

Reservas e Eventos

Mesas com Reservas Ganham Cortesia!

Aniversários, Festas e

Confraternização de Empresas

*Planejamos "pacotes" promocionais
de acordo com a sua necessidade!*



Laziza

GASTRONOMIA LIBANESA

Dias e Horários

De 3ª a Domingo das 12h até 22h45

Segunda-feira não abrimos

As imagens neste Cardápio são meramente ilustrativas - Temos "Código de Defesa do Consumidor" - Lei Nº 8078, 11/9/1990.

Visite Nossa Cozinha.- Lei Municipal: 11.617 / 1994. - Taxa de Serviço 10% é Opcional - Lei nº 13.419.

É Proibido Fumar neste local. - Lei 13.541 / 2009 - 7 / 5 / 2009. - Lei Antifumo 12.546 / 2011 Disque Saúde 136

•É proibida a venda e o consumo de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. •Beba com moderação. Se beber não dirija.

A Essência do Líbano na Vila Mariana



*Bem-vindos ao Laziza,
onde a paixão e a tradição da culinária libanesa
encontram seu lar na Vila Mariana.
Há pouco mais de uma década no Brasil,
o Chef Ali Fouany, nascido no Líbano,
descobriu seu dom e o trouxe para encantar
paladares brasileiros.*

*Desde 2019, quando fundou O Laziza Gastronomia Árabe,
ele tem proporcionado uma explosão de sabores,
mantendo a fidelidade às receitas ancestrais
e utilizando as mais autênticas especiarias libanesas.
Prepare-se para uma jornada culinária única,
onde cada prato conta uma história e cada mordida
é uma celebração da rica cultura libanesa.*

por Chef

Ali Fouany

Entradas

O Primeiro Encanto Libanês

Entrada Laziza

Uma orquestra de sabores para iniciar sua experiência. Quatro pães Laziza recém-assados, torrada libanesa crocante e uma seleção irresistível de quatro mini pastas artesanais: o cremoso Homus, a aveludada Coalhada Seca, o defumado Babaghanuj e a vibrante Pasta de Alho, todas preparadas com o toque inconfundível do Chef.

Kibe Cru Pequena e Grande

A alma da culinária libanesa em sua forma mais pura. Um mix delicado de carne, habilmente temperado e servido com cebola e folhas de hortelã fresca, acompanhado pelo pão árabe perfeito para saborear cada colherada.

Trio de Pastas

Permita-se explorar a diversidade de nossas pastas. Escolha três das suas favoritas e desfrute-as com a generosa porção de pão árabe fresco.

Dupla de Pastas

Uma dupla perfeita para compartilhar ou para satisfazer seu desejo por dois sabores distintos, sempre acompanhada do nosso pão árabe.

Kibe Cru *(bolinhas)*

Uma porção do delicioso kibe cru Laziza, preparado com a tradição libanesa para turbinar o seu pedido de entrada.

Pastas Pequenas e Grandes

Homus

A pasta cremosa à base de grão de bico que você ama, com a textura perfeita e o sabor autêntico que só o Laziza oferece.

Coalhada Seca

Nossa tradicional pasta de coalhada seca, levemente azedinha e incrivelmente refrescante, um clássico indispensável acompanhada de pão árabe.

Babaghanuj

Uma delícia defumada, esta pasta é feita com berinjela assada lentamente, revelando um sabor único e envolvente, servida com pão árabe.

Mohamara

Uma explosão de cores e sabores! Esta pasta picante combina pimentão, páprica, nozes e tahine, com um toque secreto do Chef. Uma experiência vibrante para o seu paladar, acompanhada de pão árabe.
[Contém Glúten]

Pasta de Alho

Uma pasta cremosa, para os amantes de um sabor marcante e irresistível, acompanhada de pão árabe.

Kibe Cru



Pratos Principais

A Alma do Líbano em Seu Prato

Filé Mignon

A suculência do filé mignon grelhado ao ponto, acompanhado do nosso arroz com cabelo de anjo, batata frita e um toque de homus, um clássico reinventado. Acompanha salada de fatouche pequena.

