



**RANDA'**  
ESPECIALIDADES ÁRABES

# Monte seu prato

1 PRINCIPAL + 1 SALADA + 1 ACOMPANHAMENTO



## ESCOLHA UM PRINCIPAL

ESPETO DE CORDEIRO (120 G)	77
FILÉ DE SAINT PETER (150 G)	72
ESPETO DE FILÉ MIGNON (120 G)	72
ESPETO DE KAFTA (100 G)	60
ESPETO DE FRANGO (120 G)	59
KIBE NA BRASA (100 G)	58
KIBE CRU (100 G)	58
♥ KIBE DE ABÓBORA (120 G)	58
♥ FALAFEL (3 UNIDADES   30G CADA)	48
ABOBRINHA RECHEADA	58
CHARUTO DE UVA	49
CHARUTO DE REPOLHO	49
♥ CHARUTO VEGETARIANO	49

## ESCOLHA UMA SALADA

♥ TABULE • ♥ FATUCHE FARABBUD • ♥ FATUCHE SAJ  
♥ VALENTIN • ♥ FARAH • ♥ MANISH

## ESCOLHA UM ACOMPANHAMENTO

ARROZ DE AÇAFRÃO • ♥ ARROZ COM LENTILHAS  
ARROZ CALIFA • ♥ ARROZ CHEHIE • ♥ BATATA RANDA  
♥ BATATA LIBANESA • ♥ CUSCUZ MARROQUINO

# Bebidas

SUCOS (300ML OU 500ML) (ABACAXI, MELANCIA, MARACUJÁ, LARANJA OU LIMÃO)	14   18
TANGERINA (250ML OU 500ML)	14   20
UVA INTEGRAL (300ML)	15
REFRIGERANTE	9
ÁGUA MINERAL	7
CHÁ DE HORTELÃ	7
CAFÉ EXPRESSO	8
HEINEKEN/BUDWEISER	15
STELLA ARTOIS	13
ORIGINAL (600ML)	20
CAPIRINHA	35
CAPIROSKA	35
ARAK	25

LEGENDA:

VEGETARIANO

VEGANO

# Pastas e Pães

♥ ♥ HOMUS 29.

PASTA DE GRÃO DE BICO E TAHINE

♥ ♥ BABAGANOUCH 29.

PASTA DE BERINJELA ASSADA, TAHINE E LIMÃO

♥ COALHADA SECA 29.

OU FRESCA 13.

LABANIE, EM ÁRABE

♥ MHAMMARA 34.

PASTA PIMENTÃO VERMELHO COM ESPECIARIAS

♥ TRIO DE PASTAS 40.

ESCOLHA TRÊS DE NOSSAS PASTAS

PÃO FOLHA OU ÁRABE 11.

ELES SAEM NA HORA, BEM QUENTINHOS.

COMBINADO DE PÃES 20.

2 PÃES SAJ, 2 PÃES ÁRABES, 3 TORRADAS.

♥ CHANCLICHE 32.

RICOTA DESIDRATADA PASSADA NO ZATHAR

E TEMPERADA COM AZEITE EXTRAVIRGEM,

SALSA, TOMATE E CEBOLA PICADINHA.

QUADRA DE ASESS 69.

DEGUSTAÇÃO DAS ENTRADAS MAIS PEDIDAS:

KIBE CRU, TRIGO FRIQUE, TRIO E LINGUIÇA ÁRABE.

HOMUS À LIBANESA 40.

TEMPERADO COM FATIAS DE LINGUIÇA ÁRABE

E CASTANHAS DE CAJU.

HOMUS E TIRAS DE MIGNON 42.

COM TOMATE, CEBOLA, AMÊndoAS E PÁPRICA





## Esfihas

### ABERTAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

CARNE 10.

CARNE COM COALHADA 12.

♥ MUSSARELA ou ZATHAR 10.

MASSA FOLHADA

CARNE 13.

CARNE COM COALHADA 16.

♥ QUEIJO DE CABRA 20.

COM CEBOLA CARAMELIZADA E  
MOLHO BALSÂMICO. IMPERDÍVEL!

### FECHADAS

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

CARNE 11.

♥ MUSSARELA ou RICOTA ou ESCAROLA 11.

### ESTICADINHA

ESFIHA ABERTA DE MANEIRA INÉDITA, COM  
SUAVE CROCÂNCIA, SEMPRE BEM PASSADA.

MASSA TRADICIONAL OU INTEGRAL

CARNE 11.

