



Bekaa
EM CASA

linha artesanal
- embalada à vácuo -

Bekaa
CULINÁRIA ÁRABE

bekaarestaurante.com.br
f @ /bekaarestaurante

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 entre eles. LEI FEDERAL 10962/04
PEÇA CUPOM FISCAL: a emissão do cupom fiscal com CPF deve ser solicitada pelo cliente, se desejado, ao funcionário antes da quitação e pagamento da conta.
CONSUMIDOR: o acesso às 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
OUTUBRO/2020: Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Bekaa
CULINÁRIA ÁRABE
em casa (11) 2776-8053



área de entrega



Bekaa | R. Jamanari, 330 - 103

VILA ANDRADE
VILA SUZANA
VILA CRUZEIRO
MORUMBI
PARQUE SANTO ANTÔNIO
SANTO AMARO
JARDIM DAS ACÍCIAS
VILA CORDEIRO
CAMPO BELO
ALTO DA BOA VISTA
JARDIM SÃO LUIZ
CHÁCARA SANTO ANTÔNIO
ALTO DA BOA VISTA
CIDADE MONÇÕES

HORÁRIOS DE ATENDIMENTO

Segunda a Sexta: 12h às 15h30 | 18h30 às 22h30
Sábados, Domingos e Feriados: 12h às 22h30

bekaarestaurante.com.br f @ @bekaarestaurante

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

Já conhece nosso empório?

pra começar

PERFEITAS PARA COMPARTILHAR

HOMUS 28 | 14  
PASTA DE GRÃO DE BICO E TAHINE

BABAGANOUGH 28 | 14  
PASTA DE BERINJELA ASSADA, TAHINE E LIMÃO

COALHADA SECA 28 | 14 
OU FRESCA 11
LABANIE, EM ÁRABE

MHAMMARA 32 | 16 
PASTA PIMENTÃO VERMELHO COM ESPECIARIAS

TRIO 36 | 18 
ESCOLHA TRÊS DE NOSSAS PASTAS

PÃO ÁRABE OU SAJ 9 | 5
MASSA DO PÃO ÁRABE: TRADICIONAL OU INTEGRAL
ELES SAEM NA HORA, BEM QUENTINHOS.

COMBINADO DE PÃES 18 | 9
2 PÃES SAJ, 2 PÃES ÁRABES, 3 TORRADAS.



HOMUS E TIRAS DE MIGNON 36 | 18
COM MUITO TOMATE, CEBOLA, AMÊNDOAS E PÁPRICA

QUADRA DE ASES 58
DEGUSTAÇÃO DOS 4 PRATOS MAIS PEDIDOS: KIBE CRU + TRIGO
FRIQUE, TRIO DE PASTAS E LÍNGUIÇA ÁRABE

 CHANCLICHE 32 | 16
RICOTA LEVE TEMPERADA COM TOMATES PICADOS E SALSINHA.

KIBE CRU CLÁSSICO 42 | 21
OU COM CARNE MOÍDA 46 | 23
COM HORTELÃ, CEBOLA E CEBOLINHA

LÍNGUIÇA ÁRABE 40 | 20
ARTESANALMENTE FEITA POR NÓS. RECEITA DO VOVÔ EMILIO

LEGENDA:  VEGETARIANO  VEGANO

nossas esfihas

FRESQUINHAS. ENTRAM NO FORNO
NA HORA QUE VOCÊ FAZ SEU PEDIDO



// ABERTAS //
MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
MOZARELA / ZATHAR / CEBOLA 7 
CARNE 7
ESPECIAL 9
QUEIJO DE CABRA 16 
MASSA FOLHADA
CARNE 9
ESPECIAL 11
QUEIJO DE CABRA 17 

// FECHADAS //
MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
MOZARELA / RICOTA / ESCAROLA 8 
CARNE 8
QUEIJO DE CABRA 17 

