**Tradição e qualidade marcam os quase 50 anos do Oriente Árabe***O restaurante, que está em funcionamento desde 1969, oferece o melhor da gastronomia árabe em um dos pontos turísticos mais visitados da cidade.*

Com mais de 45 anos de atendimento ininterruptos, o Oriente Árabe é sinônimo da boa gastronomia. O cardápio, que foi sendo aprimorado ao longo dos anos, tem um menu repleto de especialidades árabes tradicionais como kibe naie (cru), babaganuch, malfuf (charutos de repolho), e também pratos elaborados como o couscous marroquino, haname (linguiça de carneiro recheada) e cortes de carneiro. O restaurante também oferece serviços diferenciados como rodízio árabe, delivery e noites com dança do ventre. A casa, que recentemente recebeu a categorização NOTA A da Anvisa, atende de terça a sábado das 11 às 23 horas e domingo no período do almoço.

Fernando Portella administra a casa atualmente e conta que a história do Oriente Árabe está diretamente ligada com o Oriente Médio. Nascido na cidade de Lataquie, cidade portuária do norte da Síria, Mohamed Moukhles Jamil Abdul Hak e sua esposa Noria Heraki Abdul Hak vieram ao Brasil no ano de 1950, desembarcando em São Paulo. Dez anos depois o casal veio para Curitiba e em 1969 inaugurou o Oriente Árabe, na Rua das Flores, com o objetivo de difundir a cultura e a culinária árabe.

As delícias árabes servidas no restaurante foram selecionadas e elaboradas por Noria, a primeira cozinheira do Oriente Árabe. Para manter a tradição e originalidade do restaurante, os pratos seguem até hoje a receita de Dona Noria, que ainda dá seus pitacos para trazer inovações.

Foi ainda o filho do casal, Faissal Abdel Hak, que trouxe outra inovação à frente do negócio antes de passá-lo a Fernando. O Oriente Árabe foi o pioneiro em trazer apresentações de dança do ventre. “As dançarinas eram trazidas de São Paulo porque Curitiba não tinha artistas qualificadas para apresentar a dança típica”, conta Portella, que mantém a tradição das noites de sábado.

No ano de 2003 o Oriente Árabe mudou-se para seu atual endereço, no Largo da Ordem, coração do Centro Histórico de Curitiba. “Gostamos muito de fazer parte da região histórica da cidade, pois, de uma certa maneira, já fazemos parte da história da gastronomia da capital”, explica.

**Tradição e cultura à mesa**

O cardápio do Oriente Árabe foi construído com base na tradição da culinária do Oriente Médio e se adaptando também ao gosto dos clientes. Hoje, o menu conta com petiscos (falafel, sfihas, kibe frito, etc), sanduíches (chawarma, Beirute, etc), especialidades árabes (kafta, fatouch, haname, etc), couscous marroquino e ainda diversos combos. Todo o cardápio está disponível em qualquer horário de funcionamento – almoço ou jantar.

“Nosso cardápio é fiel às nossas origens, com receitas que encantam os curitibanos há anos e os turistas que passam pela nossa cidade. Além disso, temos sempre o foco de prestação do melhor serviço ao cliente”, comenta Fernando.

Ainda existe a opção do rodízio árabe com cerca de 20 pratos típicos, entre eles a apreciada carne de carneiro, pelo valor de R$ 67 por pessoa, de terça a sexta e R$73 por pessoa, aos sábados e domingos. As terças e quartas no jantar é praticado o valor promocional de rodízio para casal por R$ 99,90. Já as noites de sábado são chamadas de “Noite Árabe”, pois há apresentações de dança do ventre com courvert cortesia.

O horário de atendimento do Oriente Árabe é outro diferencial. De terça a sábado a casa fica aberta das 11h às 23h sem intervalos. “Como ficamos em uma região histórica percebemos a necessidade de atender em horário estendido para que as pessoas pudessem almoçar mais tarde ou vir para o happy hour”, conta o proprietário.

**Menu executivo personlizado –** Os almoços de terça a sexta no Centro Histórico ganharam mais uma opção econômica e atrativa. O Oriente Árabe disponibiliza das 11h30 às 14h o menu executivo, em que o cliente pode montar seu prato. Ele escolhe entre um prato frio (coalhada, babaganuch, hommues ou tabule), um prato quente (cafta, espeto de alcatra, espeto de frango ou kibe assado) e um salgado (3 mini-sfihas de carne, 3 falafel ou 3 kibinhos). Essas opções vêm acompanhadas de arroz sírio e fatias de pão. O preço do menu executivo é de R$ 24,90.

**ÁRABE EM CASA**

O Oriente Árabe também trabalha com o delivery para quem procura a comodidade para o seu dia-a-dia. O delivery funciona de terça a sexta das 18h30 às 23h, aos sábados, das 11h30 às 15h e das 18h30 das 23h e aos domingos das 11h30 às 15h.

**SERVIÇO**

Oriente Árabe  
Rua Kellers, 95 (esquina com Dr. Muricy) – São Francisco  
Horário de atendimento: Terças a sábados das 11h às 23h. Domingos das 11h às 15h30.  
Horário delivery: Terça a sexta das 18h30 às 23h. Sábados das 11h30 às 15h e das 18h30 às 23h. Domingos das 11h30 às 15h.  
[www.orientearabe.com.br](http://www.orientearabe.com.br)  
facebook.com/orientearabe  
Instagram @orientearabecwb