

PARA COMEÇAR

Entradas feitas para compartilhar

TRIO DE PASTAS

60/33

Combinação perfeita de homus, coalhada seca e babaganouch

HOMUS

48/26

Pasta feita com grão de bico, tahine e nosso tempero

BABAGANOUGH

48/26

Pasta de berinjela assada, tahine e limão

MHAMMARA

58/31

Pasta feita com pimentão vermelho e nozes, levemente apimentada

COALHADA SECA

48/26

Maior clássico da culinária árabe

KIBE CRU

69/39

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

LINGUIÇA ÁRABE

68/37

Artesanalmente feita por nós. Receita do Vovô Emilio

KIBE CRU DE SALMÃO

73

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

CHANCLICHE

53/28

Ricota leve e saborosa, temperada com tomates picados e salsinha



HOMUS A LIBANESA 58/31
Ele voltou! Com nossa linguiça artesanal e castanha dourada

HOMUS COM TIRAS DE MIGNON 65/35
Com tomate, cebola, amêndoas e páprica picante

TORRE DE KIBE CRU 79
Nossa leitura dessa receita, com coalhada, carne moída, tabule e cebolas crocantes



ESFIHAS ABERTAS

14

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, mozzarella ou zaatar

13

coalhada seca

especial

15

queijo de cabra

cebola

21

MASSA FOLHADA

13

carne

coalhada seca

16

especial

queijo de cabra

15

FECHADAS

18

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, mozzarella, ricota ou escarola

22

queijo cabra

ESTICADINHAS

14

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

carne, cebola ou zaatar



KIBE FRITO 17
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

62

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

MICHUI DE PEIXE

80/46

Robalo com molho de zaatar

KIBE VEGETARIANO 62
Crocante por fora e molhadinho por dentro, recheio de ervilha torta, alho poró, cenoura e queijo cottage, muito bem acompanhado do nosso espagete de pupunha e amêndoas



MANOUSH 34
Fresco e cheio de sabores, nossa massa de pão assado na pedra com zaatar e recheado com coalhada, hortelã, tomate e azeitonas pretas.



FATTEH 76
Sopa de grão de bico cozido com carne, servida com torradas, coalhada fresca e castanhas douradas. Nosso molho de limão com alho vai à parte



MICHUI DE PEIXE 80/46
Robalo com molho de zaatar



ARROZ AÇAFRÃO 58/32
Novidade deliciosa: arroz com açafraão, frango desfiado, grão de bico e amêndoas torradas.



KIBE B'LABANIE 77
Uma sopa de coalhada cheia de sabor com pequenos kibes dentro.

SALADAS

Frescas e muito saborosas com folhas orgânicas

SALADA FATOUCH

65/35

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

SALADA JIDDO

66/37

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

TABULE

56/32

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

MANISH

66/37

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

SALADA ALEPO

55/31

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

GREGA

58/33

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

SALADA FATOUCH 65/35
Mix de folhas verdes, tomate, cebola e rabanete, romã fresca e pão saj torrado

SALADA JIDDO 66/37
Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho de mel e balsâmico

TABULE 56/32
A base de salsinha, esta clássica receita libanesa combina com qualquer prato

MANISH 66/37
Folhas verdes, queijo de cabra cremoso, damasco seco e pistache, molho à base de mel e básamico

SALADA ALEPO 55/31
Alface americana, tomate, pepino, cebola e pão árabe picado com tempero de especiarias

GREGA 58/33
Alface romana, azeitonas, queijo feta, tomate cereja, cebola roxa e pepino.

PARA ACOMPANHAR

Tudo e todos a qualquer momento

CUSCUZ MARROQUINO

55/29

Cheio de personalidade, cebola roxa, hortelã e pimentões

BATATA À MODA LIBANESA

46/26

Simplemente amassadas. e coberta de cebolas douradas em azeite e zaatar

ARROZ COM LENTILHAS

53/29

Clássico dos clássicos, coberto de cebolas crocantes

ARROZ CALIFA

65/35

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

ARROZ SÍRIO

46/26

Com macarrão cabelinho de anjo na manteiga. Divino!

DA GRELHA

O melhor do tempero árabe

MICHUI DE FRANGO

65/39

Com tomate e cebolas grelhados

MICHUI DE MIGNON

97/58

Acompanha cebola e tomate grelhados

KAFTA DE CORDEIRO

74/41

KAFTA NA BRASA

KIBE NA BRASA

62/29

SANDUÍCHES

Para comer com as mãos a qualquer hora do dia

BURGER DE KAFTA

58

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



BEIRUTE DE KAFTA 66
Para os apaixonados por essa iguaria grelhada e suculenta com queijo, tomate e zaatar

BEIRUTE DE ROSBIFE 59
Carne, queijo, tomate e zaatar.

AAROUSS DE FILÉ MIGNON OU DE FRANGO (LÉ-SE ARUS) 65 57
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 53
Com alface, tomate, rabanete e muito molho tahine temperado, chega para você com a salada de rúcula ou fritas.

FALAFEL NO PÃO ÁRABE 48
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 (nosso 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.

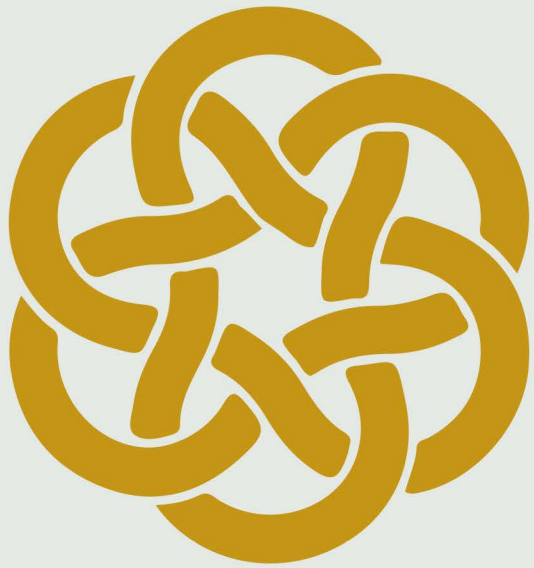
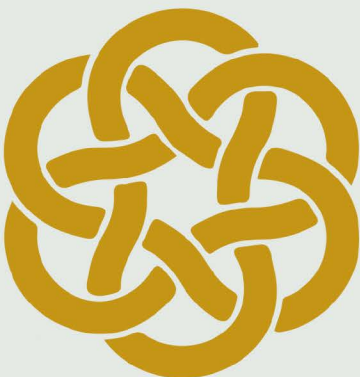
MOKA 40/32
Sorvete de creme, calda de café, nossa farofa doce e chantilly

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

 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 DIRIJA** (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 informação de preços utilizados pelo estabelecimento, 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, PROCON SP: 11 3826-1457
Para Campinas/SP: PROCON CAMP www.procon.campinas.sp.gov.br.
Dezembro/2022: Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.

PrintMOX

