



Ryad  
culinária árabe



## ENTRADAS

♥♥ HOMUS 23. | 46.

PASTA DE GRÃO DE BICO E TAHINE

♥♥ BABAGANOUGH 23. | 46.

PASTA DE BERINJELA ASSADA, TAHINE E LIMÃO

♥ COALHADA SECA 23. | 46.  
OU FRESCA 15.

LABANIE, EM ÁRABE

♥ TRIO 30. | 59.

ESCOLHA TRÊS DE NOSSAS PASTAS

HOMUS E TIRAS DE MIÇNON 30. | 59.

COM MUITO TOMATE, CEBOLA,  
AMÊNDOAS E PÁPRICA

PÃO ÁRABE OU PÃO FOLHA 14. | 26.

COMBINADO DE PÃES 14. | 26.

ELES SAEM NA HORA, BEM QUENTINHOS.

♥ CHANCLICHE 24. | 48.

RICOTA LEVE TEMPERADA COM  
TOMATES PICADOS E SALSINHA.

## ESFIHAS

### ABERTAS

CARNE 10.

CARNE COM COALHADA 11.

♥ CHANCLICHE 12.

CALABRESA 10.

CALABRESA COM MUSSARELA 11.

♥ MUSSARELA OU RICOTA OU ZATHAR 10.

♥ ESCAROLA OU ESCAROLA COM MUSSARELA 10.

♥ CEBOLA CARMELIZADA 10.

♥ MUSSARELA, ABOBRINHA, ALHO FRITO E PARMESÃO 12.

♥ QUEIJO DE CABRA 18.

### FOLHADAS

CARNE 13.

♥ MUSSARELA 11.

CARNE COM COALHADA 14.

♥ QUEIJO DE CABRA 19.

### FECHADAS

CARNE 12.

♥ MUSSARELA OU RICOTA OU ESCAROLA 11.

CALABRESA 12.

CALABRESA COM MUSSARELA 13.

♥ CHANCLICHE 13.

♥ QUEIJO DE CABRA 19.

BRIGADEIRO CREMOSO 13.

### ESTICADINHA

♥ ZATHAR OU CEBOLA CARMELIZADA 10.

CARNE 12.



LEGENDA:

VEGETARIANO



VEGANO



## KIBES



### TORRE SÍRIA 46. | 78.

SÃO TRÊS CAMADAS DE KIBE CRU, UMA DE CARNE MOÍDA, UMA DE TABULE, FINALIZADO COM COALHADA SECA E CEBOLA DOURADA NO AZEITE.

### KIBE CRU CLÁSSICO 35. | 69.

COM HORTELÃ, CEBOLA E CEBOLINHA



### ♥ KIBE DE ABÓBORA 56.

RECHEIO DE ERVILHA TORTA, ALHO PORÓ, CENOURA E QUEIJO COTTAGE, ACOMPANHA ESPAQUETE DE PUPUNHA E AMÊNDOAS.

### ♥♥ KIBE EDY 23. | 46.

BOLINHAS DE TRIGO TEMPERADAS COM ESPECIARIAS, ACOMPANHADAS DE CEBOLAS DOURADAS NO AZEITE.

### KIBE ASSADO 45.

COM COALHADA FRESCA

### KIBE FRITO DE CARNE 15.

ARTESANAL, CROCANTE E COM MUITO RECHEIO

## SALADAS

### ♥ NAĞILA 26. | 51.

TOMATE, PEPINO, SALSINHA E ALFACE AMERICANA, CORTADOS NA PONTA DA FACA, COM LIMÃO, FINALIZADA COM PÃO ÁRABE TORRADO.

### ♥ RYAD 30. | 59.

FOLHAS VERDES, TOMATE, CEBOLA, RABANETE, MOLHO DE ROMÃ

### ♥ EMELLY 30. | 59.

FOLHAS VERDES, FRUTA DA ESTAÇÃO, NOZES E CHANCLICHE

### ♥♥ TABULE 28. | 56.

À BASE DE SALSINHA, CLÁSSICA RECEITA LIBANESA

### ♥ JAMILLY 31. | 61.

FOLHAS VERDES, QUEIJO DE CABRA, DAMASCO SECO, PISTACHE, MEL E BALSÂMICO

### ♥♥ FALAFEL 29. | 48.

FAMOSOS BOLINHOS DE GRÃO DE BICO E ESPECIARIAS. ACOMPANHA SALADA VERDE

## SANDUÍCHES

### BEITUTE DE ROSBIFE 47.

OU DE KAFTA 56.

