

MEZZE = PARA COMPARTILHAR

Mezze não é apenas um conjunto de entradas, mas um ritual. Nós, do SAJ, queremos que você aproveite ao máximo sua experiência. Monte seus mezzes e compartilhe!

PASTAS

Todas as nossas pastas acompanham pão

TRIO <i>Combinação perfeita de Homus, Coalhada seca e Babaghanouch</i>	24	47
COALHADA SECA <i>Maior clássico do Saj e da culinária libanesa</i>	18	35
BABAGHANOUGH <i>Pasta de berinjela com tahine (à base de gergelim) e temperos</i>	18	35
CHANCLICHE <i>Ricota típica libanesa, temperada com tomate e salsinha</i>	19	38
MAHMMARA <i>Pimentão vermelho e páprica picante</i>	19	38

HOMUS <i>Pasta de grão de bico com tahine (à base de gergelim), temperada à moda Saj</i>	18	35
HOMUS À LIBANESA <i>Servido com nossa linguiça artesanal e castanhas de caju</i>	23	45
HOMUS BETERRABA <i>Nosso homus feito com beterraba e finalizado com amêndoas torradas</i>	18	35
HOMUS MIGNON <i>Tiras de mignon, tomates e cebolas picadas com azeite, cobertos com amêndoas torradas e páprica picante</i>	24	47
HOMUS PINOLIS <i>Grão de bico com pinolis, vinagrete e páprica picante</i>	23	45

ACOMPANHAMENTOS

CUSCUZ MARROQUINO <i>Grãos de sêmolas, cebola roxa e pimentões, com toque de hortelã</i>	19	38
BATATA FRITA SAJ <i>Batatas rústicas famosas no Líbano. Temperadas com toque de zaatar</i>	12	23
BATATA À LIBANESA <i>Amassadas à moda libanesa, servida com cebolas fritas no azeite e zaatar</i>	17	33
ARROZ COM LENTILHAS <i>Conhecido também como Mjadara. Arroz com lentilhas coberto de cebolas douradas</i>	19	38

TRADICIONAIS

COALHADA COM PEPINO <i>Coalhada fresca com pepino, um toque de alho e hortelã seca</i>	15	25
KIBE ASSADO <i>Recheio de carne moída e pinolis. Acompanha Coalhada Fresca</i>	17	33
KIBE CRU <i>Clássica receita árabe. Acompanha cebola, cebolinha, hortelã e pão</i>	22	43
ABOBRINHA RECHEADA <i>Recheadas com arroz e carne moída, cobertas com molho de tomate caseiro</i>	21	42
CHARUTO DE FOLHA DE UVA <i>Recheio de arroz e carne moída</i>	19	38
CHARUTO DE REPOLHO <i>Recheio de arroz e carne moída</i>	19	38
CHARUTO VEGETARIANO <i>Folha de Couve com recheio de arroz, grão de bico e tomate</i>	19	38
CHARUTO MISTO <i>Escolha 2 sabores: folha de uva, repolho ou vegetariano</i>	38	
FALAFEL <i>Bolinhos fritos crocantes à base de grão de bico e molho tarator (especiarias e base de gergelim). Acompanha alface, tomate e rabanete</i>	20	39

ARROZ

ARROZ CHEHIE <i>Arroz cozido com macarrão tipo cabelo de anjo e salteado na manteiga</i>	18	35
ARROZ CALIFA <i>Arroz com carne moída e frango desfiado, coberto com uvas passas e castanhas de caju douradas</i>	21	41

PÃES

COMBINADO DE PÃES (4 pães)	16	
PÃO SAJ (2 unidades)	10	
PÃO ÁRABE (2 unidades)	10	
PÃO ÁRABE TORRADO	10	