// ESTICADINHA //
MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL
ZATHAR / CEBOLA 8 
CARNE 8

os clássicos

FAMOSOS DA COZINHA ÁRABE

ARROZ AO AÇAFRÃO 40 | 20
ARROZ COM AÇAFRÃO, GRÃO DE BICO,
FRANGO, PIMENTA SÍRIA E AMÊNDOAS

KIBE FRITO 9
ARTESANAL, CROCANTE E COM MUITO RECHEIO

KIBE ASSADO 30
COM COALHADA FRESCA

CHARUTOS DE FOLHA DE UVA 37 | 18
OU FOLHAS REPOLHO
RECHEADOS COM ARROZ E CARNE MOÍDA

CHARUTOS VEGETARIANOS 36 | 18 
NA FOLHA DE COUVE E RECHEADOS
COM ARROZ, GRÃO DE BICO E TOMATES

FALAFEL 40 | 22  
FAMOSOS BOLINHOS DE GRÃO DE BICO E ESPECIARIAS.
ACOMPANHA SALADA VERDE

saladas & sanduíches

FARABBUD 41 | 20 
A SIMPLICIDADE DO TOMATE, PEPINO, SALSINHA E DA ALFACE
AMERICANA, CORTADOS NA PONTA DA FACA, TEMPERADOS COM
LIMÃO, FINALIZADA COM PÃO ÁRABE TORRADO.

SAJ 40 | 20 
FOLHAS VERDES, TOMATE, CEBOLA, RABANETE, MOLHO DE ROMÃ

BEKAA 45 | 23 
FOLHAS VERDES, FRUTA DA ESTAÇÃO, NOZES E CHANCLICHE

TABULE 42 | 21  
À BASE DE SALSINHA, CLÁSSICA RECEITA LIBANESA

MANISH 45 | 23 
FOLHAS VERDES, QUEIJO DE CABRA,
DAMASCO SECO, PISTACHE, MEL E BALSÂMICO



novidades!

NOVOS PRATOS PRA VOCÊ AMAR

ESFIHA DE FRANGO ABERTA 9
FECHADA 11
FRANGO COZIDO EM TEMPERO ÁRABE, COALHADA
SECA E AMÊNDOAS DOURADAS NA MANTEIGA

CHICH BARAK INVERTIDO 53
O TRADICIONAL CAPELETTI COM MOLHO DE
COALHADA, PUXADO NA MANTEIGA E FINALIZADO
COM RÚCULA E AMÊNDOAS.

KIBE NA CHAPA 43
ACOMPANHA COALHADA FRESCA



BEIRUTE DE KAFTA 43
BABY BEEF 43
ROSBIFE 35
COM QUEIJO, TOMATE E ZATHAR

BURGER DAS ARABIAS 37
120G DE KAFTA, MOLHO ACEBOLADO, TOMATE E COALHADA SECA
NO PÃO DE MANDIOQUINHA. ACOMPANHA BATATA RANDA.

LIBANÊS DE BABY BEEF 42
OU DE FRANGO 40
PÃO SAJ ENROLADO COM COALHADA SECA E VINAGRETE.
ACOMPANHA SALADA DE RÚCULA OU BATATA RANDA

  LIBANÊS DE FALAFEL 33
COM ALFACE, TOMATE, RABANETE E MUITO MOLHO TAHINE
TEMPERADO. ACOMPANHA SALADA DE RÚCULA OU BATATA RANDA

MANOUCH 41
SANDUÍCHE NA ESFIHA GIGA!
MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL COM ZATAR E
AZEITE, TOMATE, PEPINO, AZEITONA PRETA
E FOLHAS DE HORTELÃ. INCRÍVEL!

PORÇÕES DE LEGUMES 9
CENOURA E PEPINO PARA COMER COM AS NOSSAS
PASTAS OU COMO ENTRADINHA!

KAFTA DE CORDEIRO 63 | 32
DEVIDO AO GRANDE NÚMERO
DE PEDIDOS, ELA CHEGOU!

autorais

COMO COMEMOS LÁ EM CASA.
NÃO SAIA DAQUI SEM PROVAR.

  KIBE EMÍLIO ABBUD 34 | 17
BOLINHAS DE TRIGO TEMPERADO COM ESPECIARIAS,
ACOMPANHADAS DE CEBOLAS DOURADAS NO AZEITE.
PRATO LEVE, PARA CONSUMIR SEM CULPA.

 KIBE DE ABÓBORA 42
POR CLÁUDIA BELINTANI ABBUD
RECHEIO DE ERVILHA TORTA, ALHO PORÓ, CENOURA E QUEIJO
COTTAGE, ACOMPANHA ESPAGUETE DE PUPUNHA E AMÊNDOAS.

KIBE CRU DE SALMÃO 47
POR CLÁUDIA BELINTANI ABBUD
TARTAR DE SALMÃO TEMPERADO
COM ESPECIARIAS, SALSINHA E LIMÃO.

KIBE SUE-SUE 49
DELICADA JUNÇÃO DE PEIXES BRANCOS E NOBRES, TRIGO,
CEBOLA, PINOLI DOURADOS E UVA PASSA PARA ACOMPANHAR
TENRAS FOLHAS DE RÚCULA.

