

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 molhho 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 Charutinhos de Uva (porção de 16) \$59

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

242 Charutinhos 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 rodelas 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, filet-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 rodelas 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)