



# MENU JANTAR HERITAGE

## SOPA

### SHORBAT ADAS

Sopa de lentilhas, um favorito regional, especialmente durante os meses de inverno  
(*lentilhas, cebola, pimenta preta, cominho, limão, coentros, batata, cenoura, alho, aipo*)

## ENTRADAS

### KIBBEH

Com bastantes variações em todo o mundo árabe, o Quibe tem sido uma escolha popular por gerações  
(*grãos de trigo, carne picada, cebola, especiarias, sementes de pinheiro*)

### SAMBOUSEK

Descoberto durante as Cruzadas, este prato antigo é crocante e saboroso  
(*farinha, ovo, queijo*)

### HOUMOUS

Um favorito do Médio Oriente e popular em todo o mundo  
(*Grão de bico, tahine, azeite, sumo de limão, sal*)

### JARJEER

Uma salada tradicional de primavera do oásis dos Emirados Árabes Unidos, Jarjeer é uma nova adição a qualquer prato  
(*Folhas Rocca, tomate, cebola, azeite, sumo de limão, sal, sumagre*)

### FATOUSH

As saladas eram raras na região, porém o Fatoush da região do Levante tornou-se um favorito regional  
(*Misturado de alface, tomate, pepino, rabanete, cebola, pimento, tomilho verde, hortelã, sumagre, azeite e sumo de limão, coberto com pedaços crocantes de pão pita caseiro*)



## PRATO PRINCIPAL

### **TRADICIONAL OUZI**

Um prato que simboliza a hospitalidade na região. O borrego árabe é temperado e cozido por 6 horas num poço subterrâneo para garantir a ternura da carne, ao ponto de mesma se desfazer do osso.

### **ARROZ**

Arroz de legumes e arroz de borrego

### **HAREES**

Um prato popular servido em todas as ocasiões e em grandes encontros  
*(carne de vaca, grãos de trigo, sal, ghee, especiarias)*

### **CARNE DE CAMELO**

Um prato tradicional para ocasiões especiais  
*(Temperada com legumes mistos)*

### **SHEESH TAWOUK**

Cubos grelhados de peito de frango marinado  
*(alho, limão, iogurte, sal e especiarias árabes)*

### **KEBAB DE VEGETAIS GRELHADOS**

Servido com cogumelos, batata, pimenta vermelha e verde, beringela e tomate cereja acompanhado de um abacate recém cortado  
*(pedir com antecedência)*



## SOBREMESAS

### **LUQAIMAT**

Palavra árabe que significa “Uma pequena mordida que pode ser consumida de uma só vez”, estes pequenos e deliciosos donuts estilo árabe, são servidos regados com Xarope de Tâmara

### **FRUTOS FRESCOS**

Fruta fresca da época

### **BEBIDAS**

Espumante de Tâmara , café árabe, água, seleção de 2 sumos naturais, Vimto (sumo de fruta concentrado), leite de camelo, karak chai (chá preto, cardamomo e leite evaporado) selecção de chás e café.