KIBE DE NOZES 46
POR CLÁUDIA BELINTANI ABBUD
FUSÃO DE TRIGO E NOZES, RECHEIO DE COALHADA SECA E
CARNE TENRA, SERVIDO EM BERÇO DE ESPAGUETE DE LEGUMES
SALTEADOS.

MOUSSAKA 46
POR CLÁUDIA BELINTANI ABBUD
CAMADAS DE BERINJELA, TOMATES E CARNE MOÍDA COM
MOLHO BRANCO GRATINADO.
ACOMPANHA ARROZ CHERRY.

TRIGO FRIQUE 35
COMBINAÇÃO PERFEITA DE GRÃOS DE TRIGO, FRANGO
DESFIAO E CARNE MOÍDA, COM COALHADA FRESCA E FOLHAS
DE HORTELÃ.

CHICH BARAK 52
CLÁSSICA MASSA RECHEADA DE CARNE BOVINA,
COZIDA NA COALHADA E CEBOLA.

CHACRIE 59
FRALDINHA NA COALHADA FRESCA COM ANÊIS DE CEBOLAS
DOURADAS. SERVIDO COM ARROZ CHERRY.

HERÍCE 41
SOPA DE TRIGO LIBANÊS EM GRÃO, COM FILÉ DE FRANGO
DESFIAO, CEBOLA CORADA NA MANTEIGA ACRESCIDADA COM
TOQUE SEDUTOR DO TEMPERO ÁRABE.
(SOMENTE EM DIAS FRIOS, SOB CONSULTA)



da chapa

KAFTA 42 | 22
COM MOLHO VINAGRETE

ESPETO DE FILÉ DE FRANGO 40 | 22
COM TOMATE E CEBOLA NA CHAPA

ESPETO DE FILÉ MIGNON 62 | 37
COM MOLHO VINAGRETE

FILÉ DE PESCADA BRANCA 56 | 30
COM PESTO DE PISTACHE
OU MOLHO TARATOR, NOZES E SALSINHA.

para acompanhar

BATATA RANDA 31 | 15 
TEMPERADAS COM ZATHAR

BATATA À MODA LIBANESA 31 | 15 
AMASSADAS. COBERTA DE CEBOLAS
DOURADAS NO AZEITE E ZATHAR

MEZZE DE LEGUMES 35 | 17  
ASSADOS E GRELHADOS (ABÓBORA, ALHO PORÓ,
CEBOLA, TOMATE E BERINJELA), FINALIZADOS COM
COALHADA FRESCA, ESPECIARIAS E HORTELÃ.

ARROZ COM LENTILHAS 37 | 18
COBERTO DE CEBOLAS CROCANTES  

ARROZ CHERRY 34 | 17
COM MACARRÃO CABELINHO DE ANJO

ARROZ CALIFA 39 | 18
COM FRANGO, CARNE MOÍDA, COBERTO
DE UVAS PASSAS E CASTANHAS DE CAJU

sobremesas

CHOCOLAMOUR 28 | 22 | 9
NOSSA RECEITA CLÁSSICA DE FAMÍLIA
DESDE OS ANOS 60. SORVETE DE CREME OU
CHOCOLATE, FAROFA FLAMINGO (NOSSO
SEGREDO), CHANTILLY E CALDA DE CHOCOLATE.



BOLO DA TETA 18 | 9
RECEITA GENTILMENTE CEDIDA PELO SAJ
BOLO DE CHOCOLATE COM
VÁRIAS CAMADAS DE CHOCOLATE E AINDA MAIS
CHOCOLATE NA COBERTURA, ACRESCIDADA DE UMA PITADA
DE NIBS DE CACAU.

MALABIE 17
UM PRIMO ÁRABE DO MANJAR-BRANCO,
COM COMPOTA DE DAMASCO.

ATAIF 13
CREPE ÁRABE DE NOZES OU NATA, SERVIDO QUENTE E
COBERTO COM CALDA DE FLOR DE LARANJEIRA E
PISTACHE.

MOKA 26 | 13
SORVETE DE CREME, CALDA DE CAFÉ, NOSSA FAROFA
FLAMINGO E CHANTILLY.

DOCES ÁRABES 9
MUITOS DOCES... BELEWA, BURMAN, NINHOS, HALEWA E
MUITOS OUTROS. PEÇA VÁRIOS E SEM CULPA.

SORVETES 11
CREME OU CHOCOLATE

FRUTAS DA ESTAÇÃO 10