

RANDA

ESPECIALIDADES ÁRABES

Delivery: 3957 9570

www.restauranteranda.com

Siga o Randa nas redes sociais!

@ randa_arabe

restauranteranda

ENCOMENDAS PARA EVENTOS

100 esfihas folhadas cocktail – 220,00

100 kibes fritos cocktail – 220,00

100 esfihas cocktail – 200,00

Entradas



PÃO FOLHA ou **ÁRABE** (2 und.) **10**

TRIO DE PASTAS **40**

Homus, coalhada seca e babaganuch.

PASTAS (sabor a escolher) **29**

CHANCLICHE **30**

Ricota desidratada passada no zathar e temperada com azeite extravirgem, salsa, tomate e cebola picadinha.

HOMUS À LIBANESA **40**

Homus temperado com fatias de linguiça árabe e castanhas de caju.

HOMUS E TIRAS DE MIGNON **42**

Com tomate, cebola, amêndoas e páprica

LINGUIÇA ÁRABE **42**

Carne bovina temperada com vinho branco e especiarias, feita na chapa.

KIBE CRU DE SALMÃO **45**

Delicioso tartar de salmão temperado com especiarias, salsinha e limão



TRIGO FRIQUE **43**

Apaixonante mix de trigo grosso, peito de frango desfiado e carne moída. Pode ser servido quente ou frio. Acompanha coalhada fresca e hortelã.

QUADRA DE ASES **65**

Degustação das entradas mais pedidas: kibe cru, trigo frique, trio e linguiça árabe, marcante.



Kibes

KIBE FRITO **12**

KIBE CRU **50**

KIBE ASSADO **40**

KIBE NA BRASA **50**

Tradicional receita árabe, grelhado e com um toque de coalhada fresca.

KIBE VEGETARIANO **48**

Fusão de abóbora e trigo, recheado com tenros legumes e queijo cottage, salpicado com lascas de amêndoas coradas na manteiga.

Acompanha espaguete de pupunha salteado com tomate e cebola.

KIBE DE NOZES **53**

Fusão de trigo e nozes recheado com coalhada seca e carne tenra. É servido com spaghetti de legumes salteados. Sublime.

Esfihás

Massa tradicional ou integral.

ABERTA **9**

Carne, mozzarella **♥** e zatar

ESPECIAL ABERTA **12**

Carne com coalhada

FECHADA **10**

Carne, mozzarella **♥** ricota **♥** e escarola **♥**

FOLHADA DE CARNE **12**

FOLHADA DE CARNE ESPECIAL **16**

ESTICADINHA **10**

Esficha aberta (carne ou chancliche) de maneira inédita, com suave crocância, sempre bem passada.

FOLHADA DE QUEIJO DE CABRA **♥** **18**

Com cebola caramelizada e molho balsâmico. Imperdível!



Saladas

- TABULE**  **24 | 48**
Salsa, tomate, trigo fino, hortelã e cebola picadinha com delicioso tempero.
- FATUCHE FARABBUD** **22 | 44**
Tenro tomate picado, pepino, cebola e alface americana em tiras fininhas. Servida com pão torrado em pedaços.
- FATUCHE SAJ**  **25 | 50**
Mix de folhas verdes, tomates, rabanetes crocantes e cebola, regados com melaço de romã e nuances de summac, servidos com pão torrado em pedaços.
- SALADA MANISH**  **25 | 50**
Mix de folhas, damascos, pistaches torrados e queijo de cabra temperados com molho a base de mel e balsâmico.
- SALADA VALENTIN** **25 | 50**
Encantadora, mix de folhas verdes, chanchiche, nozes e pedaços de figo temperados com molho à base de mel e balsâmico.
- SALADA FARAH**  **20 | 40**
Deliciosa alface americana, tomate, mozzarella de búfala e delicadas folhas de hortelã com molho mostarda.
- FALAFEL**  **21 | 42**
Bolinho crocante à base de grão-de-bico e favas, acompanhado de salada de folhas verdes e rabanetes ao molho de gergelim.

Sandwiches

- KAFTA** **48**
Kafta assada na chapa com mozzarella e zatar.
- VEGETARIANO**  **40**
Receita tradicional com abóbora e abobrinha.
- BABY BEEF** **48**
Filé de baby beef com finas rodela de tomates, mozzarella derretida e zatar.
- FRANGO** **41**
delicioso peito de frango grelhado, mozzarella, finas rodela de tomate e zatar.
- ROSBIFE** **40**
Tradicional receita com delicioso rosbife caseiro assado.
- BURGUER DAS ARÁBIAS** **40**
120g de kafta, molho acebolado, tomate e coalhada seca no pão de mandioquinha. Acompanha batata Randa.
- LIBANÊS DE MIGNON** **48**
OU DE FRANGO **40**
Pão folha enrolado com coalhada seca e vinagrete. Acompanha salada de rúcula ou batata Randa.
- LIBANÊS DE FALAFEL** **48**
Com alface, tomate, rabanete e muito molho Tahine temperado. Acompanha salada de rúcula ou batata Randa.



