



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO**

**Ficha de identificação**

**Nome do estabelecimento:** Casa Garabed

**Razão Social do estabelecimento:** Esfihas Garabed Ltda

**Endereço:** R. José Margarido, 216 - Santana

**Telefone:** (11) 2976-2750 e (11) 2979-3943

**Página na internet:** <https://www.casagarabedoficial.com/>

**Data de constituição:** 1951

**Início de atividade:** 1951

**Horário de funcionamento:** Quarta a domingo, das 12h às 21h

**Data de inauguração:** 1951

**Proprietários/sócios:** Garabed Deyrmendjian

**Ramo de atividade:** Culinária Armênia

**Setor/Quadra/Lote:** 072/131/00032

**Ocupa imóvel tombado?** Não

**Conserva instalações/ambiência de época?** Sim

**É referência local/ bairro?** Sim

**É referência na cidade?** Não





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**Dados históricos:**

A Casa Garabed, localizada no bairro de Santana, na Zona Norte da capital paulista, foi fundada em 1951, pelo imigrante armênio Garabed Deyrmendjian, que chegou ao Brasil com dez anos de idade, em 1912, no decorrer do genocídio praticado pelo Império Turco Otomano. O nome do estabelecimento se deu em sua homenagem.

Na entrevista com o neto de Garabed, Daniel Deyrmendjian, em setembro de 2025, foi relatado os percalços sofridos pelo avô, que perdeu toda a família, diante do trágico episódio enfrentado pela comunidade armênia. Conta que o avô foi salvo por um suposto tio, que o transportou nos ombros sob neve até chegar ao local onde se encontravam as embarcações para vários lugares da Europa, como França e Itália, e para América do Sul, como Argentina e Brasil, sem direito a escolher onde desembarcar. Era uma questão de sobrevivência.<sup>27</sup>

Garabed Deyrmendjian aportou no Porto de Santos, radicando-se na cidade de São Paulo, onde passou por muitas privações e também constituiu família (Fig. 1). Originário de família abastada, que perdeu tudo como muitos armênios, Daniel Deyrmendjian faz alusão à chegada de Garabed no mesmo ano do naufrágio do Titanic. Conta com orgulho, ainda que o fato seja demasiado triste, a trajetória de resiliência e conquistas de seu avô, a qual está incorporada na história da família, bem como no reconhecimento e na importância de continuar o seu legado.



Fig. 1. Fotos de Garabed Deyrmendjian e esposa, voltada à cozinha do restaurante, na parede do antigo vestiário, que passou a ser novo salão aberto conforme a demanda. Foto: Marcelo Leite (2025).

<sup>27</sup> DEYRMENDJIAN, Daniel. Entrevista e registro fotográfico da Casa Garabed, concedidos à Iná Rosa e ao Marcelo Leite, em 09 set. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

A história da Casa Garabed iniciou sua atividade como padaria, em 1951, situada à Rua José Margarido, no atual endereço. Roberto Deyrmendjian, filho de Garabed, segundo o site Olhar Turístico, declara que “seu pai trazia os mantimentos e lenha ladeira acima, quando ainda a rua da então padaria armênia era intransitável”<sup>28</sup>, o que referencia a topografia do lugar e a predita rua no começo de sua ocupação. Segundo Daniel Deyrmendjian, a Casa Garabed foi a primeira ou segunda a ser construída na área, e como não havia caminhão de entrega que aventurasse alcançar o estabelecimento, parte da sua mercadoria era recebida à Rua Alfredo Pujol (ver mapa de localização à inicial), e transportada por carrinhos puxados por pessoas.

O site mencionado traz a relação das instalações Garabed com as padarias e comércios dos arredores, e a construção do forno à lenha de 25 m<sup>2</sup> (Figs. 2, 3 e 4), entre 1948 e 1951, alimentado a base de eucaliptos.

A padaria da época fornecia pães armênios e outros como os que conhecemos. Os filhos do Roberto já estão trabalhando nas duas casas da família (...)

