

## PARA COMEÇAR

Entradas perfeitas para compartilhar

### TRIO DE PASTAS

Combinação perfeita de homus, coalhada seca e babaganouch

#### HOMUS

Pasta feita com grão de bico, tahine e nosso tempero

#### BABAGANOUCH

Pasta de berinjela assada, tahine e limão

#### MHAMMARA

Pasta feita com pimentão vermelho e nozes, levemente apimentada

#### COALHADA SECA

Maior clássico da culinária árabe

#### KIBE CRU

Mandamos a cebola, hortelã, azeite e cebolinha pra você temperar do seu jeito

#### LINGUIÇA ÁRABE

Artesanalmente feita por nós. Receita do Vovô Emilio

#### KIBE CRU DE SALMÃO

Salmão picado na ponta da faca, temperado com trigo branco e especiarias. Acompanha pão árabe torrado.

#### CHANCLICHE

Ricota leve e saborosa, temperada com tomates picados e salsinha



## OS CLÁSSICOS

Famosos na cozinha árabe

### FALAFEL

Crocantes bolinhos de grão de bico, acompanham salada de alface, tomate, rabanete e molho de tahine

### CHISH BARAK

Nossa versão do tradicional prato árabe para o verão. Capeletti de carne com molho cremoso de coalhada, rúcula e amêndoas douradas

### ABOBRINHA RECHEADA

Receita da Vovó Suad recheadas com arroz e carne moída, cobertas com muito molho de tomate caseiro

### CHARUTOS DE FOLHA DE UVA OU

Tradição e sabor, em folhas frescas, recheados com arroz e carne moída temperados

### CHARUTOS VEGETARIANOS

Enrolados em folhas de couve com recheio de arroz, tomate e grão de bico temperado

### MUSSAKA

Camadas de berinjela, tomates e carne moída cobertas com molho branco gratinado e ao lado, seu feliz parceiro o arroz sírio

### CHACRIE

Ragu de fraldinha na coalhada fresca com anéis de cebolas douradas, servido com arroz sírio

### TRIGO FRÍQUE

Combinação perfeita de grãos de trigo, frango desfiado e carne moída, coberto com coalhada fresca e folhas de hortelã

### SOPA HERICE

Sopa típica do Líbano feita com grãos de trigo, frango e especiarias

### ESFIHAS ABERTAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, mozzarella ou zaatar  
coalhada seca  
especial

#### queijo de cabra

#### cebola

#### MASSA FOLHADA

carne

coalhada seca

especial

queijo de cabra

#### FECHADAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, mozzarella, ricota ou escarola

queijo cabra

#### ESTICADINHAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, cebola ou zaatar



### KIBE FRITO

Artesanal, crocante e com muito recheio

### KIBE ASSADO

51/35

## ESPECIALIDADES MANISH

Como comemos lá em casa e no Líbano. Não saia daqui sem provar!



### KIBE VEGETARIANO

Crocante por fora e molhadinho por dentro, recheio de ervilha torta, alho poró, cenoura e queijo cottage, muito bem acompanhado do nosso espaguete de pupunha e amêndoas



### MANOUSH

Fresco e cheio de sabores, nossa massa de pão assado na pedra com zaatar e recheado com coalhada, hortelã, tomate e azeitonas pretas.



### FATTEH

Sopa de grão de bico cozido com carne, servida com torradas, coalhada fresca e castanhas douradas. Nossa molho de limão com alho vai à parte



### MICHUI DE PEIXE

Robalo com molho de zaatar



### ARROZ AÇAFRÃO

Novidade deliciosa: arroz com açafrão, frango desfiado, grão de bico e amêndoas torradas.



### KIBE B'LBBANIE

Uma sopa de coalhada cheia de sabor com pequenos kibes dentro.

## SALADAS

Frescas e muito saborosas com folhas orgânicas



### SALADA FATOUCH

Mix de folhas verdes, tomate, cebola e rabanete, romã fresca e pão saj torrado

### SALADA JIDDÓ

Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho de mel e balsâmico

### TABULE

À base de salsinha, esta clássica receita libanesa combina com qualquer prato

### MANISH

Folhas verdes, queijo de cabra cremoso, damasco seco e pistache, molho à base de mel e básmico

### SALADA ALEPO

Alface americana, tomate, pepino, cebola e pão árabe picado com tempero de especiarias

### GREGA

Alface romana, azeitonas, queijo feta, tomate cereja, cebola roxa e pepino.