Arroz à moda Libanesa

Feito com arroz Basmati (importado) traz uma explosão de sabores exóticos em um prato com carne desfiada e amêndoas, caju e romã - uma verdadeira joia do Oriente.

Charuto de Uva e Carne

Nossas folhas de uva cuidadosamente enroladas com um recheio de carne temperada na perfeição, servidas para absorver cada gota de sabor.

Arroz com Lentilha

Uma receita clássica, reconfortante e cheia de sabor, que aquece o coração.

Arroz Cabelo de Anjo

A delicadeza dos fios de anjo combinada com o nosso arroz especial, um acompanhamento perfeito

Almoço na Semana

Executivos Laziza

De 3ª a 6ª feira, exceto feriados.

3ª feira

Arroz com cabelo de anjo, kafta, batata frita, salada e homus.

4ª feira

Arroz com lentilha, kibe frito, batata frita, salada e coalhada.

5ª feira

Arroz com cabelo de anjo, kafta, batata frita, salada e homus.

6ª feira

Arroz com cabelo de anjo, frango, batata frita, salada e babaghanuj.



Saladas

Pequenas e Grandes

Frescor e Leveza do Mediterrâneo

Tabule

Uma salada vibrante e refrescante, onde a salsa, cebola, tomate, sumac, hortelã e trigo se unem em uma sinfonia de sabores, realçados pelo frescor do suco de limão espremido na hora e azeite de oliva extra virgem.

Fatouche

Uma explosão de texturas e cores! Alface, rabanete, tomate, pepino, salsa, hortelã, cebola e sumac são combinados com crocantes pedaços de pão árabe assado. Tudo regado com suco de limão espremido na hora, azeite de oliva e um toque agridoce de melaço de romã.

Falafel

Uma salada generosa e saborosa, com tomate fresco, alface, rabanete, hortelã vibrante, pepino, picles, molho tahine cremoso e com 6 bolinhos de falafel perfeitamente fritos, preparados com o tempero secreto do Chef, à base de grão de bico. *(p - com 3 bolinhos de falafel)*

Pão e Torrada

Adicionais:

Pão Laziza

Uma unidade de pão Laziza, com massa fresca, tempero especial do Chef e um toque de gergelim por cima. Um pão único!

Pão Árabe

Pão árabe cortado em 4 fatias, perfeito para acompanhar suas pastas e pratos.

Torrada Libanesa

Crocante e deliciosa, ideal para todas as entradas.

Pacote de Pão Árabe

Leve para casa um pedacinho do Líbano.

Azeite Laziza

Tenha na sua mesa um pedacinho do Líbano, azeite importado especial em um frasco lindo para presentear.

Porções

Pequenos Prazeres, Grandes Sabores



Batata Frita

Nossa porção generosa de batatas crocantes, perfeitas para acompanhar qualquer momento.

Falafel

Seis bolinhos dourados de grão de bico com tempero do chef, crocantes por fora e macios por dentro - uma iguaria libanesa imperdível!

Beirutê

Sanduíches Gourmet Libaneses

Nossos saborosos beirutes são ideais para uma refeição robusta e deliciosa.

Frango (Tempero Shawarma)

Tiras de frango grelhadas com o tempero shawarma, combinadas com alface, picles, pasta de alho, tomate e batata frita.

Frango (Tempero Chich Taouk)

Marinado por 24h e feito na brasa. Cubos de frango grelhados com o tempero exclusivo do Chef, Chich Taouk, acompanhados de alface, tomate, picles, pasta de alho, homus e batata frita.

Falafel

Bolinhos de falafel crocantes, combinados com tomate, alface, rabanete, hortelã, picles e molho tahine, uma opção vegetariana repleta de sabor.

Carne (Tempero Shawarma)

Suculentas tiras de carne grelhadas com o tempero marcante do shawarma, acompanhada de salsinha, cebola, picles, tomate e molho tahine.

Misto

A combinação perfeita de carne e frango picadinhos na chapa com o tempero do Chef, servidos com tomate, picles, pasta de alho, alface e molho tahine.

Sujok

Carne moída grelhada e temperada, picante, com hortelã, alface, picles, tomate, pasta de alho e molho tahine.