Há muitos anos as famílias armênias, libanesas, sírias e árabes desta da região norte da cidade levavam seus recheios de esfiha para a padaria e lá encontravam a massa e o forno de 25 m<sup>2</sup> à lenha, construído entre 1948 e 1951, onde deixavam assando enquanto iam à missa.

Depois do culto, voltavam e levavam suas esfihas quentinhas para casa. O restaurante continua quase sem identificação na fachada, para manter a qualidade no atendimento aos já clientes e conhecidos da casa (...)

---

<sup>28</sup> CASA GARABED ESFIHAS, BASTRMA E MADUZONV KIOFTÉ. In: site Olhar turístico. Acesso em: 12 set. 2015.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 2. Foto antiga da cozinha da Casa Garabed, que continua com seu leiaute e o forno à lenha em destaque, s/d. Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/CnmtqSpu90-/>>. Acesso em: 11 set. 2025.

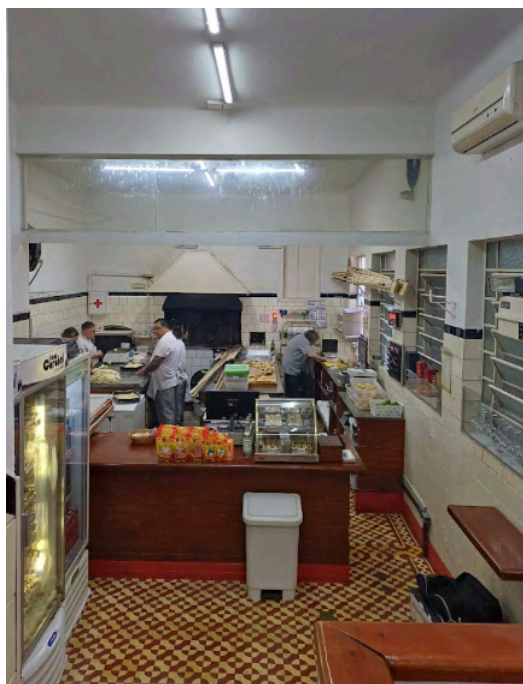


Fig. 3. Vista da Cozinha pelo primeiro salão da Casa, com o forno à lenha aos fundos e funcionários na linha de produção, no horário de almoço. Foto: Marcelo Leite (2025).



Fig. 4. Vista parcial do forno à lenha (aceso) e Daniel Deyrmenjian, junto à uma das bancadas da linha de produção. Foto: Marcelo Leite (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Na citação acima, há informação do rito religioso das famílias armênias na porção norte da cidade, cujos fiéis aproveitavam o tempo da missa para deixarem o seu recheio na Casa Garabed, para depois levarem suas esfihas. Cabe dizer que, por muitos anos, o atendimento ficou restrito aos seus conterrâneos armênios, aos quais Garabed se aliou. Refugiado da sua pátria, optou por não identificar os seus serviços nas fachadas dos dois estabelecimentos, para proteção identitária do seu fundador, situação que permanece até os dias atuais à Rua José Margarido (Fig. 5), pois as indicações ‘boca-a-boca’ levaram a clientela, tornando-se parte da história desse lugar.

