

Dámascus

COZINHA ÁRABE GOURMET

Experimente o verdadeiro sabor da comida árabe!

Prepare-se para uma **experiência** marcada pela tradição e qualidade, nossos pratos são típicos e mantém todo o sabor e aroma das **especiarias orientais** e sua rica histórica.

Pratos Principais

■ Kabseh

Arroz temperado e defumado, coberto com carne e castanhas.

■ Maklube

Arroz com berinjela, carne e castanha de caju. Acompanha salada de iogurte com pepino.

■ Mjaddara

Arroz com lentilha coberta de cebola frita.

■ Charuto

Folha de repolho cozinhada recheada com arroz e carne.

■ Kabab Hendi

Carne de primeira com especiarias sírias, cebola e tomates frescos.

■ Rezbazalia

Arroz com ervilha e carne de primeira ou filé de frango, com especiarias sírias e castanhas.

■ Shawerma Árabe

Filé de frango com temperos sírios e maionese com pão francês ou pão sírio.

■ Cordeiro Assado

Temperado com especiarias, recheado com charuto de folhas de uva, arroz e castanhas. Uma delícia!

Kibes

- Kibe Assado
- Kibe Frito (Pequeno)
- Kibe Cru

Esfihas

- Esfiha de Carne (Fechada e aberta)
- Esfiha de Escarola (Fechada e aberta)

Pastéis

- Pastel de Carne
- Pastel de Frango
- Pastel de Queijo

Acompanhamentos

- Coalhada Seca
- Patê de Beterraba
- Baba Ghanouj
- Homus

Saladas

- Tabouleh
- Fatuche

Sobremesas

- Atayef
- Doces
- Fotafeh

