



MENU EXECUTIVO

COM NOSSA SELEÇÃO DOS QUERIDINHOS DO SAJ

Servido na hora do almoço, de 2ª à 6ª-feira, excetos feriados

ESCOLHA

1 ENTRADA, 1 PRINCIPAL, 1 acompanhamento, 1 salada e 1 sobremesa R\$ 65
1 ENTRADA, espeto de peixe, 1 acompanhamento, 1 salada e 1 sobremesa R\$ 69

Entradas

SAMBOUSEK (1 UNIDADE)

ESFIHA ESTICADINHA

ESCOLHA UMA PASTA

MONTE SEU PRATO

Principal

ESPETO DE PEIXE

KAFTA GRELHADA

ESPETO DE FRANGO

KIBE NA BRASA

KIBE DE ABÓBORA

CHARUTOS DE FOLHA DE UVA OU FOLHA DE REPOLHO

Acopanhamento

CUSCUZ MARROQUINO

ARROZ CHEHIE

ARROZ COM LENTILHA

BATATA FRITA SAJ

BATATA LIBANESA

Salada

TABULE

À base de salsinha esta é uma clássica receita libanesa e combina com qualquer prato

DEMOCRÁTICA

Folhas verdes, palmito, cenoura e tomate cereja, coberta com parmesão e molho de mostarda

ALEPO

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

Sobremesas

BOLO DA TETA

CHOCOLAMOUR GOURMET

FRUTA DA ESTAÇÃO

MOKA GOURMET





ENTRADAS

HOMUS | pasta feita com grão de bico, tahine e nosso tempero R\$ 43/23

BABAGANOUCHE | pasta de berinjela assada, tahine e limão R\$ 43/23

COALHADA SECA | ou labanie (em árabe) R\$ 43/23

MHAMMARA | pasta feita com pimentão vermelho e nozes, levemente apimentada R\$ 45/24

TRIO DE PASTAS | experimente as três juntas R\$ 55/29

CHANCLICHE | ricota leve e saborosa, temperada com tomates picados e salsinha R\$ 47/24

SAMBOUSSAK | queijo com cebolinha OU carne com azeitonas pretas
Parecem empanadas, mas o sabor transporta direto para os almoços da **Teta Heneine** R\$ 30 | 4 UNIDADES

HOMUS A LIBANESA | *ELE VOLTOU!* | com nossa linguiça artesanal e castanha dourada R\$ 52/27

KIBE FRITO | artesanal. crocante e com muito recheio R\$ 15

KIBE CRU | temperado do seu jeito: com cebola, hortelã, azeite e cebolinha a parte R\$ 64/34

TORRE DE KIBE CRU | nossa leitura dessa receita, com coalhada, carne moída, nosso tabule e cebolas crocantes R\$ 71

HOMUS COM TIRAS DE MIGNON | o queridinho do saj, com tomate, cebola, amêndoas e páprica picante R\$ 59/30

LINGUIÇA ÁRABE | artesanalmente feita por nós.

Receita do Vovô Emilio R\$ 61/31

ESFIHAS | fresquinhas: entram no forno na hora que você faz seu pedido

ABERTAS

{massa tradicional ou integral}
carne, mozzarella ou zaatar R\$ 12
coalhada seca R\$ 11
especial R\$ 13
queijo de cabra R\$ 19

FECHADAS

{massa tradicional ou integral}
carne, mozzarella,
ricota ou escarola R\$ 12
queijo de cabra R\$ 19

MASSA FOLHADA

carne R\$ 14
coalhada seca R\$ 13
especial carne com coalhada R\$ 16
queijo de cabra R\$ 20

ESTICADINHA

{massa tradicional ou integral}
carne ou zaatar. R\$ 12

CLÁSSICOS



KIBE ASSADO | R\$ 45/30

PEIXE NA PANELINHA | lascas generosas de robalo com batatas cozidas no molho de tahine temperado e cebolas crocantes no azeite R\$ 65

FALAFEL | crocantes bolinhos de grão de bico, acompanham salada de alface, tomate, rabanete e molho de tahine R\$ 47/26

ABOBRINHA RECHEADA | **Receita da Vovó Suad** | recheadas com arroz e carne moída, cobertas com muito molho de tomate caseiro R\$ 54/29