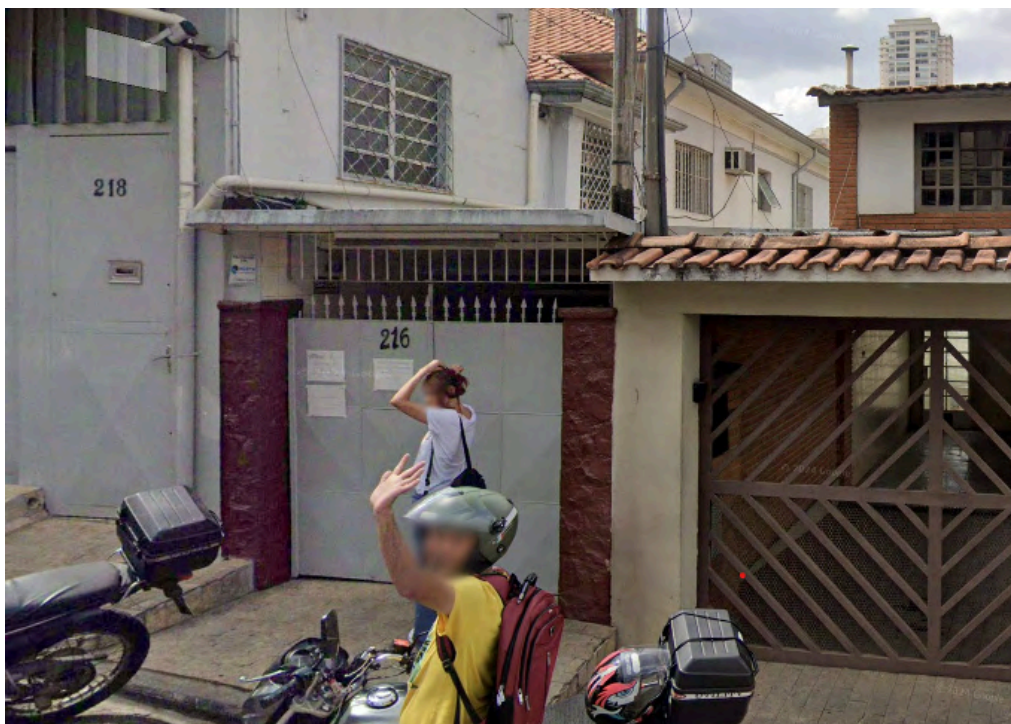


Fig. 5. Fachada frontal da Casa Garabed, à Rua José Margarido, 216, no alinhamento do lote, sem identificação do restaurante na fachada desde a sua fundação, abr. 2024. Fonte: Google Street View. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/o8BG8CFpCJrk2UHd7>>. Acesso em: 27 ago. 2025.

A condução do empreendimento se deu em três fases, e se encontra na sua terceira geração: de 1948 a 1988, o chef era o Garabed, centrando-se no atendimento para os armênios; de 1988 a 2020 ficou sob os encargos de Roberto Deyrmendjian, que contando com ajuda de seu Antonio Deyrmendjian nos anos 1990 e a divulgação de ‘boca-a-boca’ da Casa, aumentou a clientela que deixou de ser reservada apenas aos armênios. A partir de 2020, com a pandemia, Daniel Deyrmendjian (Fig. 6) assumiu a Casa, passando a atender por meio de delivery, durante as restrições sanitárias. Ele conta que seis meses antes do período pandêmico, em 2019, houve um ‘boom’ de investimento em casas de esfihas na região, o que deixou a Garabed em baixa por pouco tempo, voltando a prosperar, amparada na sua tradição e autenticidade<sup>29</sup>.

<sup>29</sup> DEYRMENDJIAN, Daniel. Entrevista e registro fotográfico, op.cit.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 6. Daniel Deyrmendjian à frente da Casa Garabed na cozinha do restaurante. Parte da terceira geração da família Deyrmendjian. Foto: Iná Rosa (2025).

Os filhos de Roberto Deyrmendjian, por sua determinação, aprenderam todo o processo de produção alimentícia oferecido pela Casa Garabed, bem como a comercialização de seus produtos. Por força da narrativa familiar, visando atender às demandas do estabelecimento, Daniel Deyrmendjian formou-se em Gastronomia e seu irmão Roberto Deyrmendjian Filho em letras, na língua inglesa.

