

Tradição direto do Líbano

Após anos de experiência no ramo de alimentação, o casal Wesley, de ascendência libanesa, e Lilian Cury decidiu honrar a culinária do país árabe por meio do restaurante Arabian. Oferecendo ao público uma comida familiar, fresca e típica, a casa conta com diversos detalhes idealizados e pensados para que o espaço remetesse ao Líbano, das cores aos adornos que enfeitam o ambiente, que pertenciam à família de Wesley. “Trabalhamos arduamente para não perder as raízes árabes”, garante Lilian.

KAYO MAGALHÃES/CB/D.A PRESS



Esfirras folheadas do restaurante Arabian

O restaurante funciona sob regime de bufê (R\$ 89,90/kg), com destaque

para as esfirras folheadas de carne, ricota e frango, recheadas com receitas

criadas por Wesley, além das saladas marroquinas e do cordeiro assado.

Mil e uma delícias

No Árabe Gourmet, o amor pela cozinha foi passado de geração em geração. Eduardo Haddad, proprietário da casa, leva com responsabilidade o legado da mãe, nascida na Síria, e traz para o público da capital a tradicional comida síria-libanesa.

O destaque do restaurante é o menu degustação, composto por três etapas e que configura 90% das vendas da casa. A primeira é a das pastas frias, acompanhadas por pãezinhos. Há as opções de kibe cru, coalhada seca, homus, babaghanush, abobrinha com especiarias libanesas, salada de berinjela e tabule. A segunda é a dos queridinhos árabes, com minikibe crocante, miniesfiha assada na hora, esfiha folhada e o



Opções do menu degustação do Árabe Gourmet

tradicional falafel.

A última etapa, por fim, são os pratos principais — arroz com cordeiro, arroz

com lentilha, castanhas e grão de bico, charutos de uva e repolho e a kafta, feita com carne black angus. O

menu degustação sai por R\$ 120, mas, neste mês, encontra-se sob valor promocional de R\$ 98.