

Yallah !!!

Restaurante e rotisseria

MEZZES: ANTEPASTOS.

COALHADA SECA.

logurte dessorado, firme, temperado com azeite e sal, acompanhada de uma folha do pão da casa 24.00

HOMUS TAHINE.

Purê de grão de bico, tahine e especiarias, acompanhado de uma folha do pão da casa 24.00

BABAGANUSH.

Pasta de berinjela assada, tahine, azeite e especiarias, acompanha uma folha do pão da casa 24.00

MUHAMARA

Pasta de pimentão vermelho assado, nozes, azeite e condimentos, acompanha uma folha do pão da casa 26.00

MEZZEÃO.

Coalhada, babaganush, homus, muhamara, kibe cru, acompanha uma folha do pão da casa 59,00

TRIO DE PASTAS.

Coalhada, babaganush e homus, acompanhados de uma folha do pão da casa 37,00

QUARTETO DE PASTAS

Coalhada, babaganush, homus e muhamara, acompanha uma folha do pão da casa 50,00

CHARUTO DE FOLHA DE UVA.

CHARUTO DE FOLHA DE UVA.

Folhas pequenas de uvas enroladas e recheadas de um refogado de arroz, carne, tomates, cebolas e especiarias, cozidas em molho de tomate. 32.00

FALAFEL.

FALAFEL TRADICIONAL

Bolinho de grão de bico, temperado com coentro, cheiro verde e especiarias. Servido com homus, tomate picado, cebolinha e molho tartar (10 uni).44,00/meia 37,00.

ESFIRRAS

Esfirra fechada de carne 10,00

Esfirra aberta de carne bovina ou Lahmajun. 13,00

Esfirra aberta de **cordeiro**. 19,00

Esfirra de kafta e queijo 17,00

Esfirra Mario boss ou aberta de fungui (cogumelo), queijo da casa, catupiry, parmesão e fungui. 18,00

Esfirra capresi, queijo, tomate assado, molho de tomate, parmesão. 16,00

Esfirra de costela bovina. Costela defumada, queijo da casa, catupiry parmesão. 18,00

Barquinha de queijo. 12,00

Barquinha de queijo com damasco. 13,90

Barquinha de queijo com tâmara. 13,90

Barquinha 3 queijos. Mussarela, catupiry e parmesão 17,00

Barquinha 3 queijos e carne 18,00

Barquinha de zaatar e queijo. Mussarela e zaatar. 12,00

Porção esfirras médias (6 unidades), escolher os sabores: queijo, queijo e zaatar, queijo com damasco ou queijo com tâmara, fechada de carne, aberta de carne. 43,90

Esfirra sainte marrie. Esfirra recheada com quibe cru, levada ao forno, finalizada com carne moída, tabule, coalhada e cebola frita 30,00

Lahmajun grande ou esfirra GG de carne bovina. 20,00

Lahmajun grande ou esfirra gg de kafta e queijo 26,00

Lahmajun grande ou esfirra gg de cordeiro. 25,00

Kachapuri. barquinha grande de queijo, com basterma ou pastrami (a escolha), e ovo pochè.

Pao de Zaatar (acompanha coalhada) 18,00

SHAMBURAK

SHAMBURA BOVINA OU DE CORDEIRO. Massa do pão da casa, recheada com carne moída, fechada em meia lua, assada no forno à lenha, finalizada com azeite e zaatar, acompanhada de coalhada bovina 45.00/de cordeiro 47.00

SHAMBURA VEGETARIANO. Massa do pão da casa, recheada de tomate e cebola chapeados, ovo queijo e ovo cozido, assada no forno à lenha, finalizada com azeite e zaatar, acompanhada de coalhada. 45,00

SHAMBURA DE COSTELA BOVINA. Massa do pão da casa, recheada queijo, cebola assada, catupiry, costela desfiada, finalizada com parmesão, pesto e zaatar. 52,00

FOLHA DO PÃO DA CASA 2,90

TORRADA DA CASA 2,90

MANTÉ (sazonal). Disquinhos de massa fechados em formato de barquinhas, recheadas de carinha temperada com especiarias, alho e cebola, levadas ao forno à lenha e regadas com caldo de carne enquanto assadas no forno à lenha. Servidas em uma sopa de coalhada temperada com alho e sal, finalizadas com molho e tomate e cebolas fritas.