CHARUTOS DE FOLHA DE UVA OU FOLHA DE REPOLHO | tradição e sabor em folhas frescas, recheados com arroz e carne moída temperados R\$ 46/29

CHARUTOS VEGETARIANOS | enrolados em folhas de couve com recheio de arroz, tomate e grão de bico temperado R\$ 46/29

CHISH BARAK INVERTIDO | nossa versão do tradicional prato árabe para o verão. Capeletti de carne com molho cremoso de coalhada, rúcula e amêndoas douradas R\$ 69

KIBE DE ABÓBORA | 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 R\$ 55

TRIGO GROSSO | combinação perfeita de grãos de trigo, frango desfiado e carne moída, coberto com coalhada fresca e folhas de hortelã R\$ 49

KIBE B'LABANIE | uma sopa de coalhada cheia de sabor com pequenos kibes dentro R\$ 70

CHACRIE | ragu de fraldinha na coalhada fresca com anéis de cebolas douradas. servido com arroz chehie R\$ 77

FATTEH | 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 R\$ 67

MUSSAKA | camadas de berinjela, tomates e carne moída cobertas com molho branco gratinado. ao lado, seu feliz parceiro, o arroz chehie R\$ 68





SUGESTÃO SAJ

COMO COMEMOS LÁ EM CASA E NO LÍBANO.
NÃO SAIA DAQUI SEM PROVAR!

MENU DEGUSTAÇÃO | criamos uma experiência com 10 pratos ícones da nossa história. Serve duas pessoas. R\$ 219

mhammara, chancliche, trigo grosso, fatteh, chish barak invertido, kafta de cordeiro, peixe na panelinha, homus mignon, arroz com açafrão e falafel.

SALADAS

SALADA FATOUCH | folhas verdes, tomate, cebola, rabanete, romã fresca e pão saj torrado R\$ 57/29

SALADA JIDDO | exclusiva do saj, com folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche. Tudo temperado com molho de mel e balsâmico R\$ 58/30

TABULE | à base de salsinha, esta clássica receita libanesa combina com qualquer prato R\$ 53/28

SALADA DEMOCRÁTICA | nada libanesa, mas maravilhosa com folhas verdes, palmito, cenoura e tomate cereja. Coberta com parmesão e molho de mostarda R\$ 51/28

SALADA FARABBUD | folhas verdes, queijo de cabra cremoso, damasco seco e pistache. Molho à base de mel e balsâmico R\$ 59/31

SALADA ALEPO | alface americana, tomate, pepino, cebola, e pão árabe picado com tempero de especiarias R\$ 49/26

SANDUÍCHES

MANOUSH | fresco e cheio de sabores, nossa massa de pão assado na pedra com zaatar e recheado com coalhada, hortelã, tomate e azeitonas pretas. R\$ 29

BEIRUTE DE ROSBIFE | carne, queijo, tomate e zaatar R\$ 47

BEIRUTE DE KAFTA | para os apaixonados por essa iguaria grelhada e succulenta com queijo, tomate e zaatar R\$ 54

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 R\$ 43

KEBAB DE FILÉ MIGNON R\$ 55 ou KEBAB DE FRANGO R\$ 45 | 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

KEBAB DE FALAFEL | com alface, tomate, rabanete e muito molho tahine temperado. Chega para você com a salada de rúcula ou fritas R\$ 44

NOVIDADE

BURGER DE KAFTA Pão de mandioquinha, kafta, coalhada seca e molho de tomate caseiro R\$ 47







DA GRELHA

O MELHOR TEMPERO ÁRABE

KAFTA DE CORDEIRO R\$ 65/35

KAFTA COM VINAGRETE R\$ 60/31

KIBE NA BRASA | com um toque de coalhada fresca R\$ 56/25

ESPETO DE FILÉ DE FRANGO | com tomate e cebola R\$ 59/36

ESPETO DE FILÉ MIGNON | com tomate e cebola R\$ 89/52

ESPETO DE PEIXE ROBALO | com molho de zaatar R\$ 73/39

PARA ACOMPANHAR

TUDO E TODOS, A QUALQUER MOMENTO

CUSCUZ MARROQUINO | cheio de personalidade, cebola roxa, hortelã e pimentões R\$ 45/23

