

## Pastas, Petiscos & Salada

### 101 Hommus \$38

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

### 102 Babaghannuj \$38

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 \$38

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

### 104 Trio Mezzé \$44

Combinação de pequenas porções de hommus, babaghannuj e coalhada.

### 107 Bolinhos de Falafel (10 un) \$46

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) \$28

### 142 Minisfihas Abertas de Carne (porção de 6) \$28

### 156 Minikibes Fritos (porção de 6) \$30

### 109 Tabboule \$38

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. \$65

### 282 COMBO 2 Kibe Assado + Coalhada Seca + Salada Tabboule. \$61

### 283 COMBO 3 Michwie de Filé (150g) + Tabboule + Arroz com Aletria. \$65

### 284 COMBO 4 Kafta Grelhada (150g) + Hommus + Salada Tabboule. \$61

### 286 COMBO 5 Quibe Frito + Sfiha de Carne + Salada Tabboule + Hommus. \$55

### 285 COMBO 6 Michwie de Frango (150g) + Salada Tabboule + Arroz com Aletria. \$59

## Mehchis (recheados)

TÍPICAMENTE 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 Charutininhos de Uva (porção de 16) \$59

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

### 242 Charutininhos de Repolho (porção de 12) \$57

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 \$40

### 236 Fatayer de Verdura e Ricota \$37

## Sfihas

### 130 Sfiha Aberta de 4 Queijos \$12

### 131 Sfiha Aberta de Carne \$13

### 132 Sfiha Fechada de Carne \$13

### 133 Sfiha de Frango \$12

### 134 Sfiha de Ricota \$12

### 140 Sfiha Turca \$19

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) \$28

### 142 Minisfihas Abertas de Carne (porção de 6) \$28

## Kibes

### 151 Kibe Cru (300g) \$68

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 \$15

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

### 153 Kibe Assado (250g) \$49

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

### 156 Minikibes Fritos (porção de 6) \$30

## Especiais do Aroma

### 201 Couscous Marroquino \$38

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 \$42

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

### 203 Arroz com Aletria \$29

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 \$59

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 \$64

Tenra 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 \$59

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

### 231 Batata Libanesa \$28

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) \$75

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

### 263 Michwie de Filet-Mignon (300g) \$82

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

### 264 Michwie de Frango (300g) \$72

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

### 266 Misto de Grelhados (450g) \$79

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 \$52

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

### 172 Beirute Kalage \$47

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 \$50

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

### 174 Beirute Peru \$47

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

### 175 Beirute Frango \$47

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

### 176 Beirute Filé-Mignon \$54

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 \$22

### 126 Jarra de Suco de Tangerina \$34

### 121 Jarra de Suco de Laranja \$26

**Aroma Árabe**  
Um pouco do saboroso mundo árabe

**Aroma Árabe**

Gastronomia Sírio-Libanesa

**FAVORITO**

@favorito.aromaarabe

3 2 3 2 - 4 4 1 4

9 9 9 8 8 - 1 6 3 6



Horário

Almoço: 12 às 15h

Jantar: 18 às 22h

(Segunda: Somente Jantar)