



لخه پينگ

GASTROBAR ÁRABE

MENU 2024



Disponível no jantar de
Terça-feira à Sexta-feira

RODÍZIO

Viva uma experiência gastronômica árabe com o nosso rodízio à vontade. Confira abaixo:

◆ Salada da casa

◆ Coalhada seca

Tradicionalíssima coalhada seca artesanal, finalizada com azeite e zattar.*

◆ Babaganoush

Deliciosa pasta artesanal de berinjela elaborada com tahine, alho e azeite.

◆ Hommus

Clássica pasta artesanal de grão de bico, temperada com tahine, limão e alho.

◆ Esfihas

Esfiha de carne e de queijo.

◆ Façafel

Nossos crocantes bolinhos artesanais de grão de bico. Acompanha molho tarator (molho vegano à base de tahine).*

◆ Kibe frito

O nosso clássico e delicioso kibe frito de carne.

◆ Kibe cru

Feito com carne moída na hora e temperado com especiarias sírias. Servido com pétalas de cebola, hortelã e cebolinha.

◆ Moussaka de berinjela

Elaborada com berinjela, tomate, molho bechamel e carne moída temperada à moda árabe.

◆ Charuto de folha de uva

Charutos artesanais de folha de uva com recheio de arroz e carne, temperados à moda árabe.

◆ Arroz mjadra

Nosso arroz com lentilha e temperos sírios, finalizado com cebola crispy.

◆ Arroz sírio

Tradicional prato da cozinha árabe composto por arroz e macarrão cabelinho de anjo.

◆ Malabie de damasco

Clássico manjar árabe com água de flor de laranjeira finalizado com geléia de damasco.

APENAS

R\$ **119,90**
Por pessoa

 **Atenção alérgicos**, algumas refeições **podem conter zattar**. Se informe antes de realizar o pedido.

 Vegetariano
* Contém zattar


SALADAS

Tabule R\$31,90

O tradicional, elaborado com trigo, pepino, salsinha, tomate, cebola roxa e hortelã.



Fattouch R\$36,90

Mix de folhas (alface americana, alface roxa, alface crespa e rúcula), tiras de rabanetes, cebola roxa, tomate e hortelã. Finalizado com molho artesanal de romã, sumak e torradas de pão sírio com zattar. 



زينة

ESFIHAS

Nossas esfihas são feitas artesanalmente com ingredientes frescos e selecionados.

Esfihas tradicionais

- Esfiha fechada de carne **R\$9,90**
- Carne **R\$9,90**
- Muçarela **R\$9,90**
- Ricota **R\$9,90**
- Frango com catupiry **R\$12,90**
- Calabresa com catupiry **R\$12,90**

Esfihas Premium

- Cordeiro com coalhada e zattar * **R\$14,90**
- Brie com geleia de pimenta **R\$14,90**
- Brie com mel **R\$14,90**





ESFIHAS

Esfihas Doces

- Banoffee: A mais pedida na casa! Elaborada com doce de leite caseiro, banana, canela, chantilly e uma pitada de canela. **R\$13,90**
- Nutella: Clássica esfiha doce, uma das mais vendidas na casa. **R\$13,90**
- Ferrero Rocher: Inspirada no chocolate Ferrero Rocher, essa esfiha agrada até os paladares mais exigentes. **R\$15,90**

KIBES

Kibe cru 250g R\$52,90 | 500g R\$79,90

Feito com carne moída na hora e temperado com especiarias sírias. Servido com pétalas de cebola, hortelã e cebolinha. *

Torre de kibe cru R\$59,90

A famosa torre de kibe cru do Ziyad tem cinco camadas: kibe cru, tabule, carne moída refogada, coalhada artesanal e finalizada com nossa deliciosa cebola crocante. Acompanha torradas de pão sírio. Uma experiência única e exclusiva! *

Kibe cru infusion 6 unid R\$54,90

Quadrinhos de kibe cru recheados com coalhada artesanal e nossa exclusiva geleia de damasco, finalizado com hortelã. *

Kibe frito

- Kibe frito tradicional 1 unid **R\$16,90**
- Kibe frito recheado com catupiry 1 unid **R\$17,90**
- Mini kibe frito recheado com catupiry **6 unid R\$38,90 | 12 unid R\$72,90**



IDEAL PARA COMPARTILHAR

Pastas

As clássicas pastas árabes são feitas diariamente de forma artesanal aqui mesmo no Ziyad, trazendo sabores típicos e marcantes. Cada pasta vem acompanhada de 2 unidades de pão sírio.

