# Barak®

CULINÁRIA ÁRABE

*Chef Márcia Wendler*

## ENTRADA

**Mezze de Pasta c/ Pão Sírio** . . . . . 42
*Para começar: homus, babaganoush e coalhada seca*

**Trio Pasta 300g c/ Pão Sírio Grande (serve 3 pessoas)** . . . . . 73
*Combinação perfeita árabe de homus, babaganoush e coalhada seca*

**Homus 150g / 250g** . . . . . 35 . . . . 53
*Pasta de grão de bico com tahine, limão e especiarias*

**Babaganoush 150g / 250g** . . . . . 35 . . . . 53
*Pasta de berinjela assada à moda árabe, retirada da polpa temperada com especiarias, tahine e limão*

**Coalhada Seca 150g / 250g** . . . . . 38 . . . . 57
*Genuinamente artesanal feito à moda antiga com leite, processo de elaboração com duração de 3 dias para ficar pronta*

**Falafel 2 und / 4 und** . . . . . 19 . . . . 39
*Receita antiga, tenros bolinhos, grão de bico e sementes de gergelim, acompanhado de molho taratour (tahine e limão). Levemente apimentado*

**Menu Degustação (serve 3 pessoas)** . . . . . 135
*Kibe cru, babaganoush, coalhada seca, homus, tabule, cebola e cebolinha. Acompanha pão sírio grande*

## PÃO ARTESANAL

*Assado na hora, bem quentinho, fabricação própria* M G

**Pão Sírio** . . . . . 7 . . . . 9

**Torrada Árabe c/ Azeite Extra Virgem e Zaatar (serve 4 pessoas)** . . . . . 19 . . . . 37

## SALADAS

M G

**Tabule Libanês** . . . . . 32 . . . . 59
*Clássico feito com trigo, tomates e pepinos em cubos, cebola, salsinha e um leve tempero sírio*

**Fatuche** . . . . . 33 . . . . 60
*Original alface, pepino, tomate, cebola, rabanete, hortelã fresca c/ torrada e zaatar com molho da chefe (azeite extra virgem, limão mostarda, mel e balsâmico)*

**Chef** . . . . . 39 . . . . 69
*Coalhada seca, alface, grão de bico, tomate seco, lascas de frango, mix de castanhas e molho delicioso da chef*

## KIBES ARTESANAIS

**Kibe Cru 150g / 250g** . . . . . 48 . . . . 73
*Melhor parte do patinho, moído e temperado com trigo, à moda libanesa preparamos na hora e acompanha cebola, cebolinha e hortelã*

**Kibe Assado Abóbora Vegano (1 und / 2 und)** . . . . . 29 . . . . 48
*Receita exclusiva da Chef. Temperado à moda árabe assado no forno de esteira e acompanha homus*

**Kibe Assado Bovino (1 und / 2 und)** . . . . . 29 . . . . 48
*Artesanal com trigo marroquino, carne bovina à moda árabe clássico, macio, bem temperado*
e assado na esteira. Acompanha coalhada seca.

**Kibe Tradicional Frito 125g** . . . . . 19
*Artesanal, recheado de carne e temperado com especiarias árabes, feito e frito na hora*

# Esfihas Salgadas Premium

NOSSAS ESFIHAS ARTESANAIS SÃO PREPARADAS NO MOMENTO DO SEU PEDIDO!

## São as maiores de São Paulo

| | |
|---|---|
| Carne | 17,00 |
| Queijo Branco c/ Ervas e Ricota | 17,00 |
| Mussarela | 18,00 |
| Mussarela c/ Alho | 18,90 |
| Mussarela c/ Catupiry | 20,00 |
| Calabresa Especial Temperada | 17,50 |
| Calabresa Especial Temperada c/ Catupiry | 18,90 |
| Escarola | 17,00 |
| Escarola c/ Catupiry | 20,00 |
| Zaatar | 18,00 |
| Parmesão c/ Cebola | 20,00 |
| Catupiry | 20,00 |
| Peito de Peru c/ Philadelphia | 21,00 |
| Pepperoni | 20,00 |
| Pepperoni c/ Philadelphia | 23,00 |
| Barak Zaatar e Coalhada Seca | 22,00 |
| NOVIDADE: Esfiha Fechada da Chef | 24,00 |