Kafta

Carne moída grelhada com especiarias, servida com salsinha, picles, cebola, tomate, molho tahine e homus.

Filé Mignon

Bife de filé mignon grelhado à perfeição, com salsinha, picles, cebola, tomate, tahine e homus. Um beirute sofisticado e saboroso.

Beirute de Falafel



Esfihas

A Crocância da Tradição Libanesa

Tradicional

Nossas esfihas são uma obra de arte, com massa fina e crocante, preparadas sem ovos, garantindo a autenticidade e o sabor inigualável.

Grande Artesanal (unid.)

Todos os sabores das esfihas tradicionais, em um tamanho generoso para os que desejam mais do seu sabor favorito.

SABORES

Carne

A suculenta carne moída com o tempero especial do Chef, um clássico que sempre surpreende.

Espinafre

Uma combinação fresca de espinafre, tomate, cebola e temperos que realçam o sabor natural dos ingredientes.

Queijo

Uma fusão de queijo mussarela e queijo branco, com o toque especial do Chef que eleva o sabor.

Queijo Picante

Para os amantes de um toque de calor, queijo branco apimentado e mussarela, criando uma explosão de sabor.

Coalhada Seca

A suavidade e o frescor da tradicional coalhada seca em uma esfiha que derrete na boca.

Zaatar

A autêntica especiaria libanesa de tomilho e gergelim, um sabor inconfundível e aromático.

Mohamara

A intensidade do pimentão, páprica, nozes e um toque mussarela, com o tempero picante do Chef, para uma experiência marcante.

Sujok

Carne bovina bem moída de sabor intenso e picante, temperada com especiarias exclusivas, com queijo e tomate. A delícia do oriente médio.



Combos Esfihas

Escolha seus sabores favoritos e monte o combo do tamanho da sua fome

Tamanhos: Tradicionais ou Grandes

6 por 5

12 por 9

18 por 14

Nosso Kibe

Crocância e Sabor em Cada Mordida

Kibe Frito de Carne

Nosso kibe tradicional, recheado com carne moída temperada, frito à perfeição - o sabor que você conhece e ama!

Esfihas



Shawarma

A Arte do Sanduíche Libanês

Uma explosão de sabor em cada mordida, nossos shawarmas são montados no tradicional pão libanes com ingredientes frescos e o tempero autêntico do Chef Ali.

Frango

Tenas tiras de frango grelhadas na chapa com o tempero importado especial do Chef, combinadas com alface, tomate, pickles, batata frita e nossa inconfundível pasta de alho.

Frango (Tempero Chich Taouk)

Uma variação irresistível com o sabor marcante do tempero Chich Taouk, marinado por 24h e feito na brasa, complementado por pão libanês, alface, tomate, pickles, batata frita e pasta de alho.

Falafel

Para os amantes de falafel, este shawarma é recheado com bolinhos crocantes, alface, hortelã, tomate, rabanete, pickles e molho tahine, tudo no pão libanês.

Carne

Suculentas tiras de carne grelhadas na chapa com o tempero do Chef, harmonizadas com salsinha, cebola, pickles, tomate, molho tahine no pão libanês.

Misto

A combinação perfeita de carne e frango picadinhos na chapa com o tempero do Chef, acompanhados de tomate, pickles, pasta de alho, alface e molho tahine, tudo no pão libanês.

Sujok

Carne moída grelhada, temperada e picante, com hortelã, alface, pickles, tomate, pasta de alho e molho tahine no pão libanês.

Kafta

Carne moída na grelha com especiarias, servida com salsinha, tomate, pickles, cebola, molho tahine e homus no pão libanês.

Filé Mignon

Cubos de filé mignon grelhado na perfeição, com salsinha, tomate, pickles, cebola, tahine e homus no pão libanês.

Espetos

A Tradição na Brasa

Michui Laziza 3 espetos

Escolha entre Kafta e Frango, grelhados com maestria para um sabor inconfundível.

Michui Laziza 6 espetos

Dobre o prazer com seis espetos de Kafta e Frango, ideal para compartilhar e celebrar.