GRELHADOS

LINGUIÇA ÁRABE <i>Feita por nós. Receita do Vovô Emilio</i>	24	48
KAFTA <i>2 unidades. Acompanha molho vinagrete</i>	23	46
KIBE NA BRASA <i>3 unidades acompanhadas de nossa coalhada fresca</i>	19	45
ESPETO DE FILÉ DE FRANGO <i>Acompanhado de cebolas e tomates grelhados</i>	25	49
ESPETO DE FILÉ MIGNON <i>Acompanhado de cebolas e tomates grelhados</i>	31	62
COMBINADO DE GRELHADOS <i>Kafta e Filé Mignon</i>	48	95
ESPETO DE PEIXE <i>Com molho de azeite, Zaatar e cebolinha</i>	32	64
ESPETO DE CORDEIRO <i>Marinado no vinho branco e ervas</i>	39	78

SALADAS

Verdes e refrescantes. Ótima pedida junto com nossos espetos.

TABULE <i>Clássico feito com trigo, cebola picada, hortelã, tomate e muita salsinha</i>	23	45
FATOUCH <i>Mix de folhas verdes, tomate, cebola, rabanete e pão torrado com molho à base de melação de romã e sumac</i>	24	48
JIDDO <i>Mix de folhas verdes, figo fresco, nozes torradas e chancliche, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>	24	47
FARABBUD <i>Mix de folhas verdes, queijo de cabra, damasco e pistache, temperada com molho à base de mel e balsâmico</i>	25	49
SALADA DEMOCRÁTICA <i>Mix de folhas verdes, palmito, cenoura, tomate cereja, pães ralado e molho de mostarda</i>	21	42

ESPECIALIDADES

Nossos queridinhos da casa. Pratos que traduzem a alma do SAJ em uma experiência repleta de sabores ricos e autênticos.

Saj

Pratos individuais	
FATTEH <i>Grão de bico e cubos de carne finalizados com coalhada fresca, snoubar na manteiga e pão árabe torrado. Acompanha molho de limão e alho</i>	54
FATTEH VEGETARIANO <i>Grão de bico finalizado com coalhada fresca, snoubar na manteiga e pão árabe torrado. Acompanha molho de limão e alho</i>	48

SANDUÍCHES

Libanês ou Aarouss (lê-se Arus): sanduíche preparado no nosso exclusivo pão folha caseiro.

LIBANÊS DE FILÉ MIGNON <i>Enrolado no Pão Saj com iscas de mignon, coalhada seca, molho vinagrete e pimenta caseira suave. Acompanha salada de rúcula ou fritas Saj</i>	52
LIBANÊS DE FRANGO <i>Enrolado no Pão Saj com iscas de frango, coalhada seca, molho vinagrete e pimenta caseira suave. Acompanha salada de rúcula ou Fritas Saj</i>	43
LIBANÊS DE FALAFEL <i>Enrolado no Pão Saj com falafel, alface, tomate, rabanete e molho tarator (à base de gergelim). Acompanha salada de rúcula ou fritas Saj</i>	41
BEIRUTE DE ROSBIFE <i>Tradicional receita com rosbife assado, mozzarella, tomate e zaatar no pão árabe</i>	37
BEIRUTE DE KAFTA <i>Kafta grelhada, mozzarella, tomate e zaatar no pão árabe</i>	45

MONTE SEU PRATO

Escolha um grelhado, um acompanhamento e uma salada:

FILÉ DE FRANGO	47
FILÉ MIGNON	70
KAFTA	60
ACOMPANHAMENTOS	SALADAS
Cuscus marroquino	Tabule
Batata frita Saj	Fatouch
Batata libanesa	Jiddo
Arroz com lentilhas	
Arroz Chehie	