*Massa em azeite extra virgem recheada com maravilhoso creme de 3 queijos na coalhada seca*

# Acompanhamentos Extras

ALHO +2,90
CATUPIRY +3,50
CEBOLA +2,90
COALHADA +3,90
GORGONZOLA +3,50
MUSSARELA +2,90
PARMESÃO +3,50
PHILADELPHIA +3,50
ZAATAR +2,90

# Esfihas Doces Premium

| | |
|---|---|
| Chocolate | 18,00 |
| Chocolate c/ Banana ou Morango | 21,00 |
| Nutella original | 23,00 |
| Nutella original c/ Banana ou Morango | 25,00 |

# Pratos Árabes

NOSSOS PRATOS SÃO ARTESANAIS.
FEITOS NA HORA, A PARTIR DO MOMENTO DO SEU PEDIDO!

**Filé de Frango Grelhado (2 und) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 62
*Filé de frango grelhado com leve toque da chef e suas especiarias*

**Falafel (6 und) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 64
*Típico bolinho de grão de bico com gergelim temperado com cardamomo e especiarias*
*Acompanha molho taratour. Levemente apimentado.*

**Charuto Uva (6 und) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 69
*Clássico libanês tenras folhas de Parreira recheado de carne, arroz e suas especiarias*

**Charuto Repolho (6 und) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 69
*Folhas de repolho enrolada um a um à moda antiga com recheio de carne, arroz e suas especiarias*

**Kibe Assado Abóbora Vegano (2 und) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 69
*À moda árabe temperado com especiarias assado em forno de esteira acompanha homus*

**Kibe Assado Bovino (2 und.) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 69
*Artesanal, elaborado com trigo marroquino à moda árabe, clássico macio assado com toque da chef. Acompanha coalhada seca.*

**Kafta Assada Bovino (2 und.) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 72
*Artesanalmente suculenta feita com carne bovina moída temperada com 7 especiarias, salsinha, cebola com toque da chef*

**Kafta Assada Cordeiro (2 und.) Acompanha arroz sírio e salada tabule** . . . . . 89
*Clássico árabe feito artesanalmente com a melhor parte cordeiro e com sua especiarias, snoubar e toque da chef*

**Moussaka Gratinada da Chef (serve 3 pessoas)** . . . . . 77 . 129
*Berinjelas e batatas laminadas, carne moída temperada com especiarias, molho branco da chef, levado ao forno e finalizado com cebolas caramelizadas*

## Arroz Árabe

**Arroz Sírio 150g / 250g** . . . . . .19 . . . 31
*Arroz cozido com macarrão aletria, temperado com especiarias, finalizado e dourado no azeite, coberto com deliciosas cebolas fritas caramelizadas*

**Mjadra - Arroz c/ Lentilha 150g / 250g.** . . . . . .21 . . . 35
*Arroz cozido com lentilha e especiarias árabes, finalizado com cebola caramelizada*

**Arroz Marroquino 150g / 250g** . . . . . .30 . . . 49
*Arroz cozido no caldo com lascas de frango, grão de bico e especiarias árabes, finalizado com mix de castanhas e cebolas caramelizadas*

## Porções Árabes

**Charuto Uva (3 und / 6 und)** . . . . . .27 . . . 49
*Clássico libanês, tenras folhas de Parreira, recheadas de carne, arroz e suas especiarias*

**Charuto Repolho (3 und / 6 und)** . . . . . .27 . . . 49
*Folha de repolho enrolada um a um à moda antiga com recheio de carne, arroz e suas especiarias*

**Falafel (3 und / 6 und)** . . . . . .28 . . . 56
*Receita antiga, tenros bolinhos grão de bico e sementes gergelim, acompanha molho taratour (Tahine e limão). Levemente apimentado.*

