

MENY



sand

libanesiskt kök

"Man kan inte tycka om allt, men något gillar man alltid..."

Vi har inspirerats av den trevliga och sociala matkulturen i världen och skapat en meny med våra favoriter. Här hittar du rätter med inspiration från en rad länder runt medelhavet, men även från Amerika, Asien och Skandinavien. Det vi gillar är formatet där du själv komponera din måltid med de du tycker om!

Hjärtligt Välkomna!



Meza - kalla smårätter

1. HUMMUS 59:-

Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin
Chickpeas in sesame paste seasoned with cumin

2. LABNEH BEL CHIAR 59:-

Libanesisk yoghurt med gurka, vitlök & mynta
Lebanese yoghurt with cucumber garlic and mint

3. BABA GHANOUGH 65:-

Aubergine & yoghurtöra med vitlök & citron
Eggplant and yogurt cream with garlic and lemon

4. MSAKAA 59:-

Aubergine, lök & paprika i mustig tomatås
Eggplant, onions and peppers in rich tomato sauce

5. MHAMMRA 49:-

Rostade paprika med valnötter ströbröd,
granatäppelsirap och olivolja
*Peppers and walnuts marinated in olive oil
and oriental spices*

Meza - Sallader

6. TABOULEH 55:-

Sallad med persilja, lök, hackade tomater och bulgur
Salad of fine chopped parsley with tomato, onion and bulgur

7. FATTOUCH 55:-

Syrlig grönsalladsmix toppade med rostat pitabröd
Vegetable salad with toasted lebanese bread

Meza - varma smårätter

8. FOUL 55:-

Marinerade kokta favaböner med persilja, tomat och olivolja
Marinerad fava with parsley, tomato and olive oil

9. FETER MOKLIE 69:-

Friterade champinjoner fyllda med vitlökskrém
Deep fried mushrooms stuffed with garlic cream

10. RAKAKAT MA JEBNEH 75:-

Friterade filodeg fylld med libanesisk ost & mynta
Deep fried pastry filled with Lebanese cheese and mint

11. HALLOMI MISHWIE 75:-

Grillad getost
Grilled halloumi

12. HALLOMI MOKLIEH 75:-

Friterad getost
Fried halloumi

13. RAKAKAT MA LAHME 45:-

Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök
Deep fried pastry filled with beef and onion

14. WARAK INEB JALENJI 75:-

Ris- & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta

15. FALAFEL 75:-

Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås

16. SOJOK MOKLIEH 79:-

Libanesiskt kryddigt stekt korv med grönsaker
Fried lebanese sausage with vegetables

17. KRAYDES MOKLIEH 90:-

Scampi med grönsaker frästa i vitlök

18. JWANIH MOKLIEH 79:-

Friterade marinerade kycklingvingar/ben & vitlökskrém
Grilled chicken wings

För fler att dela på

MEZA MIX FÖR 2 PERS 175:-/pers

Hummus, Baba Gannough, Fattouche,
Falafel, Jowaneh & Rkakaat me jebneh
Mixed meza for 2 persons