◆ Coalhada seca: Tradicionalíssima coalhada seca artesanal, finalizada com azeite e zattar. *
100g R\$19,90 | 200g R\$35,90

◆ Babaganoush: Deliciosa pasta artesanal de berinjela elaborada com tahine, alho e azeite. Possui sabor defumado e marcante. 
100g R\$19,90 | 200g R\$35,90

◆ Hommus: Clássica pasta artesanal de grão de bico, temperada com tahine, limão e alho. 
100g R\$19,90 | 200g R\$35,90

Trio de pastas

Combinação de Coalhada seca, Babaganoush e Hommus. Acompanha 2 unidades de pão sírio.

100g por pasta R\$53,90
200g por pasta R\$79,90


Pão sírio

Tradicional pão sírio do Ziyad, feito na hora para chegar quentinho!

2 unid R\$5,00



Hommus com mignon **R\$69,90**


Tradicional receita libanesa que traz muita textura e sabor, elaborada com nosso hommus artesanal, tiras de filet mignon, páprica defumada, finalizada com nozes e um toque de azeite. **NOVIDADE** 

Charuto de folha de uva

Charutos artesanais de folha de uva com recheio de arroz e carne, temperados à moda árabe.

6 unid R\$29,90 | 12 unid R\$44,90

Falafel

Nossos crocantes bolinhos artesanais de grão de bico. Acompanha molho tarator (molho vegano à base de tahine). * 

6 unid R\$36,90 | 12 unid R\$68,90

Kafta de carne aperitivo

Cubos de kafta de carne servido em aperitivo. Acompanha molho de alho.

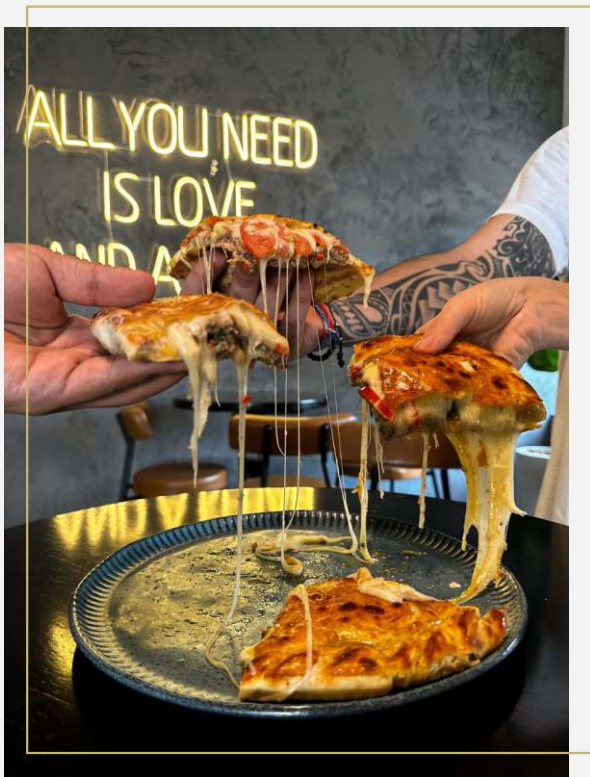
6 unid R\$39,90 | 12 unid R\$67,90

LANCHES

Beirute

O tradicional lanche árabe é elaborado com pão sírio feito na casa e é muito bem servido, acompanhado de batata chips e molho de alho artesanal.

◆Kafta de carne: Pão sírio caseiro, kafta de carne, molho de alho, tomates em rodela, queijo muçarela, finalizado com azeite e zattar. **R\$62,90**



Manoush

É o nosso delicioso lanche artesanal que traz muita leveza e sensação de frescor, acompanhado de batata chips da casa e molho de alho artesanal.