SALADAS

TABULE. Salada de salsinha, cebolinha, tomate, hortelã picados, temperados com limão, azeite e especiarias, servida em uma cama de alface. 29.00

FATOUSH Salada de alface, rabanete, salsinha, cebolinha, cebola, tomate, pepino, regados com limão, melaço de romã e especiarias e finalizada com torradas do pão folha da casa. 41,99

CARNES.

KIBES (crus, fritos e assados).

KIBE CRU TRADICIONAL. Carne bovina moída, acrescida de trigo, temperada com especiarias, acompanhado de uma folha do pão da casa, de cebolas e de hortelã 42,99/meia porção 31,99

KIBE CRU TEMPERADO. kibe cru, acrescido de cebola picada, cebolinha e salsinha, acompanhado de uma folha do pão da casa, cebola picada e hortelã 43,99/meia porção 32,99

KIBE SAINTE MARIE A receita original é da autoria do Chef Stephan Kawijian, irmão do Chef Paco Kawijian. Camadas de kibe cru intercaladas com tabule, carne refogada e coalhada, finalizadas com cebolas fritas, formando uma torre de kibe. Acompanhado de uma folha do pão da casa 98,99

MINI SAINTE MARRIE 70,00

KIBE CRU SOURSWEET. Kibe cru coberto por uma camada de coalhada finalizada com geleia de damasco, cebola frita e hortelã, acompanha o pão da casa. 48,90

KIBE CHAPEADO DE CARNE Massa de Kibe cru recheada de carne refogada com cebola e especiarias, assado. Finalizado com cebolas fritas e hortelã, acompanhados por uma folha do pão da casa 45,00

KIBE CHAPEADO DE COALHADA E DAMASCO Dois discos de kibe cru entremeados por coalhada seca e geléia de damasco, assados, finalizados com cebolas fritas e hortelã, acompanhados por uma folha do pão da casa 60.00

KIBE CHAPEADO DE COALHADA E DAMASCO COM MOLHO DE TRÊS QUEIJOS. Dois discos de kibe cru entremeados por coalhada seca e geléia de damasco, assados no forno a lenha, finalizados com molho de três queijos, cebolas fritas e hortelã, acompanhados por uma folha do pão da casa 72,00

KIBE ASSADO OU KIBE DE BANDEJA Uma camada de massa de kibe (carne e trigo temperados com muito hortelã, cebola e pimenta síria), coberta por carne picadinha refogada no azeite com muita

cebola, coberta com outra camada de massa de kibe. Assado e finalizado com cebola frita e hortelã 55,90/meia porção 40,00

KIBE LABANIE OU KIBE COZIDO NA COALHADA (Sazonal) Massa do kibe frito, recheada de carne, castanha e hortelã, cozida e servida no molho de coalhada, finalizada com cebola frita e sumack. Produto sazonal (300G)

KIBE FRITO

Kibe frito em formato de copo para a escolha do sabor (140g) 13,49.

Opções de recheio:

Carne ou carne com cebola;

Coalhada ou coalhada com cebola

coalhada e damasco ou coalhada e damasco e cebola.

Cestinha de mini kibes abertos – os sabores são da escolha do cliente 48,90

CARNES NA PARRILEIRA, NO FORNO À LENHA, CRUAS OU MATURADAS

CARRÈ DE CORDEIRO Costelinhas de cordeiro temperadas na hora, assadas na parilheira, acompanhadas de arroz da escolha do cliente*, tomates assados, cebola frita e hortelã. 185,90
(*exceto do arroz de cordeiro)

PALETA DE CORDEIRO. Marinada, defumada e assada no forno à lenha. Acompanha arroz da escolha do cliente*, cebolas e tomates recheados assados, hortelã e cebolas fritas. 299,00

COSTELA DE CORDEIRO RECHEADA. Costela desossada, marinada, recheada com arroz marroquino, defumada e assada lentamente no forno à lenha, finalizada com redução de tâmara, cebola e tomates chapeados, cebolas fritas e, caso queira, queijo.

PIRULITO DE FRALDINHA. Fraldinha cortada em tiras finas, enroladas em formato circular, assadas na brasa, ao ponto escolhido. Acompanha

arroz de açafião, tomate e cebola assados, finalizada com queijo e cebola frita. 75,00

MICHUI (espeto de filet mignon)

MICHUI DO CHEF.

espeto de filet bovino, intercalado com cebola e tomate, assado na brasa, ao ponto do cliente. Servido com salada de cebola roxa com sumak, e salada grega com iogurte temperado e pepino, e dois pães temperados com pesto, assados na hora. 68,99

MICHUI BOVINO espeto de filé mignon assado na brasa, no ponto pedido, servido com cebolas e tomates sobre uma folha do pão da casa. 54,99

tchi-KAFTA Dois espetos de carne moída, temperados com especiarias, assado na brasa, ao ponto do cliente, acompanhados de tomates e cebolas assadas e um pão da casa.