Quanto ao cardápio da Casa, entre a variedade de pratos, destacam-se as esfihas de vários sabores (abertas e fechadas), "que são montadas e preparadas na hora, à vista dos clientes e não ficam expostas em vitrine e tem produção em série", o *Bastrmá*, prato principal da gastronomia armênia e o *Maduzonv Kiofté*, prato menos conhecido, bem como os sucos especiais e os doces de semolina recheados, entre outros (Figs. 7 a 12).<sup>30</sup>

Sobre os pratos, o site Olhar Turístico destaca que,

**Até hoje as esfihas são feitas no mesmo forno em um local que consegue manter o clima nostálgico do Sr. Garabed.** E elas já foram reconhecidas como as melhores de São Paulo por várias publicações da cidade. A massa fica descansando para ser assada durante o período certo. Se não forem para o forno devem ser descartadas.

(...)

<sup>30</sup> CASA GARABED ESFIHAS, BASTRMÁ E MADUZONV KIOFTÉ. In: site Olhar turístico, op. cit.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Mas o maior traço da gastronomia armênia é seu prato principal, o Bastrmá. Na verdade este nome representa uma forma de confecção da carne, o qual envolve o processo de prensagem, secagem e curagem da carne, podendo levar até 30 dias. Depois ela leva uma cobertura chamada Chemen (colorau, alho, pimentas...). Esta cobertura é passada uma vez, secada e passada novamente, até que esteja com a cobertura completa da peça de carne que vai para a geladeira.

Esta carne curada fica com uma consistência e sabor marcantes e é utilizada de várias formas pela culinária armênia. Aqui encontramos o Bastrmá para ser degustado sozinho como aperitivo ou como recheio nas esfihas, também muito típicas. A de Bastrmá vem coberta de carne e azeite de oliva extra virgem. Preciosa!

Outro prato típico e já um pouco menos conhecido é o Maduzonv Kofté. São quibes assados, que depois são cozinhados para dar consistência, feitos um a um e recheados com carne e relevante quantidade de snobar. Depois são cozidos na coalhada fresca com especiarias. Acompanha pão sírio quentinho ou torradas de pão sírio.

[grifo nosso]



Fig. 7. Esfihas abertas e fechadas e pães sírio. Foto: Marcelo Leite (2025).

Fig 8. Sucos especiais (coalhada gelada batida com mel). Foto: Marcelo Leite (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 9. Esfihas abertas. Disponível em: <<http://www.olharturistico.com>>. Acesso em: 12 set. 2025.

Fig. 10. Maduzonv Kofté comida típica da gastronomia armênia. Disponível em:  
<<http://www.olharturistico.com>>. Acesso em: 12 set. 2025.



Fig. 11. Maduzonv Kiofté comida menos conhecida. Disponível em: <<http://www.olharturistico.com>>. Acesso em: 12 set. 2025.

Fig. 12. Sobremesa (coalhada seca com mel, hortelã e frutas: tâmara, cereja e damasco). Foto: Marcelo Leite (2025).

### **Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:**

A Casa Garabed está localizada numa via local, em área predominantemente residencial, sendo a maioria com construções térreas e assobradadas. Encontra-se em uma quadra de grande extensão (ver mapa de localização) e de topografia acidentada. A sua fachada possui feição de residência e mantém o aspecto de garagem, ambiente original, anterior à sua reforma e ampliação. Não possui recuo frontal, ocupa toda a testada do lote, característica dessa rua (Fig. 13). Na mesma quadra, à direita do



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

restaurante, encontra-se um edifício de 4 pavimentos e garagem (com o aproveitamento do terreno em declive), com sua entrada pela Rua Mac Lion (Fig. 14), esquina com a Rua José Margarido, na parte elevada do local. Do ponto de vista da preservação, não há construções ou áreas tombadas nas suas proximidades.



Fig. 13. Vista do entorno, à direita do restaurante, com as construções térreas e assobradadas. Foto: Marcelo Leite (2025).