♥ CHANCLICHE 11.

# Kibes



KIBE FRITO 12.

KIBE ASSADO 40.

KIBE NA BRASA 50.

TRADICIONAL RECEITA ÁRABE,  
GRELHADO E COM UM TOQUE DE  
COALHADA FRESCA,

KIBE CRU CLÁSSICO 50.

COM HORTELÃ,  
CEBOLA E CEBOLINHA

💚 KIBE DE ABÓBORA 48.

FUSÃO DE ABÓBORA E TRIGO,  
RECHEADO COM TENROS  
LEGUMES E QUEIJO COTTAGE,  
SALPICADO COM LASCAS DE  
AMÊndoAS CORADAS NA  
MANTEIGA. ACOMPANHA  
ESPAQUETE DE PUPUNHA  
SALTEADO COM TOMATE E  
CEBOLA.



KIBE CRU DE SALMÃO 48.

DELICIOSO TARTAR DE SALMÃO  
TEMPERADO COM ESPECIARIAS,  
SALSINHA E LIMÃO.



KIBE DE NOZES 53.

FUSÃO DE TRIGO E NOZES  
RECHEADO COM COALHADA SECA  
E CARNE TENRA. SERVIDO COM  
SPAGHETTI DE LEGUMES  
SALTEADOS. SUBLIME.



# Grelhados

PORÇÃO  
MEIA    INTEIRA

KAFTA    28.    59.

ESPETO DE CARNE MOÍDA SELECIONADA, ACRESCIDA DE SALSINHA E ESPECIARIAS ÁRABES, ASSADO NA GRELHA.

ESPETO DE FILÉ MIGNON    38.    75.  
OU FILÉ DE FRANGO    31.    52.

MICHUI    -    105.

DELICIOSA DUPLA DE FILÉ MIGNON E KAFTA.

FILÉ DE SAINT PETER    31.    62.  
COM PESTO DE PISTACHE.

LOMBO DE CORDEIRO    -    85.  
MARINADO COM VINHO BRANCO E ERVAS.

LINGUIÇA ÁRABE    -    42.  
CARNE BOVINA TEMPERADA COM  
VINHO BRANCO E ESPECIARIAS.



# Nossos Pratos

PORÇÃO  
MEIA INTEIRA

**CHARUTOS DE FOLHA DE UVA OU FOLHAS REPOLHO** 21. 42.  
21. 42.

RECHEADOS COM ARROZ E CARNE MOÍDA

**CHARUTOS VEGETARIANOS** 21. 42.  
NA FOLHA DE COUVE MANTEIGA, RECHEADOS COM ARROZ, GRÃO DE BICO, TOMATE E ESPECIARIAS

**ABOBRINHA RECHEADA** 21. 42.  
ABOBRINHA RECHEADA COM ARROZ E CARNE BOVINA.  
SERVIDA COM MOLHO DE TOMATES FRESCOS.

**CUSCUZ MARROQUINO** 21. 42.  
GRÃOS DE SÊMOLA PUXADOS NO AZEITE COM CEBOLA ROXA, PIMENTÕES VERMELHO E AMARELO E UM TOQUE DE HORTELÂ.

**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 HORTELÂ.

**CHACRIE** 34. 65.  
PEDAÇOS DE FRALDINHA COZIDA NA COALHADA, ANÉIS DE CEBOLA FRITOS NA MANTEIGA E PIMENTA DOCE.  
ACOMPANHA ARROZ CHEHIE.

**(SOB CONSULTA) HERÍCE** 26. 49.  
EXÓTICA SOPA DE TRIGO LIBANÊS EM GRÃO, COM FILÉ DE FRANGO DESFIADO, CEBOLA CORADA NA MANTEIGA E UM TOQUE DE TEMPERO ÁRABE.

# Saladas

PORÇÃO	
MEIA	INTEIRA

- TABULE** 24. 48.  
SALSA, TOMATE, TRIGO FINO, HORTELÃ E CEBOLA  
PICADINHA COM DELICIOSO TEMPERO.
- FATUCHE FARABBUD** 23. 46.  
TENRO TOMATE PICADO, PEPINO, CEBOLA  
E ALFACE AMERICANA EM TIRES FININHAS.  
SERVIDA COM PÃO TORRADO EM PEDAÇOS.
- FATUCHE SAJ** 26. 52.  
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** 27. 54.  
MIX DE FOLHAS, DAMASCOS, PISTACHES  
TORRADOS E QUEIJO DE CABRA TEMPERADOS  
COM MOLHO A BASE DE MEL E BALSÂMICO.
- SALADA VALENTIN** 27. 58.  
MIX DE FOLHAS VERDES, CHANCLICHE,  
NOZES E PEDAÇOS DE FIGO TEMPERADOS COM  
MOLHO À BASE DE MEL E BALSÂMICO.
- SALADA FARAH** 21. 42.  
DELICIOSA ALFACE AMERICANA, TOMATE,  
MOZARELA 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.



