

Pastas, Petiscos & Salada

101 Hommus \$35

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

102 Babaghannuj \$35

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 \$35

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

104 Trio Mezzé \$40

Combinação de pequenas porções de hommus, babaghannuj e coalhada.

107 Bolinhos de Falafel (10 un) \$42

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

141 Minisfihas Fechadas de Carne (porção de 6) \$25

142 Minisfihas Abertas de Carne (porção de 6) \$25

156 Minikibes Fritos (porção de 6) \$27

109 Tabboule \$35

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) \$3,50

Combinados do Aroma

COMBINAÇÕES PARA TORNAR AS SUAS REFEIÇÕES MAIS DELICIOSAS!
ÓTIMA OPORTUNIDADE PARA VOCÊ SABOREAR 3 IGUARIAS AO MESMO TEMPO.

280 COMBO 1 Kibe Cru + Charutinho de Uva (8 un) + Coalhada Seca. \$59

282 COMBO 2 Kibe Assado + Coalhada Seca + Salada Tabboule. \$56

283 COMBO 3 Michwie de Filé (150g) + Tabboule + Arroz com Aletria. \$59

284 COMBO 4 Kafta Grelhada (150g) + Hommus + Salada Tabboule. \$56

286 COMBO 5 Quibe Frito + Sfiha de Carne + Salada Tabboule + Hommus. \$49

285 COMBO 6 Michwie de Frango (150g) + Salada Tabboule + Arroz com Aletria. \$54

Mehchis (recheados)

TÍPICAMENTE LIBANESES E MUITO CONSUMIDOS EM TODO O ORIENTE MÉDIO.
É ASSIM QUE SÃO CHAMADOS OS LEGUMES OU FOLHAS RECHADAS COM ESTA MISTURA SABOROSA DE ARROZ E CARNE MOÍDA.

241 Charutininhos de Uva (porção de 16) \$55

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

242 Charutininhos de Repolho (porção de 12) \$52

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

Fatayer

ESPÉCIE DE SFIHA TRIANGULAR, GRANDE, ASSADA NA CHAPA,
CARACTERÍSTICA DAS REGIÕES MONTANHOSAS DO LÍBANO.

235 Fatayer de Carne \$36

236 Fatayer de Verdura e Ricota \$33

Sfihas

130 Sfiha Aberta de 4 Queijos \$11

131 Sfiha Aberta de Carne \$12

132 Sfiha Fechada de Carne \$12

133 Sfiha de Frango \$11

134 Sfiha de Ricota \$11

140 Sfiha Turca \$16

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

141 Minisfihas Fechadas de Carne (porção de 6) \$25

142 Minisfihas Abertas de Carne (porção de 6) \$25

Kibes

151 Kibe Cru (300g) \$62

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 \$14

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

153 Kibe Assado (250g) \$46

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) \$27

Especiais do Aroma

201 Couscous Marroquino \$35

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 \$38

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

203 Arroz com Aletria \$26

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

223 Berinjela ao Forno \$54

Fatias de berinjelas intercaladas com camada de carne moída temperada com especiarias árabes, castanhas e nosso molho de tomates. Acompanha arroz sírio.

226 Kafta ao Forno \$58

Tenha carne moída temperada com especiarias árabes, coberta com lâminas de batatas e um leve molho de tomates e rodela de cebolas, assada no forno. Acompanha arroz com aletria.

228 Frango com Arroz e Amêndoas \$54

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

231 Batata Libanesa \$25

Amassada com leve toque de pimenta do reino. Coberta com um molho de cebolas refogadas no azeite e coentro. Ideal para saborear com seu michuí favorito, kibes ou a qualquer hora.

Michwies (grelhados)

GRELHADOS NO BROILER E APRESENTADOS NA TRAVESSA EM PEQUENAS PORÇÕES NA COMPANHIA DO DELICIOSO ARROZ SÍRIO.

261 Kafta (300g) \$68

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

263 Michwie de Filet-Mignon (300g) \$76

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

264 Michwie de Frango (300g) \$64

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

266 Misto de Grelhados (450g) \$72

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

Beirutes

O NOME DESSE DELICIOSO SANDUÍCHE NÃO SE ORIGINOU DA CIDADE DE BEIRUTE, COMO MUITOS ACREDITAM, NEM DE NENHUM OUTRO PAÍS ÁRABE. TRATA-SE DE UMA ORIGINALIDADE TÍPICAMENTE BRASILEIRA, COM SOTAQUE ÁRABE. EXPERIMENTE!

171 Beirute Rosbife \$46

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

172 Beirute Kalage \$42

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

173 Beirute Frevinho \$46

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

174 Beirute Peru \$42

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

175 Beirute Frango \$42

Peito de frango grelhado, mozzarella derretida, alface, tomate e záthar.

176 Beirute Filé-Mignon \$49

Filé-mignon grelhado, mozzarella derretida, alface, tomate e záthar.

Sucos

69 Tangerina (370ml) \$18

62 Laranja (370ml) \$14

64 Laranja com Mamão (370ml) \$17

63 Laranja com Acerola (370ml) \$17

65 Limão (370ml) \$14

51 Abacaxi (370ml) \$14

52 Abacaxi com Hortelã (370ml) \$15

60 Goiaba (370ml) \$14

57 Cajá (370ml) \$14

55 Bacuri (370ml) \$18

67 Maracujá (370ml) \$16

54 Acerola (370ml) \$14

50 Extrato de Uva \$18

126 Jarra de Suco de Tangerina \$34

121 Jarra de Suco de Laranja \$26