De cordeiro: 63,90/meia porção 45,90

Bovina: 54,99/meia porção 38,90

BOLBETONE Um grande Porpetone de kibe cru, recheado de carne moída molho vermelho, e queijo, finalizado com mais queijo, molho vermelho e catupiry. 101,99

STEAK TARTARE. Filet mignon cru, picado na ponta da faca, misturado com alcaparras, cebolinha, salsinha, cebola, mostarda, molho inglês, pimenta do reino, ovo. Tem duas opções de acompanhamento: torradas e tabule ou torradas e batatas fritas. 65,00

BASTERMA. Carne bovina seca/maturada, preparada pelo chef. Paco, respeitando a tradição milenar Armênia, em um processo que dura, aproximadamente, um mês. No final se tem uma carne da cor rubi, envolta em uma fina camada vermelha de especiarias.

Porção de 100g de bastermá fatiado 35,00

Tiras de bastermá servidas com ovo frito 38,00

(vendemos a peça).

PASTRAME. carne curada, coberta de especiarias e defumada, em um processo feito pelo Chef. Paco que dura quase 30 dias.

Pastrame fatiado com ovo frito 38,00

Cada 100g de pastrame, com uma fatia de pão 35,00

LINGUIÇA MERGUEZ Linguiça de cordeiro ao estilo merguez com pistache e especiarias. Pode ser servida:

com o arroz da escolha do cliente ou com tabule, ovo e pão

ARROZES

ARROZ DE CORDEIRO COM AÇAFRÃO. Arroz refogado com cebola, alho, açafrão, lascas de cordeiro defumadas, regado com fundo de cordeiro, finalizado com castanhas e cebolas fritas. 65,90

ARROZ COM LENTILHA OU MIJADRA. Arroz e lentilhas refogados no azeite, com cebolas e especiarias. Finalizado com cebolas fritas .37,90

ARROZ MARROQUINO Arroz refogado com especiarias, carne moída, pedaços de peito de frango e castanhas. 42,00

ARROZ COM ALETRIA. Arroz refogado na manteiga, com macarrão aletria (“cabelo de anjo”) e especiarias. Finalizado com cebolas fritas
32,00

ARROZ DE AÇAFRÃO. Arroz refogado com cebola, alho, açafrão e outras especiarias, finalizado com leite de coco, castanhas e cebola frita. 37,00

SANDUICHES

SANDUICHE DE FALAFEL - Bolinhas de falafel (160g) na cama de tomate picadinho, molho tartur, cebolinha enrolados no pão da casa. 42,00

ARAES - Carninhas temperadas, prensadas no pão folha e assadas na parriheira. 38,99

UBER ARAES - Pão folha, camada de carne refogada temperada com especiarias, pão folha, muito queijo, pão folha, carninha temperada pão folha, prensados e assados no forno à lenha, 55,99

SUPER UBER ARAES - uber araes cortado e empilhado, finalizado com molho vermelho, mais queijo e pesto. 75,99

PRATOS KIDS.

FILEZINHO. Espeto de filet mignon, acompanhado de arroz branco e batatas fritas (pode ser acrescido feijão, caso solicitado). 62,90

HAMBURGUINHO. Discos de kaffta assadas na brasa, acompanhados de arroz branco e batatas fritas (pode ser acrescido feijão, caso solicitado). 45,00

SOBREMESAS

MOUSSE DE CHOCOLATE 28,00

MANJAR DOS DEUSES. Mousse de côco com calda de damasco 28.00

BAKLAVA camadas de massa filo, molhadas com calda de flor de laranjeira, recheadas com castanha do Brasil/Pará, amêndoa ou pistache. 41,00/meia porção 22,00

BAKLAVA COM NATA 47,00/meia porção 25,00

BAKLAVA COM GANACHE 40,00/meia porção 25,00

BAKLAVA COM NATA E GANACHE 60,00/meia porção 30,00

A PERA PERFEITA Pera cozida em calda de especiarias e espumante servida no crocante de baklava, nata e pistache. 38,00

ADICIONAIS E AFINS.