BATATA À MODA LIBANESA | simplesmente amassadas. Coberta de cebolas douradas em azeite e zaatar R\$ 42/22

ARROZ COM LENTILHAS | clássico dos clássicos, coberto de cebolas crocantes R\$ 45/25

ARROZ CHEHIE | com macarrão cabelinho de anjo na manteiga. Divino! R\$ 42/22

ARROZ CALIFA | digno de um rei, com frango, carne moída, coberto de uvas passas e castanhas de caju R\$ 57/29

NOVIDADE DELICIOSA:

ARROZ AÇAFRÃO | arroz com açafrão, frango desfiado, grão de bico e amêndoas torradas R\$ 50/27

SOBREMESAS

OS ÁRABES DOMINAM O ASSUNTO

CHOCOLAMOUR | nossa receita clássica de família desde os anos 60. Sorvete de creme ou chocolate, farofa doce (nosso segredo), chantilly e calda de chocolate R\$ 37/29

ATAIF NATA R\$ 18 OU ATAIF NOZES R\$ 19 | crepe árabe, servido quente e coberto com calda de flor de laranjeira e pistache

KNEFE | 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 R\$ 27

Você sabia? Teta quer dizer vovó, em árabe.

Então, esse é o famoso bolo da vovó! Vamos matar as saudades?

BOLO DA TETA | bolo de chocolate com várias camadas de chocolate e mais chocolate na cobertura, cortado em generosas fatias R\$ 27

MALABI | um primo árabe do manjar-branco, com compota de damasco R\$ 25

MOKA | sorvete de creme, calda de café, nossa farofa doce e chantilly R\$ 36/28

DOCES ÁRABES | belewa, burman, ninhos, halewa e muitos outros. Peça vários e sem culpa! R\$ 15

SORVETES | creme ou chocolate R\$ 17

FRUTAS DA ESTAÇÃO | consulte R\$ 15





BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS

- Água mineral R\$ 8
- Refrigerantes lata R\$ 9
- Sucos naturais R\$ 13
{consulte as frutas da estação}
- Suco de tomate R\$ 18
- Suco de tangerina R\$ 16
{consulte disponibilidade}
- Suco de uva R\$ 17

CHÁS & CAFÉS

- Natural de hortelã R\$ 12
- Talchá orgânico R\$ 14
- Capim limão, blue berry,
masala, rosê vermelho intenso
- Café expresso R\$ 9
- Capuccino R\$ 11

ALCOÓLICAS

CERVEJAS

- Stella artois - long neck R\$ 14
- Heineken - long neck R\$ 14
- Corona - long neck R\$ 15
- Cerveja libanesa Almaza (330 ml) R\$ 23

WHISKIES

- Jw red label R\$ 27
- Jw black label R\$ 36
- Jack daniels R\$ 36
- Old parr R\$ 39

DOSES

- Seleta R\$ 16
- Espírito de minas R\$ 19
- Nêga fulô R\$ 19
- Saque jun daiti R\$ 16
- Smirnoff R\$ 22
- Absolut R\$ 32
- Cîroc R\$ 42

APERITIVOS

- Carpano punt e mês R\$ 30
- Aperol R\$ 30
- Arak nacional - servido com água R\$ 20
- Arak importado R\$ 31
- Licor tia maria R\$ 31
- Gin tanqueray R\$ 31
- Cointreau R\$ 32
- Tequila j cuervo prata R\$ 32
- Conhaque fundador R\$ 33



COQUETÉIS

COQUETÉIS SAJ

GIN SAJ | gin, rum, puré de damasco, pimenta, suco de limão e espumante R\$ 39

ARAK JULEP | whisky, arak, hortelã, frutas cítricas (maracujá, limão, laranja) e xarope de mel R\$ 34

MOJITO DO SHEIK | rum, hortelã, uvas, suco de limão, arak, água de flor de laranjeira e espumante R\$ 38

GIN MANISH | semente de romã, hortela, tônica, gin e arak R\$ 39

NOSSA VERSÃO ESPECIAL DO BLOODY MARY

ZAATAR BLOODY | vodca, cocção de temperos árabes, suco de limão, suco de tomate, zaatar R\$ 34