## PARA ACOMPANHAR

Tudo e todos a qualquer momento

### CUSCUZ MARROQUINO

Cheio de personalidade, cebola roxa, hortelã e pimentões

### BATATA À MODA LIBANESA

Simplesmente amassadas, e coberta de cebolas douradas em azeite e zaatar

### ARROZ COM LENTILHAS

Clássico dos clássicos, coberto de cebolas crocantes

### ARROZ CALIFA

Digno de um rei, com frango, carne moída, coberto de uvas passas e castanhas de caju

### ARROZ SÍRIO

Com macarrão cabelinho de anjo na manteiga. Divino!

## DA GRELHA

O melhor do tempero árabe

### MICHUI DE FRANGO

Com tomate e cebolas grelhados

### MICHUI DE MIGNON

Acompanha cebola e tomate grelhados

### KAFTA DE CORDEIRO

KAFTA NA BRASA

### KIBE NA BRASA

KIBE NA BRASA

## SANDUÍCHES

Para comer com as mãos a qualquer hora do dia



### BURGER DE KAFTA

Novidade: pão de mandioquinha, kafta, coalhada seca e molho de tomate caseiro.



### BEIRUTE DE KAFTA

Para os apaixonados por essa iguaria grelhada e suculenta com queijo, tomate e zaatar

### BEIRUTE DE ROSBIFE

Carne, queijo, tomate e zaatar.

### AAROUSS DE FILÉ MIGNON

OU DE FRANGO (LÊ-SE ARUS)

Sanduíche libanês com nosso pão saj enrolado ao redor de carnes cortadas em tirinhas, coalhada seca e vinagrete levemente apimentado, acompanha salada de rúcula ou fritas

### AAROUSS DE FALAFEL

Com alface, tomate, rabanete e muito molho tahine temperado, chega para você com a salada de rúcula ou fritas.

### FALAFEL NO PÃO ÁRABE

Mais uma versão aos adoradores de falafel! Com muita salada, cebola roxa, rabanete e tarator, servido dentro do nosso pão árabe

# SOBREMESAS

Os árabes dominam o assunto



**CHOCOLAMOUR** 42/34

Nossa receita clássica de família desde os anos 60, sorvete de creme ou chocolate, farofa doce (nossa segredo), chantilly e calda de chocolate



**ATAIF DE NOZES** 23

**ATAIF DE NATA** 22

Crepe árabe, servido quente e coberto com calda de flor de laranjeira e pistache



**KNEFE** 33

Difícil descrever de tão bom! Nossa versão do tradicional doce árabe feito com queijo derretido, camada crocante de semolina e um toque de flor de laranjeiras. Farofinha de pistache por cima.



**BOLO DA TETA (TETA = VOVÓ, EM ÁRABE)** 31

Lembra-se do bolo da vovinha? Bolo de chocolate com várias camadas de chocolate e ainda mais chocolate na cobertura? E ainda cortado em generosas fatias? É hora de matar a saudade!

**MOKA** 40/32

Sorvete de creme, calda de café, nossa farofa doce e chantilly

**MALABIE** 31

Um primo árabe do manjar-branco, com compota de damasco

**SORVETES** 19

Creme ou chocolate

**DOCES ÁRABES** 16

**FRUTAS DA ESTAÇÃO** 17



# manish

[www.manishrestaurante.com.br](http://www.manishrestaurante.com.br)

[restaurantemanish](#)

[restaurantemanish](#)



Verifique as formas de pagamento na entrada do restaurante ou pergunte a um de nossos atendentes.  
Venda de bebidas alcoólicas somente para maiores de 18 anos. SE BEBER, NÃO DIRIJÁ (LEI ESTADUAL 15428/14)  
Nos termos da LEI MUNICIPAL 14176 de 16 de dezembro de 2011, este estabelecimento não exige o pagamento dos 10% de gorjeta.  
No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de preços utilizados pelo estabeleciamento, o consumidor pagará o menor  
preço dentre eles. LEI FEDERAL 10962/04

**PEÇA CUPOM FISCAL:** a emissão do cupom fiscal com CPF deve ser solicitada pelo cliente, se desejado, ao funcionário antes da quitação e pagamento da conta.