AVSMAKNINGSMENY MEZA 395:-/pers

Kalla smårätter

HUMMUS

Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin

LABNEH BEL CHIAR

Libanesiskt yoghurt med gurka, vitlök& mynta

BABA GHANOUGH

Aubergine- & yoghurtröra med vitlök& citron

MSAKAA

Aubergine, lök& paprika i mustig tomatsås

TABOULEH

Sallad med persilja, lök, hackade tomater och bulgur

FATTOUCH

Syrlig grönsalladsmix toppade med rostat pitabröd

Varma smårätter

HALLOMI MOKLIEH

Friterad getost

RAKAKAT MA LAHME

Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök

WARAK INEB JALENJI

Ris-& grönsaksfyllda vindruvsblad med citron& mynta

FALAFEL

Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås

FETER MOKLIE

Friterade champinjoner fyllda med vitlökskrème

RAKAKAT MA JEBNEH

Friterade filodeg fylld med libanesisk ost& mynta





MASHAWI/LIBANESISKA GRILLRÄTTER

Djej/fågel

1. SHAWERMA DJEJ 199:-
Strimlad marinerad kycklingfilé med kall kryddad yoghurt

2. SHIH TAOUK 199:-
Grillade marinerade kycklingspett med grönsaker

Vegetariskt

4. FALAFEL 159:-
Friterade kikärtsbullar med sesampastasås

5. SHISH KHODRA 189:-
Marinerade grönsaksspett med zucchini, aubergine, lök, majs, falafel, champion & halloumi

Lahme/kött

6. SHAWERMA LAHME 199:-
Strimlad marinerad ryggbiff med kall kryddad yoghurtsås

7. KASTELETTA GHANAM 209:-
Välgrillad & marinerade lammracks

8. SHISH KAFTA 189:-
Grillade nötfärsspett med persilja & lök

LIBANESISK 3-RÄTTERS

3-rätters libanesisk meny / 309:-

Mezas

HOMMOUS, LABNEH BEL CHIAR FATTOUCHE

Varmrätter

KASTALETTA GHANAM
Välgrillat marinerat lammracks
Crisp grilled marinated racks of lamb

SHISH TAOUK
Grillade marinerade kycklingspett med grönsaker
Grilled skewers made from chicken fillet and vegetables

Dessert

BAKLAWA
Libanesiska nötfyllda smördegsbakor i sockerlag
Lebanese pastry with nut filling in syrup

CHOKLADMUSSE
Chokladmousse, chokladsås,
Chocolate mousse, chocolate sauce





AVSMAKNINGSMENY GRILL 495:-/pers

Kalla smårätter

HUMMUS

Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin

LABNEH BEL CHIAR

Libanesiskt yoghurt med gurka, vitlök & mynta

BABA GHANOUGH

Aubergine- & yoghurtröra med vitlök & citron

MSAKAA

Aubergine, lök & paprika i mustig tomatsås

TABOULEH

Sallad med persilja, lök, hackade tomater och bulgur

FATTOUCH

Syrlig grönsalladsmix toppade med rostat pitabröd

Varma smårätter

HALLOMI MOKLIEH

Friterad getost

RAKAKAT MA LAHME

Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök

WARAK INEB JALENJI

Ris- & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta

FALAFEL

Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås

FETER MOKLIE

Friterade champinjoner fyllda med vitlökscrème

RAKAKAT MA JEBNEH

Friterade filodeg fylld med libanesisk ost & mynta

Huvudrätt

GAT MASHAWI

Mixgrill: Kycklingspett, nötfärsspett
Serveras med klyftpotatis





SANDS STEAKHOUSE

I alla kötträtter från vår grill ingår klyftpotatis kryddad coleslaw & husets kalla bearnaisesås

Från grillen

ENTRECOTE

220 gr/279:- 440 gr/379:-

RYGGBIFF

220 gr /259:- 440 gr/ 359:-

KYCKLING

KYCKLINGFILÉ 229:-

BABY BACK RIBS

300gr / 179:- 600 gr/ 209:-

DAGENS FISK

Kockens val 199:-

Combo Dinner

BABY BACK RIBS & ENTRECOTE

300 gr ribs & 220 gr entrecote /349:-

BABY BACK RIBS & RYGGBIFF

300 gr ribs & 220 gr ryggbiff / 339:-

BABY BACK RIBS & KYCKLING

300 gr ribs & kyckling / 309:-

STEAKHOUSE MENY

3-rätters meny /379:-

FÖRRÄTT

Kycklingvingar

VARMRÄTT

220 gr grillad ryggbiff

DESSERT

Chokladmousse





BURGERS

Vårt nymalda hamburgerkött är av 70% Högrek och 30% Entrecote
Serveras med klyftpotatis & dip