Fig. 14. Vista do entorno, à direita do restaurante. De um lado (à direita) edifício com 4 pavimentos; do outro (à esquerda) construções térreas e assobradadas. Foto: Iná Rosa (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Sua construção é simples, porém é notável o piso de ladrilho hidráulico original, com desenho geométrico nas cores marrom e ocre, na cozinha, e no salão integrado a ela, e os azulejos antigos na cor bege, num trecho da parede emoldurado com barras marrons, que remetem à primeira fase da construção (Figs. 15 e 16). Com planta retangular, sem identificação do lugar, apresenta feição de residência, com a fachada frontal na cor cinza, não se destacando na paisagem quanto ao seu uso (Fig. 17). Como estabelecimento que traz à comida armênia e árabe destaca-se pelo seu valor histórico e cultural, alinhados à sua tradição, a qualidade do seu cardápio e de seu atendimento, atraindo frequentadores do bairro e de outras regiões da cidade.

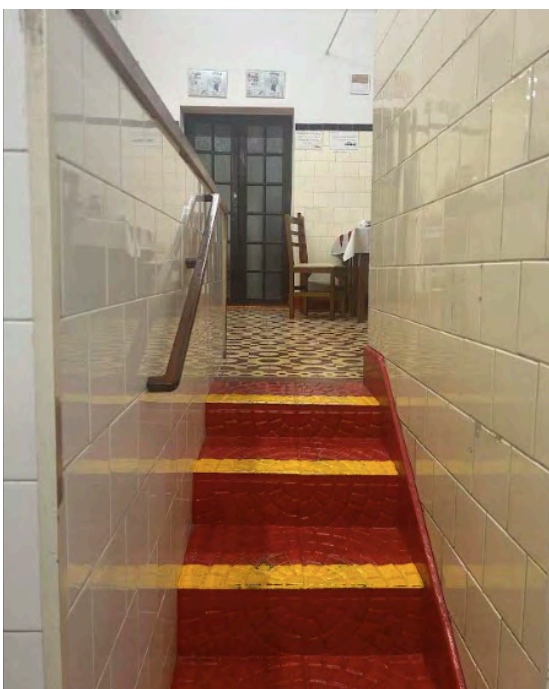


Fig.15. Porta de madeira e vidro, aos fundos, para acesso ao outro salão que é aberto conforme demanda. Azulejo original. Desnível do salão intermediário, onde tem acesso direto à cozinha, sem barreiras visuais. Foto: Iná Rosa (2025).

Fig. 16. Detalhe do piso de ladrilho hidráulico original. Foto: Iná Rosa (2025).

O seu ambiente interno está organizado da seguinte forma: a antiga garagem (entrada), com rampas acentuadas nas laterais e uma escada central, onde foi reservada uma área, na parte plana, delimitada com gradis metálicos, com mesas de madeira para atendimento aos clientes, e, com abertura da Casa ao público foi construído os sanitários na sua extensão; o salão integrado a cozinha, o salão utilizado conforme a demanda dos frequentadores (antigo vestiário) e a cozinha. Os ambientes estão em desnível, sendo vencidos por degraus.

As mesas e cadeiras de madeira são reservadas para 2 e 4 lugares, somando-se cerca de 40 mesas. Daniel Deyrmendjian informa que na sala contígua à cozinha, antes



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

da abertura do restaurante, havia um balcão para atendimento e poucas mesas metálicas, que, por volta de 1994, foram substituídas pelas mesas de madeira e sobre ela a comida passou a ser servida com pratos e guardanapos personalizados, com a marca da Casa Garabed.



Fig. 17. Entrada da Casa Garabed (antiga garagem), com área delimitada com gradil, criando um ambiente ao restaurante, 04 set. 2025. Foto: Iná Rosa (2025).