◆ Kibe cru: Pão árabe caseiro, coalhada artesanal, azeite, zattar, kibe cru, folhas de rúcula, hortelã e finalizado com fatias bem finas de cebola roxa. * **R\$51,90**

◆ Frango com pasta de ricota artesanal: Pão árabe caseiro, coalhada artesanal, azeite, zattar, frango desfiado, pasta de ricota, folhas de rúcula, hortelã e finalizado com fatias bem finas de cebola roxa. * **R\$49,90**



KEBABS

Kebab de falafel vegano

Lanche de Falafel no pão folha com alface americana, tomate picadinho, rabanete em rodela bem finas, e nosso delicioso molho tarator. Acompanha batata chips e molho tarator (molho vegano à base de tahine).*  **R\$49,90**

Kebabs clássicos

Lanche no pão folha com vinagrete à moda árabe, coalhada seca artesanal e uma proteína. Acompanha batata chips e nosso delicioso molho de alho caseiro.

- Frango **R\$49,90**
- Kafta de carne **R\$54,90**



PRATOS INDIVIDUAIS

Kibe na brasa com molho de coalhada R\$49,90

Três kibes em formato redondo preparados na brasa, acompanhados do nosso delicioso molho caseiro de coalhada com zattar.

Michui de kafta de carne R\$52,90

Nossa tradicional kafta de carne no espeto. Acompanha molho de alho. Aprox. 260g

Michui de kafta de cordeiro R\$63,90

Nossa tradicional kafta de cordeiro no espeto. Acompanha molho de alho. Aprox. 260g


Moussaka de berinjela R\$39,90

Clássico prato da gastronomia do oriente médio, nossa moussaka é elaborada com berinjela, tomate, molho bechamel e carne moída temperada à moda árabe.

Combinado fit R\$49,90 **NOVIDADE**

Kibe cru preparado com carne moída na hora e temperado com especiarias sírias, servido na cama de coalhada seca artesanal. Acompanha tabule e pão sírio.

 Vegetariano
* Contém zattar

 **Atenção alérgicos**, algumas refeições podem conter zattar. Se informe antes de realizar o pedido.



ACOMPANHAMENTOS

Batata à libanesa R\$21,90

Tradicional acompanhamento árabe elaborado com batatas rústicas, finalizado com azeite, zattar e cebola crispy. 250g

Arroz mjadra R\$21,90

Nosso arroz com lentilha e temperos sírios, finalizado com cebola crispy. 250g

Arroz sírio R\$21,90

Tradicional prato da cozinha árabe composto por arroz e macarrão cabelinho de anjo. 250g



SOBREMESAS

Małabie de damasco R\$24,90

Clássico manjar árabe com água de flor de laranjeira finalizado com geléia de damasco.

Taçã banoffee R\$16,90

A queridinha do Ziyad ! Deliciosa banoffee desconstruída feita com doce de leite artesanal, banana, chantilly e canela! Servida na taça.

Churros árabe R\$24,90 **NOVIDADE**

Três pãezinhos sírios com açúcar e canela, acompanhados do nosso delicioso doce de leite artesanal.

Sorvete R\$14,90

Sorvete artesanal sabor creme.



SOFT DRINKS

Águas

- Água sem gás · Água com gás **R\$7,50**
- Água tônica · Água tônica zero **R\$8,50**

Refrigerantes

- Guaraná · Guaraná Zero **R\$8,50**
- Coca-cola · Coca-cola zero **R\$8,50**
- H2O **R\$9,90**

Suco natural

- Laranja **R\$9,00**
- Morango **R\$13,00**
- Maracujá **R\$13,00**
- Limão **R\$13,00**
- Cajú **R\$13,00**
- Abacaxi com hortelã **R\$13,00**