Embalagem unidade 1,70
molho tartur 6,00
Cebola frita 8,00
cebola e tomate chapeados 12,00
reduções e geleias 8,00

PARA BEBER.

Água mineral sem gás 7,90

Água mineral com gás 7,90

Coca-cola lata 7,00

Coca-cola zero lata 7,00

Guaraná antártica lata 7,00

Guarana antártica diet 7,00

Água tônica 7,00

H2O/Limoneto 7,90

Schweppes 7,00

Tubaina 9,00

Suco em lata (maguari, del vale, da fruta) 9,90

Cerveja Stella Artois Long Neck 11,90

Cerveja Heineken long neck 13,89

Cerveja Brahma zero 12,00

Cerveja Corona 12,00

Cerveja Malzebier 10,00

Cerveja Original 600ml 15,00

Cerveja Serra Malte 600m 17,89

Cerveja Heineken 600 ml 16,89

Cerveja Baden Baden 27,90

CARTA DE VINHOS

ESPUMANTES

Leveza e refrescância com uma cremosidade que limpa o paladar acompanhando bem os mezzes, entradas, pratos com coalhada e damasco, saladas, falafel e sobremesas.

BRASIL

Salton Moscatel | Blend | Serra Gaúcha 89,00
Salton Brut | Blend | Serra Gaúcha 89,00
Salton Rosé | Blend | Serra Gaúcha 89,00

BRANCOS 750 ML

Leves, frescos e com boa acidez, combinam com as pastas, MEZZES, pratos mais leves e sobremesas.

PORTUGAL

Pé Branco | Blend | Alentejo 90,00

CHILE

Ventisquero/Clássico Chardonnay 99,00

TINTOS 750 ML

Dos mais leves aos mais encorpados, tem estrutura equilibrada e harmonizam com nossas carnes, tanto as cruas, grelhadas e defumadas, ricas em especiarias, bem como, com as massas: esfirras, shamburgas, pizzas e mantan.

PORTUGAL

Pé Tinto | Blend | Alentejo 92,00
Alandra | Blend | Alentejo 92,00
Monte Velho | Blend | Alentejo 129,00
FLOR de Crastro | Blend | Douro 139,00
Crasto Superior | Blend | Douro 249,00

ITÁLIA

Chiari | Sangiovese | Emilia Romagna 110,00
Mandorla | Syrah | Sicília 164,00

CHILE

Classico | Carmenère | Valle Central 99,00
kasta | Cabernet Sauvignon | Valle Central 94,00
Ventisquero | Reserva | Pinot Noir 139,00

ARGENTINA

Santelmo | Malbec | Mendoza 99,00

MEIA GARRAFAS _____ 375 ML

PORTUGAL

Alandra | Blend | Alentejo 56,00

CHILE

kasta | Cabernet Sauvignon | Valle Central 59,00

TAÇA _____ 187 ML

TINTO

Promesa Cabernet Sauvignon | Valle Central 39,00

TAÇA DE VINHO DA CASA
25,00

CÁLICE DE VINHO DO PORTO
22,00

DRINKS & DESTILADOS

APEROL SPRITZ 34,90

Aperol, espumante, laranja e gelo

CAIPIRINHA 22,90

Velho barreiro, limão, xarope de açúcar e gelo.

CAIPIROSKA 24,90

Velho barreiro, limão, xarope de açúcar e gelo.
(opções de morango e de kiwi)

CLERICOT TAÇA 35,00

Espumante demi-séc, vodka, frutas da estação, suco de cramberry e citrinos.

CLERICOT JARRA 99,00

Espumante demi-séc, vodka, frutas da estação, suco de cramberry e citrinos.

GIN TÔNICA.

GORDONS 34,90/ TANQUERAY 39,90

Gin, água tônica, alecrim, limão e gelo

MOJITO 29,00

Rum Bacardi, limão, hortelã, xarope de açúcar e gelo.

NEGRONI GORDONS 34,90/ TANQUERAY 39,90

Gim, Campari, Vermute, laranja e gelo.

DESTILADOS | DOSES

JONNIE WALKER RED LABEL 24,90

Blend de oito anos.

JONNIE WALKER BLACK LABEL 28,90

Blend de doze anos.

CACHAÇA 14,90

Cachaça mineira da região de Salinas, envelhecida em tonéis de bálsamo ou umburana.

SODA ITALIANA 14,90

Soda, Monin e gelo