Pratos & acompanhamentos para partilhar

- CHACRIE** **34 | 65**
Pedacinhos de fraldinha cozida na coalhada, anéis de cebola fritos na manteiga e pimenta doce. Acompanha arroz Chehie.
- HERÍCE** (sob consulta) **26 | 49**
Exótica sopa de trigo libanês em grão, com filé de frango desfiado, cebola corada na manteiga com toque de tempero árabe.
- ABOBRINHA RECHEADA** **21 | 42**
Abobrinha recheada com arroz e carne bovina. Servida com molho de tomates frescos.
- CHARUTO DE FOLHA DE UVA** **21 | 42**
Tenras folhas de uva com delicioso recheio de arroz e carne moída selecionada.
- CHARUTO DE REPOLHO** **21 | 42**
Folhas de repolho selecionadas, recheadas com arroz e carne moída.
- CHARUTO VEGETARIANO**  **21 | 42**
Folhas de couve manteiga, recheadas com arroz, grão de bico, tomate e especiarias.
- CUSCUZ MARROQUINO**  **21 | 42**
Grãos de sêmola puxados no azeite com cebola roxa, pimentões vermelho e amarelo e um toque de hortelã.
- ARROZ COM LENTILHAS**  **21 | 42**
Deliciosa combinação de arroz branco com lentilhas, cobertos com cebola dourada.
- ARROZ CHEHIE**  **19 | 38**
Arroz com macarrão cabelo de anjo.
- ARROZ CALIFA** **22 | 44**
Arroz soltinho, acompanhado de carne moída e peito de frango desfiado, coberto com uvas passas e castanhas de caju.
- ARROZ DE AÇAFRÃO** **22 | 44**
Arroz com açafrão, grão de bico, frango, pimenta síria e amêndoas.
- BATATA LIBANESA**  **16 | 36**
Batata amassada rústicamente à moda libanesa com cebolas levemente douradas no azeite e zatar.
- BATATA RANDA**  **16 | 36**
Batata cozida e salteada no azeite com um toque de zatar e salsa.
- MEZZE DE LEGUMES** **19 | 38**
Assados e grelhados (abóbora, alho poró, cebola, tomate e berinjela). Finalizados com coalhada fresca, especiarias e hortelã.

Grelhados

MICHUI	105
Deliciosa dupla de filé mignon e kafta assados na grelha.	
ESPETO DE FILÉ MIGNON	39 65
Tenros pedaços de filé mignon assados na grelha.	
ESPETO DE FILÉ DE FRANGO	31 52
Pedaços de filé de frango selecionados e assados na grelha.	
KAFTA	25 59
Espeto de carne moída selecionada, acrescida de salsinha e especiarias árabes, assado na grelha.	
LOMBO DE CORDEIRO	75
Marinado com vinho branco e ervas, grelhado à perfeição.	
FILÉ DE SAINT PETER	31 62
Com pesto de pistache.	



MONTE SEU PRATO

Ideal para uma pessoa. Escolha um grelhado, uma salada e um acompanhamento.

GRELHADOS

Espeto de Cordeiro (120 g)	67
Filé de Saint Peter (150 g)	67
Espeto de Filé Mignon (120 g)	67
Espeto de Kafta (100 g)	55
Espeto de Frango (120 g)	54
Kibe na Brasa (100 g)	53
Kibe Cru (100 g)	53
Abobrinha Recheada	53
Charuto de Uva	45
Charuto de Repolho	45
Charuto Vegetariano	45

+ **UMA SALADA:** Tabule, Fatucho Farabbud, Fatucho Saj, Valentin, Farah ou Manish

+ **UM ACOMPANHAMENTO:** Arroz de Açafrão, Arroz com Lentilhas, Arroz Chehie, Arroz Califa, Batata Libanesa, Batata Randa ou Cuscuz Marroquino



Sobremesa

CAFÉ GOURMET	20
Acompanha uma pequena sobremesa a sua escolha; Chocolamour, Malabie ou Coalhada fresca com frutas vermelhas.	
MIX DE DOCES	15
Duas pequenas sobremesas a sua escolha; Chocolamour, Malabie ou Coalhada com frutas vermelhas.	
CHOCOLAMOUR (by Flamingo)	24 30
Sorvete de chocolate, calda quente de chocolate, chantilly e a verdadeira farofa "Flamingo"	
BOLO DA TETA	19
Bolo de chocolate com recheio de chocolate e ainda mais chocolate na cobertura	
COALHADA FRESCA	20
Com calda de frutas vermelhas	
MALABIE	20
Manjar de miski com geleia de damasco	
FRUTAS DA ESTAÇÃO	12



Bebidas

SUCOS (250ml ou 500ml)	11 16
Abacaxi, melancia, maracujá, laranja ou limão	
TANGERINA (250ml ou 500ml)	14 20
UVA INTEGRAL (300ml)	15
ÁGUA MINERAL	7
CHÁ DE HORTELÃ	7
CAFÉ EXPRESSO	7
HEINEKEN/BUDWEISER	13
STELLA ARTOIS	13
ORIGINAL (600ml)	20
CAIPIRINHA	35
CAIPIROSKA	35
ARAK	25