Cafés

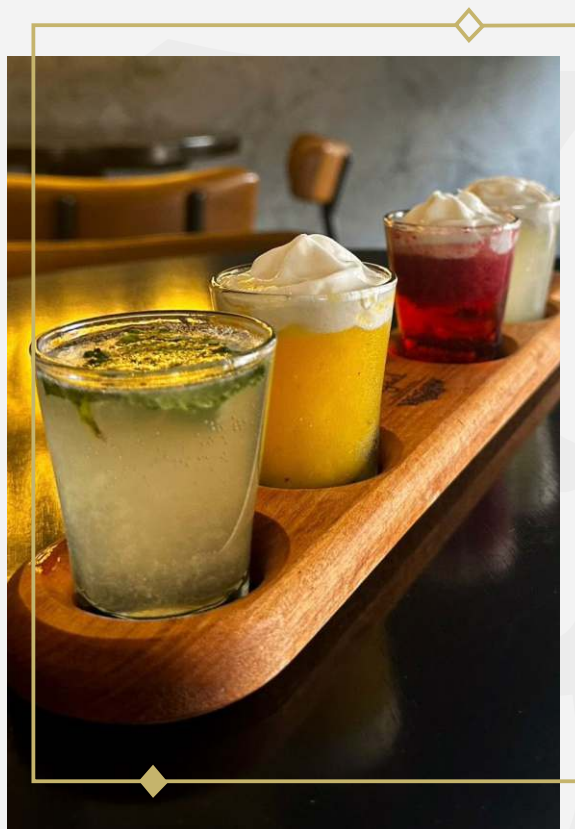
- Café expresso **R\$6,90**

CAIPIRINHAS

Caipirinha clássica **CACHAÇA R\$25**
VODKA NAC. R\$27 | V IMPORT. R\$30

Bebida alcoólica feita na hora à base de cachaça ou vodca nacional/importada, gelo e uma fruta.

- Limão · Morango · Kiwi · Maracujá · Cajú



DRINKS ÁRABES

Drinks elaborados com arak, uma bebida destilada muito popular no oriente médio.

Dose de Arak **R\$15**

Mojito de Arak **R\$30**

Arak, limão espremido, hortelã macerado e água com gás.

Arak frutas vermelhas **R\$30**

Arak, frutas vermelhas, água com gás, finalizado com espuma de gengibre.

Yellow Arak **R\$30**

Arak, frutas amarelas, água com gás, finalizado com espuma de gengibre.

Ginger Arak **R\$30**

Arak, gengibre, água com gás, finalizado com espuma de gengibre.

Régua de drinks árabes **R\$30**

Uma degustação com os quatro drinks árabes da casa, servidos em copos de dose.



COQUETELARIA

Dos clássicos aos autorais, para os amantes de destilados ou pra galera 0% álcool. Escolha o seu:

Ziyad

Água tônica, pimenta rosa, xarope simples, finalizado com geleia de damasco.

Cajuzinho

Cajú, alecrim, zimbro, hibisco e água tônica.

Manga rosa

Infusão de manga, água tônica, hortelã, hibisco e alecrim.

Strawberry season

Morango, hortelã, canela em pau e água tônica.

Gin tropical

Redbull tropical, mix de maracujá com limão e rodela de laranja.

Frutas tropicais

Manga, laranja, maracujá, chá de camomila e água tônica.

Frutas vermelhas

Morango, amora, framboesa e água tônica.

Pink lemonade

Limão siciliano, xarope de morango, suco de cranberry e água tônica, finalizado com espuma de gengibre.

Yellow Fruit

Manga, laranja, maracujá, xarope simples, água de flor de laranjeira e água com gás.

Jungle

Uva com manjeriço.

Sunrise

Maracujá com pimenta e hortelã.

Abu Dhabi

Pitaya com maracujá.

Morroc

Caju, limão e rapadura.

Tropikalien

Pitaya, kiwi e manga.

Os valores são dados pelo destilado escolhido:

0% ÁLCOOL R\$25 | CACHAÇA R\$27

VODKA NAC. R\$29 | IMPORTADA R\$32

GIN NACIONAL R\$35 | IMPORTADO R\$40



OS QUERIDINHOS

Gin tônica **NAC. R\$35 | IMP. R\$40**

Gin, água tônica e alecrim.

Moscow mule **R\$40**

Vodka, limão, xarope de gengibre e espuma cítrica.

Negroni **R\$40**

Gin, vermouth, campari e twist de laranja.

Aperol Spritz **R\$40**

Aperol, espumante, fatia de laranja e água com gás.

Whisky frutas amarelas **R\$40**

Whisky com mix de frutas amarelas e água com gás.



CERVEJARIA

Clássicas longneck 330ml

Corona **R\$15,90**

Heineken **R\$15,90**

Heineken 0% álcool **R\$15,90**

Cerveja 600ml

Heineken **R\$17,90**

Antarctica Original **R\$17,90**

لخه پینز