SWISS MUSHROOM BURGER

Majonäs, Sallad, tomat, pickles, blandning av champinjoner/lök & cheddarost
150 gr 162:- / 300 gr 209:-

CHEESE BURGER

Sallad, tomat, pickles, lök & cheddarost
150 gr 162:- / 300 gr 209:-

LUMBERJACK BURGER

Pepparmajonäs, salad, tomat, pickles, lök, pepparjackost, cheddarost, jalapenos
150 gr 162:- / 300 gr 209:-

BACON- & CHEESE BURGER

Majonäs, salad, tomat, pickles, lök, bacon & cheddarost
150 gr 162:- / 300 gr 209:-

TEXAS BBQ BURGER

Majonäs, sallad, tomat, pickles, lök, BBQ -sås & cheddarost
150 gr 162:- / 300 gr 209:-

GALRIC LOVER BURGER

Vitlöksmajonäs, sallad, tomat, pickles, lök & cheddarost
150 gr 162:- / 300 gr 209:-





SANDWICHES

Klassiker på vårt sätt

CLUB SANDWICH

179:-

Saftigt grillad kycklingfilé, rostat bröd, majonäs, krispig sallad, tomat, röd lök, bacon, serveras med klyftpotatis & dip

STEAK SANDWICH

199:-

Grillad ryggbiff, marinerad i 2-3 veckor, rostad bröd, mjönäs, krispig sallad, tomat, röd lök, bacon med klyftpotatis & dip

SALLADER

SALLAD & GRILLAD KYCKLINGSFILÉ

179:-

Husets grönsallad, tomat, gurka, röd lök, rostade solrosfrön, nybakat bröd & dressing

SALLAD & GRILLAD RYGGBIFF

199:-

Husets grönsallad, tomat, gurka, röd lök, majs, rostade solrosfrön, nybakat bröd & dressing

KIDS MENY

NUGGETS

79:-

4 friterade kycklingfilébitar serveras med pommes & dip

HAMBURGER

79:-

Hamburgare serveras med hamburgerbröd, ketchup & pommes

PANCAKES

65:-

2 pannkakor serveras med sylt & grädde

TILLBEHÖR 29:-

Klyftpotatis
Pommes frites
Grönsallad
Kryddad coleslaw

SÅSER & DIP 20:-

Rödvinssås
Kall pepparcrème
BBQ-sås
Kall bearnaisesås
Vitlöksdip
Tzatziki
Surcreame & oniondip





Desserter

CRÈME BRÛLÉE 85:-
Klassiker fransk dessert av grädde som toppas av ett karamelliserat sockerlager

BAKLAWA 70:-
Libanesiska nötfyllda smördegskakor i sockerlag

GLASS & CHOKLADSÅS 20:-/KULA
Vaniljglass med chokladsås

CHOCKLADMOSSE 45:-

CHOCKLADBIT 35:-

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE 4cl/109:- 6cl/128:-
Whiskey, farin, kaffe & grädde