**Kafta Assada Bovino (1 und / 2 und)** . . . . . .28 . . . 56
*Artesanalmente suculenta carne bovina moída e temperada com 7 especiarias sírias, salsinha e cebola com toque da chef*

**Kafta Assada Cordeiro (1 und / 2 und)** . . . . . .33 . . . 66
*Clássico árabe elaborado artesanalmente com a melhor parte do cordeiro, temperado com snoubar e especiarias*

# Beirute

*Nossos pães sírios artesanais são assados na hora. Fabricação própria*

| | M | G |
|---|---|---|
| **Filé de Frango** | 61 | 68 |
| *Nosso pão sírio artesanal, filé de frango grelhado com tempero da chef, tomate, presunto, mussarela, orégano, alface e maionese* | | |
| **Peito de Peru Light** | 62 | 69 |
| *Nosso pão sírio artesanal, peito de peru, queijo branco com ervas, tomate, alface e maionese* | | |
| **Calabresa Especial Temperada** | 64 | 71 |
| *Nosso pão sírio artesanal, calabresa especial, cebola grelhada no azeite, tomate, presunto, mussarela, orégano, alface e maionese* | | |
| **4 Queijos** | 65 | 72 |
| *Nosso pão sírio artesanal, mussarela, gorgonzola, autêntico Catupiry, parmesão, tomate, orégano, alface e maionese* | | |
| **Kafta** | 69 | 76 |
| *Nosso pão sírio artesanal, kafta bovino suculenta e tempero da chef, mussarela, tomate, orégano, alface e maionese* | | |

# Kebab / Shawarma

*Pão folha, alface, cebola tomate e salsa picados, finalizado com molho taratour e cebola caramelizada*

| | |
|---|---|
| **Frango** | 45 |
| **Falafel** | 49 |
| **Kafta Bovino** | 56 |

# Batatas Fritas

| | M | G |
|---|---|---|
| **Batatas Fritas Corte Especial** | 21 | 35 |
| **Batatas Fritas Corte Especial c/ Zaatar** | 26 | 39 |

# Sobremesas

| | |
|---|---|
| **Ataif da chef** | 39 |
| *Uma sobremesa única com uma receita repaginada, massa fofinha que derrete na boca feita com manteiga artesanal, recheio de creme de nata e castanhas com mel de flor de laranjeira* | |
| **Sweet Floral (receita exclusiva)** | 39 |
| *Deliciosa combinação cremosa de cacau e leite, levemente doce, finalizado com morangos e raspas de laranja.* | |
| **Sonho da Chef c/ Sorvete** | 38 |
| *Uma viagem no tempo, maravilhosa receita feita de fina massa crocante coberta com canela e recheada c/ sorvete de creme* | |
| **Doce Árabe (damasco, nozes, pistache)** | 19 |
| *Massa fina folhada assada na manteiga com calda de flor de laranjeira* | |
| **Abacaxi c/ Raspas Limão** | 22 |

# Bebidas

Água Mineral . . . . . 10
Água San Pellegrino . . . . . 21
Coca Cola . . . . . 11
Sprite . . . . . 11
Guaraná . . . . . 11
Schweppes Citrus . . . . . 11
Schweppes Tônica . . . . . 11
Del Valle (uva ou pêssego) . . . . . 12
Mate Leão c/ gás . . . . . 12

# Cervejas

*long neck*

Stella Artois . . . . . 19
Stella Gold . . . . . 20
Budweiser . . . . . 19
Heineken . . . . . 21
Corona . . . . . 20
Libanesa Almaza desde 1933 . . . . . 24
Cerveja Preta . . . . . 18

# Caipirinha

Caipirinha Velho Barreiro . . . . . 33
Caipirinha Seleta . . . . . 38
Caipirinha Saque . . . . . 38
Caipirinha Smirnoff . . . . . 40
Caipirinha Absolut . . . . . 45