COQUETÉIS CLÁSSICOS

DRY MARTINI | gin com um toque de vermute branco seco R\$ 31

NEGRONI | gin, campari e vermute tinto R\$ 34

BLOODY MARY | vodca e suco de tomate temperado R\$ 34

MARGARITHA | tequila, cointreau e suco de limão R\$ 31

GIN TÔNICA | gin, água tônica, bitter de laranja, sementes de zimbro, twist de limão e laranja R\$ 34

GINGER LEMONADE | gin, suco de limão siciliano, espumante e xarope de gengibre R\$ 43

APEROL SPRITZ | aperol, vinho espumante e club soda R\$ 33

MARTINEZ | gin, vermute tinto, cherry brandy R\$ 31

CLERICOT - UMA DAS NOVIDADES SAS | Nossa versão dessa famosa e refrescante sangria com vinho branco e um mix de deliciosas frutas R\$ 34

CAJU AMIGO | calda de caju, vodca e suco de limão R\$ 38

CAIPIRINHAS

CACHAÇA TRADICIONAL R\$ 30 CACHAÇA ESPECIAL R\$ 33

VODCA NACIONAL R\$ 30 VODCA IMPORTADA R\$ 36

SAQUE NACIONAL R\$ 29 STEINHEGER IMPORTADO R\$ 34

NOSSAS CAIPIRINHAS ESPECIAIS

TANGERINA COM GENGIBRE | LICHIA | MARACUJÁ, BAUNILHA E PIMENTA

FRUTAS VERMELHAS | MELANCIA COM GENGIBRE | LIMÃO CRAVO E MEL

SEM ÁLCOOL

SODA SAJ (SEM ÁLCOOL) xarope de maçã, uva, hortelã e soda R\$ 24

SODA MANISH | soda, frutas vermelhas, limão siciliano e água com gás R\$ 28

VINHOS EM TAÇA R\$ 30

FISHING MONKEY - MALBEC - TINTO - ARGENTINA

CALLIA ALTA - ROSE + ARGENTINA

MASCARA DE FUEGO - SAUVIGNON BLANC - CHILE

BRANCO/ROSÉ

CHILE

MASCARA DE FUEGO - SAUVIGNON BLANC - CHILE R\$ 95

ANCLA - SAUVIGNON BLANC - ORGÂNICO - CHILE R\$ 140

ARGENTINA

CALLIA ALTA - ROSÉ - ARGENTINA R\$ 95

FISHING MONKEY - SAUVIGNON BLANC - ARGENTINA R\$ 120

FRANÇA

LE JAJA DE JAU - ROSÉ - VDP D'OC - FRANÇA R\$ 145

ESPUMANTE

PONTO NERO - CELEBRATION BRUT R\$ 85

PONTO NERO - CELEBRATION MOSCATEL R\$ 80

TINTOS

ARGENTINA

SIGNOS - MALBEC - ARGENTINA R\$ 95

CALLIA ALTA - MALBEC - ARGENTINA R\$ 95

PORTILLO - CABERNET - ARGENTINA R\$ 120

PORTILLO - PINOT NOIR - ARGENTINA R\$ 120

FISHING MONKEY - CABERNET SAUVIGNON - ARGENTINA R\$ 110

FISHING MONKEY - MALBEC - ARGENTINA R\$ 110

FISHING MONKEY RESERVA BLEND - CABERNET/MALBEC/SYRAH - ARGENTINA R\$ 145

PORTUGAL

HERDADE DO PESO - VINHA DO MONTE - PORTUGAL R\$ 120

CHILE

CHATEAU LOS BOLDOS - RESERVA - CARMÊNERE - CHILE R\$ 120

ANCLA - RESERVA BLEND - CABERNET/SYRAH - ORGÂNICO - CHILE R\$ 115

ANCLA - RESERVA - CABERNET SAUVIGNON - ORGÂNICO - CHILE R\$ 115

ANCLA - GRAND RESERVA MERLOT - ORGÂNICO - CHILE R\$ 140

LÍBANO

LE BRETECHES ROUGE - LÍBANO R\$ 190