Frango

O sabor autêntico do frango grelhado no espeto, suculento e cheio de tempero.

Kafta

Nossa carne moída grelhada com especiarias, um clássico da culinária libanesa que você não pode deixar de provar.

Filé Mignon

Cubos de filé mignon grelhados, tenros e saborosos.

Espetos Kafta



Bebidas

Para Acompanhar sua Experiência

 **Laziza**
GASTRONOMIA LIBANESA

Soft Drinks

Água Mineral

com ou sem gás

Coca Cola

Coca Cola Zero

Guaraná

Guaraná Zero

Tônica

Tônica Zero

Schweppes Citrus

H2O Limoneto

H2O Limão

Cervejas

Refrescância e Tradição

Cerveja Libanesa 500ml - e - long neck

Uma experiência autêntica, diretamente do Líbano para sua mesa.

Heineken

600ml

Uma clássica reconhecida no mundo.

Original

600 ml

Leve e refrescante com história e tradição.

Stella Artois

long neck

Uma lager premium para os paladares mais exigentes.

Cervejas Zero

long neck

Todo o sabor, sem álcool.

Café

Expresso

Perfeito para acompanhar seu doce árabe favorito e encerrar a experiência com um toque de aroma e intensidade.

Sucos Naturais

Limonada

R\$ 19,50

Limonada com Hortelã

R\$ 19,50

Limonada com Romã

R\$ 19,50

Uma combinação exótica e refrescante.

O mais pedido da casa!

Drinks

Para Brindes Especiais

Gin Tônica (importado)

R\$ 41,00

Prepare-se para uma experiência sofisticada.

Escolha entre limão, laranja ou morango, finalizado com um toque elegante de pimenta rosa.

Caipirinha (Frutas Naturais) **R\$ 32,00**

Nossa caipirinha é preparada com frutas frescas.

Escolha sua base (Saque, Cachaça ou Vodka) e sua fruta (limão, morango ou laranja), para um drink clássico e delicioso.

Doses

Para Apreciadores

Arak Libanes

A autêntica bebida destilada libanesa, perfeita para uma experiência completa.

Black Label

Dose de Vodka

Dose de Cachaça

Vinhos Chilenos

Acompanhamentos Perfeitos

• Tinto

Taça e Garrafa

• Branco

• Rosé

• Tintos: Merlot / Carbernet Sauvignon

Doces Árabes

O Final Perfeito da Sua Jornada

Halewe

Um doce delicado de gergelim com pistache, uma textura única e um sabor suave que agrada a todos.

Sorvete Árabe

Um sorvete especial à base de leite com pistache, preparado ao modo árabe, para uma experiência refrescante e exótica.

Ninho com Nozes

Massa delicadamente folhada em formato de ninho, recheada com nozes crocantes e levemente tostadas. Uma explosão de sabor em cada mordida.

Ninho de Pistache

Clássico da confeitaria libanesa, com recheio abundante de pistaches selecionados. Leve, aromático e irresistível.

Triângulo de Nozes

Uma joia da doçaria oriental: massa crocante recheada com nozes envoltas em leve toque de mel. Textura e sabor em perfeita harmonia.

Triângulo de Pistache

Elegante e delicado, traz o sabor marcante do pistache em uma fina camada de massa folhada.



Diversos

Seleções especiais para presentear

Caixa Mista

Doces Árabes (4 unidades)

Uma seleção especial com 4 doces tradicionais da confeitaria árabe.

Perfeita para presentear, experimentar ou se deliciar com um toque do Oriente Médio.

Caixa Mista Grande

Doces Árabes (12 unidades)

Uma experiência completa em forma de caixa. 12 doces árabes variados, preparados com ingredientes autênticos e equilíbrio ideal entre o mel, as nozes e o pistache.

Ideal para compartilhar ou celebrar momentos especiais.

Ninho Nozes



Cedro do Líbano



Na cultura libanesa o Cedro representa força e vitalidade.

*Dessa forma ele nos inspira a desejar à você,
nosso cliente, uma vida repleta de prosperidade
e alegrias duradouras, assim como o Cedro.*



Sinta-se sempre muito Bem-Vindo(a)!