# Drinks

Arak (Aguardente árabe) . . . . . 24
*destilada, anis típica do oriente médio*
Mojito (Rum branco) . . . . . 35
*(limão, hortelã, açúcar, aguá c/ gás e gelo)*
Gin (Tônica) Barak . . . . . 39
*(hortelã, laranja e gelo)*
Negroni . . . . . 39
*Gin, Campari, vermouth rosso, gelo e laranja*

# Café

Café . . . . . 10
Licor 43 . . . . . 28

Sucos Naturais . . . . . 19
*(laranja, limão, maracujá, abacaxi)*
Suco Mix da Chef c/ Mel . . . . . 26
*(laranja, abacaxi, maracujá, hortelã, mel e gelo)*
Limonada Libanesa Barak . . . . . 25
*(água c/ gás, limão, leite condensado e gelo batido)*

# Whiskey

Johnnie Walker Red Label . . . . . 32
Johnnie Walker Black Label . . . . . 37

# Vinhos Importados

## Espumante

Rosário bruto rosé Portugal . . . . . 129
*pinot, noir*
Rosário meio seco Portugal . . . . . 129
*fernão pires, arinto*

## Branco

Believer Argentina . . . . . 92
*torrontes e moscatel*
Rosário Portugal . . . . . 125
*verdelho*

## Rosé

Believer Argentina . . . . . 92
*cabernet e syrah*
Rosário Portugal . . . . . 125
*castelão, aragones*

## Tinto

Believer Argentina . . . . . 92
*cabernet, bonarda e syrah*
Pailimo Chile . . . . . 99
*carménère, cabernet sauvignon*
Rosário Portugal . . . . . 125
*castelão, syrah, cabernet sauvignon*
Dona Ermelinda Reserva Portugal . . 299
*castelão, touriga nacional, trincadeira, cabernet sauvignon*

Taça de vinho importado . . . . . 35

-18
ÁLCOOL PARA MENORES É PROIBIDO

NOSSOS PRATOS SÃO ARTESANAIS.
FEITOS NA HORA, A PARTIR DO MOMENTO DO SEU PEDIDO!

*Um verdadeiro banquete árabe*

## Rodízio Barak

Almoço Semana . . . . . 189,00
Fim de Semana, Jantar e Feriados . . . . . 219,00

- Kibe cru
- Kafta de Cordeiro Assada
- Moussaka
- Arroz Marroquino
- Kebab / Shawarma
- Salada da Chef
- Salada Fatuche
- Salada Tabule
- Esfihas Salgadas
- Esfihas Veganas
- Esfihas Doces
- Cesta de Pães
- Kibe Assado Abobora Vegano
- Kibe Assado Bovino
- Kibe Tradicional Frito
- Homus
- Babaganoush
- Coalhada Seca
- Arroz Sírio
- Arroz c/ Lentilha
- Charuto de Repolho
- Charuto de Uva
- Falafel
- Kafta Assada Bovino

Sobremesa: Doces Árabes (Pistache, Damasco e Nozes)

## Rodízio

Almoço Semana . . . . . .165,00
Fim de Semana, Jantar e Feriados . . . . . .189,00

- Mini Trio Pasta c/ Pão
- Salada Tabule
- Esfiha Carne
- Esfiha Queijo Branco c/ Ervas
- Esfiha Calabresa Especial Temperada
- Esfiha Calabresa Especial c/ Catupiry
- Esfiha Mussarela
- Esfiha Mussarela c/ Alho
- Esfiha Mussarela c/ Catupiry
- Esfiha Escarola
- Esfiha Parmesão c/ Cebola
- Esfiha Catupiry
- Esfiha Zaatar
- Cesta de pães
- Homus
- Babaganoush
- Coalhada Seca
- Arroz Sírio
- Arroz c/ Lentilha
- Kibe Assado Abóbora Vegano
- Kibe Assado Bovino
- Kibe Frito
- Charuto de Repolho
- Charuto de Uva
- Falafel
- Kafta Assada Bovino



















11 5093-1818
11 95210-2913
barakculinaria
chefmarciawendleroficial

DELIVERY

ifood Rappi 99 food keeta

Horário de Funcionamento

Quarta a Domingo 12:00hrs - 22:00hrs