa

Com calabresa defumada fatiada, mozzarella e presunto fatiado em nosso pão sírio tradicional ou no pão folhado. **QUENTE**

50 Paulistano

Da terra da garoa para você! Com roast beef, mozzarella, tomate picado e orégano em nosso pão sírio tradicional ou no pão folhado. **QUENTE**

47 Light I

Leve e repleto de sabor, com ricota temperada, blanquet de Peru, uva passa e cenoura ralada no pão folhado. **QUENTE**

48 Light II

Toda leveza da combinação de ricota temperada, frango desfiado, azeitona e cenoura ralada no pão folhado. **QUENTE**

45 Roast Beef

Esse é de dar água na boca: roast beef fatiado, molho taratur, pepino em conserva e tomate picado no pão folhado. **QUENTE**

Todos os beirutes podem ser adicionados suco de laranja, batata chips e salada. Consulte o valor.

Adicione
suco de laranja,
salada e batata chips.
Consulte o valor.

46 Natural

Sabor especial para você ficar de bem com a vida: mozzarella de búfala e tomate seco no pão folhado. **QUENTE**

51 Sumer Light

Peito de Peru light defumado, queijo branco light, maçã verde em lascas e alface americana. **FRIO**

53 Napolitano

Ricota temperada com ervas finas, manjericão, tomate seco e rúcula. **FRIO**

49 Beef & Cheddar

Roast beef, queijo cheddar e cebola caramelizada no pão folhado. **QUENTE**

Adicione
suco de laranja,
salada e batata chips.
Consulte o valor.



KIBES E ESFIHAS

KIBES

25 Kibe frito

ESFIHAS ABERTAS

11 Carne

12 Catupiry

13 Calabresa

14 Queijo

ESFIHAS FECHADAS

15 Carne

16 Frango com catupiry

17 Verdura

18 Ricota