**CONSUMIDOR:** o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por LEI 8431, de 17 de julho de 1995.

Anvisa atende 0800-642-9782

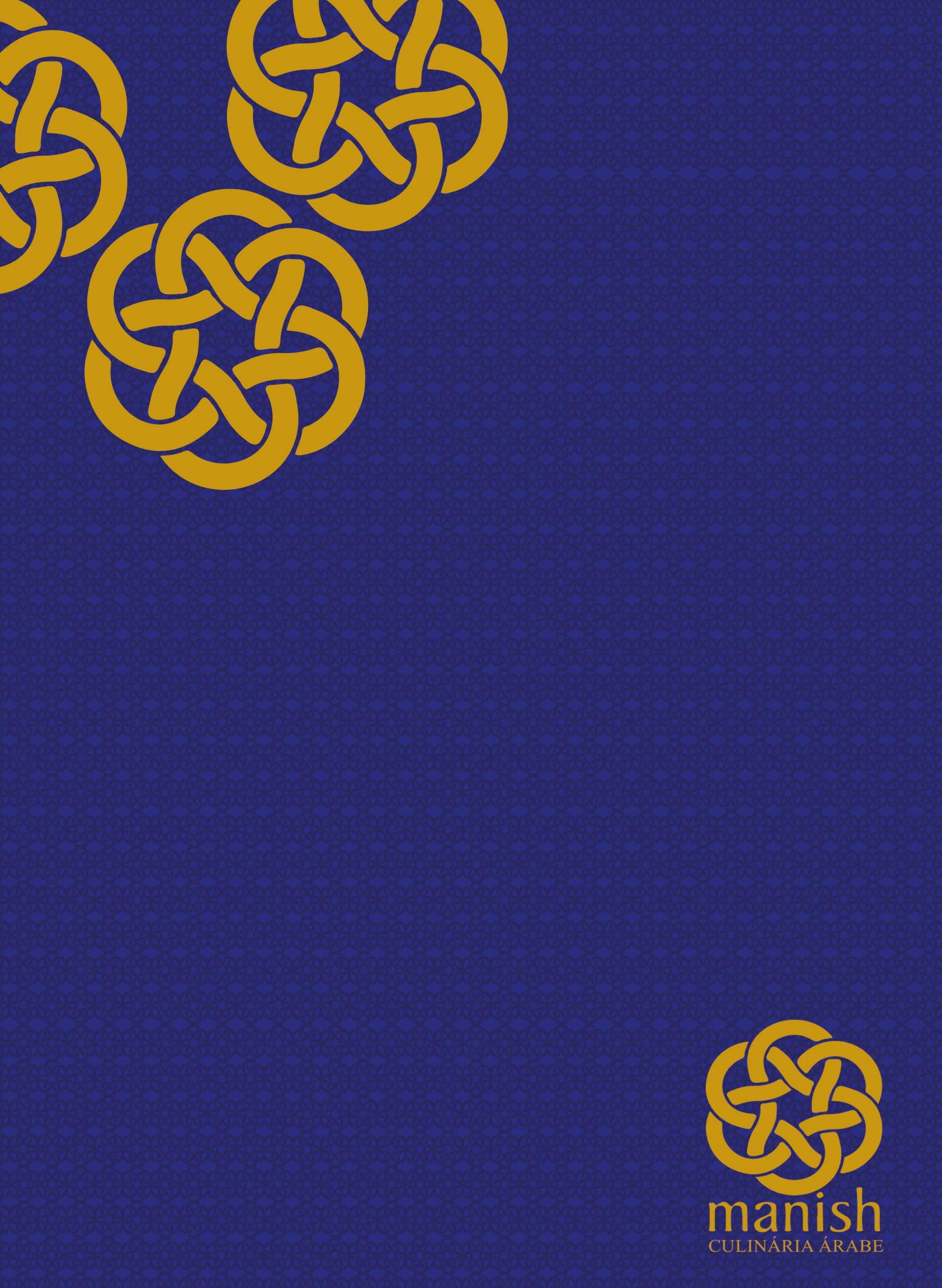
Disque Saúde 136

Disque PROCON: 151 [www.procon.df.gov.br](http://www.procon.df.gov.br). PROCON SP: 11 3826-1457

Para Campinas/SP: PROCON CAMP [www.procon.campinas.sp.gov.br](http://www.procon.campinas.sp.gov.br).

Dezembro/2022: Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.

PrintMOX



**manish**  
CULINÁRIA ÁRABE