# Pra acompanhar

	PORÇÃO	
	MEIA	INTEIRA
<b>BATATA RANDA</b> COZIDA E SALTEADA NO AZEITE, COM ZATHAR E SALSAS.	16.	36.
<b>BATATA LIBANESA</b> AMASSADA RUSTICAMENTE À MODA LIBANESA, COM CEBOLAS LEVEMENTE DOURADAS NO AZEITE E ZATHAR.	16.	36.
<b>MEZZE DE LEGUMES</b> ASSADOS E GRELHADOS (ABÓBORA, ALHO PORÓ, CEBOLA, TOMATE E BERINJELA), FINALIZADOS COM COALHADA FRESCA, ESPECIARIAS E HORTELÃ.	19.	38.
<b>ARROZ COM LENTILHAS</b> COBERTO COM CEBOLAS DOURADAS.	21.	42.
<b>ARROZ CHEHIE</b> COM MACARRÃO CABELO DE ANJO	19.	38.
<b>ARROZ CALIFA</b> FEITO COM CARNE MOÍDA, PEITO DE FRANGO DESFIADO, COBERTO COM UVAS PASSAS E CASTANHAS DE CAJU.	22.	44.
<b>ARROZ DE AÇAFRÃO</b> COM GRÃO DE BICO, FRANGO, PIMENTA SÍRIA E AMÊndoAS.	22.	44.

# Sandwiches

## BURGER DAS ARÁBIAS 42.

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

## BEIRUTES

### ROSBIFE 42.

TRADICIONAL RECEITA COM DELICIOSO ROSBIFE CASEIRO ASSADO.

### FRANGO 41.

DELICIOSO PEITO DE FRANGO GRELHADO, MUSSARELA, FINAS RODELAS DE TOMATE E ZATHAR.

### VEGETARIANO 40.

RECEITA TRADICIONAL COM ABÓBORA E ABOBRINHA.

### KAFTA 49.

KAFTA ASSADA NA CHAPA, COM MUSSARELA E ZATHAR.

### BABY BEEF 49.

FILÉ DE BABY BEEF COM FINAS RODELAS DE TOMATES, MUSSARELA DERRETIDA E ZATHAR.

## LIBANÊS NO PÃO FOLHA

### DE MIGNON 48.

### OU DE FRANGO 40.

PÃO FOLHA ENROLADO COM COALHADA SECA E VINAGRETE.

ACOMPANHA SALADA DE RÚCULA OU BATATA RANDA

### DE FALAFEL 48.

BOLINHOS COM ALFACE, TOMATE, RABANETE E MOLHO TAHINE

TEMPERADO. COM SALADA DE RÚCULA OU BATATA RANDA



# Sobremesas



## CAFÉ GOURMET 22

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 21

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CHOCOLATE E AINDA MAIS CHOCOLATE NA COBERTURA

## COALHADA FRESCA 20

COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

## MALABIE 22

MANJAR DE MISKY COM GELEIA DE DAMASCO

## FRUTAS DA ESTAÇÃO 13

## DOCINHOS ÁRABES (3 UND.) 12



# RANDA<sup>®</sup>

## ESPECIALIDADES ÁRABES

[WWW.RESTAURANTERANDA.COM](http://WWW.RESTAURANTERANDA.COM)

[facebook.com/restauranteranda](https://facebook.com/restauranteranda) | [instagram.com/randa\\_arabe](https://instagram.com/randa_arabe)

**DELIVERY: (11) 3957 9570**

### ENCOMENDAS PARA EVENTOS

- 100 esfihas folhadas cocktail — 300,00
- 100 kibes fritos cocktail — 300,00
- 100 esfihas cocktail — 250,00



**FAÇA UM CLIQUE  
E MARQUE O RANDA  
NO @INSTAGRAM**

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 DIRJA** (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](http://www.procon.df.gov.br). PROCON SP: 11 3826-1457  
MAIO/2022: Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.