KIBE DE ABÓBORA <i>Recheio de ervilha torta, alho porró, cenoura e queijo cottage. Acompanhado de espaguete de pupunha e amêndoas</i>	45	CAPELETTI DE VITELA <i>Capelleti no molho cremoso de coalhada, rúcula e pinolis</i>	57
TRIGO GROSSO <i>Trigo grosso, peito de frango desfiado e carne moída. Servido quente e coberto com coalhada fresca e folhas de hortelã</i>	40	MUSSAKA NA PANELINHA <i>Berinjela e tomates concasse, carne moída e molho branco gratinado no forno. Acompanha Arroz Chehie</i>	53
CHACRIE <i>Pedaços de fraldinha servidos na coalhada e anéis de cebola na manteiga. Acompanha Arroz Chehie</i>	64	PEIXE NA PANELINHA <i>Namorado ou robalo sobre batatas cozidas coberto com molho tarator e cebolas douradas no azeite</i>	55

Nossas esfihas são sempre feitas na hora, fresquinhas. Entram no forno na hora em que você faz o seu pedido.

ESFIHA DE CARNE <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	7	ESFIHA DE CEBOLA <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	8
<i>Fechada (massa tradicional ou integral)</i>	8	<i>Aberta (massa folhada)</i>	10
<i>Aberta (massa folhada)</i>	9	<i>Esticadinha (massa leve, finíssima e crocante)</i>	9
<i>Esticadinha (massa leve, finíssima e crocante)</i>	8		
ESFIHA DE MOZARELA <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	7	ESFIHA DE ESCAROLA E UVAS PASSAS <i>Fechada (massa tradicional ou integral)</i>	8
<i>Fechada (massa tradicional ou integral)</i>	8		
<i>Aberta (massa folhada)</i>	9	ESFIHA ESPECIAL DE CARNE E COALHADA <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	9
		<i>Aberta (massa folhada)</i>	12
ESFIHA DE RICOTA <i>Fechada (massa tradicional ou integral)</i>	8	ESFIHA DE QUEIJO DE CABRA <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	16
		<i>Fechada (massa tradicional ou integral)</i>	16
		<i>Aberta (massa folhada)</i>	16

ESFIHA DE COALHADA <i>Aberta (massa tradicional ou integral)</i>	8	KIBE FRITO (tradicional e crocante)	9
<i>Aberta (massa folhada)</i>	9		

SOBREMESAS

CHOCOLAMOUR GRANDE <i>Nossa receita clássica desde os anos 60, com sorvete de creme ou chocolate, farofa doce, chantilly e calda de chocolate</i>	29	TORTA DE RICOTA <i>Com pistache, servida quente com sorvete de creme</i>	26
CHOCOLAMOUR PEQUENO	23	ATAIF DE NOZES OU NATA <i>Pastel árabe com massa leve e aerada, recheio de nozes ou nata, coberto com calda de açúcar e flor de laranjeira e finalizado com pistache</i>	14
MOKA GRANDE <i>Sorvete de creme e calda de café</i>	29	BOLO DA TETA <i>Generosa fatia de bolo de chocolate, com camadas de chocolate e com cobertura de chocolate</i>	18
MOKA PEQUENO	23	SORVETE DE CREME OU CHOCOLATE	13
MALABIE DE DAMASCO OU AMEIXA <i>Creme de miski coberto com compota de damasco ou ameixa</i>	19	DOCES ÁRABES	10
		FRUTAS DA ESTAÇÃO	12



SAJ EVENTOS:
NOSSA COZINHA LIBANESA NA SUA CASA

+55 11 3032 5928 / +55 11 94038 0487

eventos@sajrestaurante.com.br

www.sajrestaurante.com.br



@sajrestaurante

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 solicitado pelo cliente, se desejado, ao funcionário antes da quitação e pagamento da conta.
CONSUMIDOR: o acesso as 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.
Setembro/2017: Preços válidos por tempo Indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.



NOSSA COZINHA LIBANESA:

receitas de família cheias de histórias,

com alimentos frescos e saborosos.

Verduras, legumes, frutas e cereais.

Fartura saudável, aqui tem.

www.sajrestaurante.com.br



@sajrestaurante