KAFFE KARLSSON 4cl/109:- 6cl 128:-
Baileys, Triple sec, kaffe & Grädde

KAFFE BAILEYS 4cl/ 109 6 cl 128:-
Baileys, khalúa, kaffe & grädde

Kaffe, te & dricka

BRYGGKAFFE & TE 23:-

CAPPUCCINO 35:-

ESPRESSO 30:-

**COCA COLA, FANTA, SPRITE, COCA COLA ZERO,
LOKA NATURELL, LOKA CITRON** 30 cl 30:-

LEMONADE 30 cl 30:-

Avec

BAILEYS 20:-/cl

KAHLÚA 20:-/cl

GALLIANO 20:-/cl

JÄGERMEISTER 30:-/cl

Cognac

XANTÉ (Päroncognac) 24:-/cl

GRÖNSTEDTS MONOPOLE 22:-/cl

Rom

BACARDI CARTA BLANCA 18:-/cl

BACARDI CARTA ORO 22:-/cl

CAPTAIN MORGAN 22:-/cl

Whiskey

BOWMORE 12 YEARS 26:-/cl

MACKMYRA 30:-/cl

JACK DANIEL'S 20:-/cl

THE FAMOUS GROUSE 22:-/cl





Roséviner

THE PAVILLION ROSÉ

Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz

Sydafrika, Western Cape

Flaska 240:- glas 60:-

Mousserande viner

CODORNÍU BRUT

Xarel-lo, Parellada, Macabeo

Spanien, Katalonien, DO Cava

Flaska 300:- glas 80:-

Alkoholfria viner

BLUE NUN WHITE

Muller-Thurgau, Riesling & Silvaner

Tyskland

Flaska 150:- glas 40:-

BLUE NUN RÖD

Spätburgunder

Langguth Erben

Flaska 150:- glas 40:-

Vita viner

THE PAVILLION

Chenin Blanc, Viognier

Sydafrika, Western Cape

Flaska 240:- glas 60:-

DOMAINE WARDY

Clos Blanc

Libanon, Bekaa

Flaska 260:- glas 75:-

DOMAINE LOUIS MOREAU

Frankrike

Flaska 290:- glas 80:-

Röda viner

THE PAVILLION

Shiraz, Cabernet Sauvignon

Sydafrika, Western Cape

Flaska 240:- glas 60:-

EL COTO CRIANZA

Tempranillo

Spanien, Rioja

Flaska 320:- glas 80:-

DOMAINE WARDY SYRAH

Syrah

Libanon

Flaska 330:-

PATER SANGIOVOSE TOSCANA

Sangiovese 100%

Italien, Toscana

Flaska 350:-





Öl

GRÄNGESBERG PILSNER FAT

40 cl 60:- / 50cl 65:- / 60 cl 70:-

Ljus lager / Sverige

HEINEKEN FAT

40 cl 65:- / 50 cl 70:- / 60 cl 75:-

Ljus lager/ Nederländerna

MARIESTADS EXPORT 5,3%

50 cl 75:-

Ljus lager / Sverige

MARIESTADS CONTINENTAL 4,2%

33 cl/ 65:-

Sverige

SITTING BULLDOG IPA 6,4%

33 cl/ 65:-

Sverige

KRUSOVICE IMPERIAL 5%

33 cl/ 65:-

Tjeckien

NEWCASTLE BROWN 4,7%

33cl/ 65:-

Storbritanien

Alkoholfri öl

MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%

33 cl/ 60:-

Sverige

Alkoholfri cider

BRISKA HALLON VINBÄR 0,5%

33 cl/ 60:-

Cider

BRISKA 4,5%

33 cl/ 60:-

Blåbär hallon, fläder, päron





Drinkar

GT

Gin, Indian, Tonic & Lime

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

LENNART

Xanté, Sprite & lime

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

PINA COLADA

Ljus Rom, Malibu, ananasjuice & kokosjuice

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

RAZZ

Ljus Rom, Hallonlikör, Sprite & Lime

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

VANILLA SKY

Vaniljvodka, Sprite, ananaslikör & Lime

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

VODKA ENERGIZER

Vodka & energidryck

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlúa & mjölk

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

MOJITOS

Ljus rom, Sprite, sockerlag, Lime, Mynta & soda

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

FROZEN MARGARITAS

Tequila, Triple sec & limejuice

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

Smaker: jordgubb, passionfrukt, melon, mango +10:-

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, tranbärsjuice & lime

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon, äpple, blåbär, kiwi +10:-

FROZEN DIAQUIRI

Ljus rom, Limejuice, sockerlag

4 c/ 112:- 6 c/ 132:-

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon, äpple, blåbär, kiwi +10:-

SANGRIA RÖTT & VITT

Glas 100:-