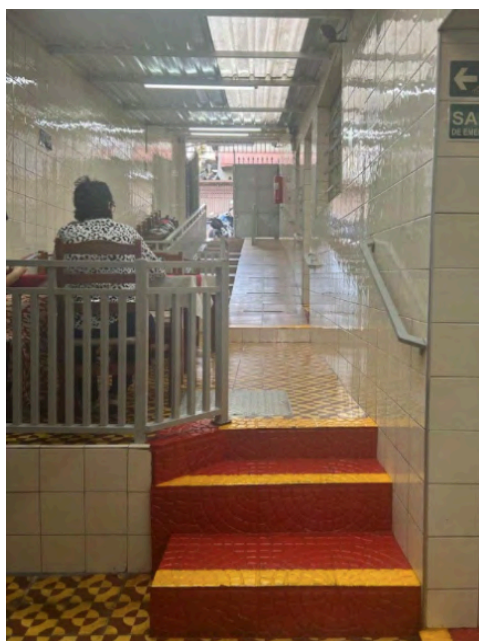


Fig. 18. Vista da entrada ao restaurante (antiga garagem). Na área delimitada com gradil, foi um criado recinto com mesas para atendimento ao cliente. Foto: Iná Rosa (2025).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Fig. 18. Vista da Cozinha, uma das áreas de produção. Refrigerador e abertura para outra cozinha para preparo de outros pratos. Foto: Iná Rosa (2025).

Isto posto, sublinha-se o estabelecimento como um ambiente aprazível, sobretudo a integração visual dos clientes com a cozinha, grande atrativo da Casa Garabed, cuja produção dos alimentos pode ser apreciada por todos. No site e no Instagram oficiais apresentam imagens das principais comidas de modo atrativo, como um chamariz para conhecer a comida tradicional armênia.

#### Referências:

CASA GARABED. Site Oficial. Disponível em: <<https://www.casagarabedoficial.com/>>. Acesso em: 27 ago. 2025.

CASA GARABED ESFIHAS ESPECIAIS. Disponível em: <[https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant\\_Review-g303631-d2351792-Reviews-Casa\\_Garabed\\_Esfihas\\_Especiais-Sao\\_Paulo\\_State\\_of\\_Sao\\_Paulo.html?m=69573](https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d2351792-Reviews-Casa_Garabed_Esfihas_Especiais-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html?m=69573)>. Acesso em: 27 ago. 2025.

CASA GARABED ESFIHAS, BASTRMA E MADUZONV KIOFTÉ. <<https://www.olharturistico.com.br/casa-garabed-esfihas-bastrma-e-maduzonv-kiofte/>>. Acesso em: 12 set. 2025.

DEYRMENDJIAN, Daniel. Informações sobre a Casa Garabed. Entrevista e registro fotográfico concedidos à Iná Rosa e ao Marcelo Leite, em 04 set. 2025.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

ESFIHAS GARABED LTDA. Disponível em:  
<[https://www.econodata.com.br/consulta-empresa/57109357000120-esfihas-garabed-ltda?utm\\_source=copy-link&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=link-compartilhar](https://www.econodata.com.br/consulta-empresa/57109357000120-esfihas-garabed-ltda?utm_source=copy-link&utm_medium=referral&utm_campaign=link-compartilhar)>.  
Acesso em: 12 set. 2025.

FREITAS, Sonia Maria de. A imigração Armênia no Brasil e as comunidades em São Paulo. In: **Travessia. Revista do Migrante**, no 75, jul./dez. 2014, p. 7-27.

GEOSAMPA. <[http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/\\_SBC.aspx](http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/_SBC.aspx)>. Acesso em: 27 ago. 2025.

GOOGLE STREET VIEW. [Fachada da Casa Garab]. Disponível em: Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/Fsv2Ex9RRtpXwBHC9>>. Acesso em: 27 ago. 2025.

INSTAGRAM. Casa Garabed. Acesso em: 27 ago. 2025. Disponível em: Disponível em: <<https://www.instagram.com/p/CnmtqSpu90-/>>. Acesso em 11 set. 2025.

Elaborado por: Iná Rosa, Arquiteta e Urbanista, em ago./set. 2025

Revisado por: Marcelo Leite, Arquiteto e Urbanista, em 15 set. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH