



MENU SAFARI NOTURNO E AULA DE ASTRONOMIA

ENTRADAS

FATOUSH

As saladas eram raras na região, porém o Fatoush da região 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 crocantes pedaços de pão pita caseiro)

HOUMOUS

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

KIBBEH

Com diversas variações por todo o mundo árabe, o Quibe tem sido uma escolha popular por gerações
(grãos de trigo, carne picada, cebola, especiarias, pinhões)

FATAYER

Mini tortas, populares em toda a região do Médio Oriente
(Espinafre, cebola, sumagre, paprica, sal, pimenta, levemente revestido em sumo de limão e azeite)



PRATOS PRINCIPAIS

BIFE DE ANGUS AUSTRALIANO

Um bife suculento grelhado, coberto com molho de cogumelos, servido com purê de batata, Espargos grelhados e legumes grelhados

FRANGO MARINADO ÁRABE

Uma especialidade árabe mundialmente famosa, peito de frango marinado com tempero árabe, grelhado e servido com batata assada, cebola e salsa

MOUSSAKA VEGETARIANA

Um clássico prato de inspiração grega transformado numa delícia vegetariana Assado de beringelas, tomate ameixa, grão de bico, cebola e queijo (opcional)

SOBREMESAS

FRUTA FRESCA DIVERSA

Mistura de frutas frescas da época

BEBIDAS

Café árabe, água, sumo natural, Vimto (sumo de (chá preto, cardamomo e leite evaporado) selecção de chás e café.