OU DE BABY BEEF 56.

COM QUEIJO, TOMATE E ZATHAR

### AAROUZ DE FILÉ MIGNON 56.

OU DE FRANÇO 46.

PÃO FOLHA ENROLADO COM COALHADA SECA E VINAGRETE.

ACOMPANHA SALADA DE RÚCULA OU BATATA RYAD

### ♥♥ AAROUZ DE FALAFEL 44.

BOLINHOS COM ALFACE, TOMATE, RABANETE E MOLHO TAHINE TEMPERADO. COM SALADA DE RÚCULA OU BATATA RYAD

### BURGER DO LÍBANO 47.

HAMBURGER DE KAFTA, MOLHO DE TOMATE ACEBOLADO E COALHADA SECA, NO PÃO DE MANDIOQUINHA. ACOMPANHA BATATA RYAD





## GRELHADOS

**KAFTA 31. | 62.**

COM MOLHO VINAGRETE

**LINGUIÇA ÁRABE 31. | 62.**

ARTESANALMENTE FEITA POR NÓS.

**FILÉ DE SAINT PETER 36. | 71.**

COM PESTO DE PISTACHE OU  
MOLHO TARATOR, NOZES E SALSINHA.

**ESPETO DE FILÉ MIÇNON 56. | 92.**

COM MOLHO VINAGRETE

**ESPETO DE FILÉ DE FRANÇO 37. | 60.**

COM TOMATE E CEBOLA NA CHAPA



## PRINCIPAIS

**CHARUTOS DE FOLHA DE UVA 29. | 48.**

**OU FOLHAS REPOLHO 29. | 48.**

RECHEADOS COM ARROZ E CARNE MOÍDA

♥ **CHARUTOS VEGETARIANOS 29. | 48.**

NA FOLHA DE COUVE E RECHEADOS COM ARROZ,  
GRÃO DE BICO E TOMATES

**MOUSSAKA 68.**

CAMADAS DE BERINJELA, TOMATES E CARNE MOÍDA COM MOLHO  
BRANCO GRATINADO. ACOMPANHA ARROZ CHERRY.

**DUO FRIK 50.**

TRIGO GROSSO COM FRANÇO DESFIADO E CARNE MOÍDA,  
FINALIZADO COM COALHADA FRESCA E FOLHAS DE HORTELÃ.

**CHACRIE 79.**

CAPA DE FILÉ NA COALHADA FRESCA COM ANÉIS DE  
CEBOLAS DOURADAS. SERVIDO COM ARROZ CHERRY.

**BACALHAU À MODA MEZZE**

(150 GRAMAS) 98.

(300 GRAMAS) 178.

POSTA BACALHAU GADUS MORHUA DESCONSTRUÍDA E CONFITADA  
NO AZEITE, ACOMPANHADA POR MEZZE DE LEGUMES ASSADOS,  
FINALIZADOS COM COALHADA FRESCA, HORTELÃ E ZATHAR.

**HERÍCE 58.**

SOPA DE TRIGO LIBANÊS EM GRÃO, COM FILÉ DE FRANÇO  
DESMIADO, CEBOLA CORADA NA MANTEIÇA  
COM TOQUE SEDUTOR DO TEMPERO ÁRABE.  
(SOMENTE EM DIAS FRIOS, SOB CONSULTA)

## PARA ACOMPANHAR

♥♥ **BATATA RYAD 22. | 43.**

TEMPERADAS COM ZATHAR

♥ **BATATA À MODA LIBANESA 22. | 43.**

AMASSADAS. COBERTA COM CEBOLAS  
DOURADAS NO AZEITE E ZATHAR

♥ **MEZZE DE LEGUMES 22. | 44.**

ASSADOS E GRELHADOS (ABÓBORA, ALHO PORÓ, CEBOLA, TOMATE  
E BERINJELA), COALHADA FRESCA, ESPECIARIAS E HORTELÃ.

♥ **ARROZ COM LENTILHAS 23. | 46.**

COBERTO DE CEBOLAS CROCANTES

♥ **ARROZ CHERRY 22. | 44.**

COM MACARRÃO CABELINHO DE ANJO

**ARROZ CALIFA 27. | 53.**

COM FRANÇO, CARNE MOÍDA,  
UVAS PASSAS E CASTANHAS DE CAJU