

Sand

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

Hej! Vad glada vi är att du sitter här hos oss!

Här på Sand älskar vi Libanesisk mat, det är med stor passion vi återskapar maten från vårt hemland för att kunna erbjuda den till er. Libanesisk mat, Meza är god och nyttig mat från regionen där medelhavet möter mellanöstern.

En perfect match helt enkelt!

Du kan också välja bland våra Tapas - en samling godbitar där man komponerar sin egen favoritmiddag!

Så har vi våra berömda högrevsburgare och annat Amerikanskt med, vad sägs om grillad entrecote, chicken wings eller ribs?

Varmt välkomna till oss på Sand!





Meza meny

Libanesiska smårätter

Kalla meza

- | | |
|---|-------------|
| 1. HUMMUS | 69:- |
| Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin | |
| 2. LABNEH BEL CHIAR | 69:- |
| Libanesisk yoghurt med gurka, vitlök & mynta | |
| 3. BABA GHANNOUGE | 75:- |
| Aubergine & yoghurtröra med vitlök & citron | |
| 4. MSAKAA | 69:- |
| Aubergine, lök & paprika i mustig tomatås | |
| 5. MHAMARA | 59:- |
| Rostad paprika med valnötter ströbröd, granatäpplesirap och olivolja och orientaliska kryddor | |
| 6. TABOULEH | 65:- |
| Sallad med persilja, lök, hackade tomater och bulgur | |
| 7. FATTOUCH | 65:- |
| Syrlig grönsallads mix toppad med rostat pitabröd | |

Varma Meza

- | | |
|---|-------------|
| 8. FOUL | 65:- |
| Marinerade favaböner med persilja, tomat och olivolja | |
| 9. FETER MOKLIEH | 79:- |
| Friterade champinjoner fyllda med vitlökskrème | |
| 10. RAKAKAT MA JEBNEH | 85:- |
| Friterad filodeg fylld med libanesisk ost & mynta | |

- | | |
|--|-------------|
| 11. HALLOUMI MISHWIE | 85:- |
| Grillad halloumi | |
| 12. HALLOUMI MOKLIEH | 85:- |
| Friterad halloumi | |
| 13. RAKAKAT MA LAHME | 85:- |
| Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök | |
| 14. WARAK INEB JALENJI | 85:- |
| Ris & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta | |
| 15. FALAFEL | 75:- |
| Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås | |
| 16. KRAYDES MOKLIEH | 99:- |
| Scampi med grönsaker fräst i vitlök | |
| 17. JOWANEH MOKLIEH | 89:- |
| Friterade & marinerade kycklingvingar med vitlökskrème | |

Allt dela på..

MEZA MIX FÖR 2 PERSONER

Hummus, Baba Ghannouge, Fattouch, Falafel, Jowaneh Moklieh & Rakakat ma jebneh

199:-/pers





Libanesisk grillmeny

Alla grillrätter serveras med klyftpotatis, inlagda grönsaker, grillad tomat & vitlökscremé

Djef - fågel

1. SHAWERMA DJEJ

229:-

Strimlad marinerad kycklingfilé med grillade grönsaker & kryddad yoghurtsås

2. SHIH TAOUK

229:-

Grillade marinerade kycklingspett med grillade grönsaker & kryddad yoghurtsås

Vegetariskt

4. FALAFEL

179:-

Friterade kikärtsbollar serverade med sesampastasås

5. SHISH KHODRA

209:-

Marinerade grönsaksspett med zucchini, aubergine, lök, majs, falafel, champinjoner & halloumi

Lahme - kött

6. SHAWERMA LAHME

229:-

Strimlad marinerad ryggbiff med kall kryddad yoghurtsås

7. KASTELETTA GHANAM

239:-

Välgrillade marinerade ribs av lamm

8. SHISH KAFTA

219:-

Grillade nötfärsspett med persilja & lök

Libanesisk trerätters

Välj en varmrätt och dessert nedan

Mezas

HUMMUS

Kikärter i sesampasta kryddat med kummin

LABNEH BEL CHIAR

Libanesisk yoghurt med gurka, vitlök & mynta

FATTOUCHE

Syrlig grönsallads mix toppad med rostat pitabröd

Varmrätter

KASTALETTA GHANAM

Välgrillade marinerade lammracks

SHISH TAOUK

Grillade marinerade kycklingspett med grönsaker

Dessert

BAKLAWA

Libanesiska smördegsbakor fyllda med nötmix av valnötter, mandlar & pistaschnötter och doppade i sockerlag

CHOKLADMousse

Chokladmousse, kladdkaka & chokladsås

349:-/pers





Grill- & avsmakningsmeny

Alla rätter nedan är en unik chans att njuta av många smaker!

Kalla smårätter

HUMMUS

Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin

LABNEH BEL CHIAR

Libanesisk yoghurt med gurka, vitlök & mynta

BABA GHANNOUGE

Aubergine & yoghurtröra med vitlök & citron

MSAKAA

Aubergine, lök & paprika i mustig tomatsås

TABOULEH

Sallad med persilja, lök, hackade tomater & bulgur

FATTOUCH

Syrlig grönsallads mix toppad med rostat pitabröd

Varma smårätter

HALLOUMI MOKLIEH

Friterad Halloumi

RAKAKAT MA LAHME

Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök

WARAK INEB JALENJI

Ris- & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta

FALAFEL

Friterade kikärtsbollar serverade med sesampastasås

FETER MOKLIEH

Friterade champinjoner fyllda med vitlökscreme

RAKAKAT MA JEBNEH

Friterad filodeg fylld med libanesisk ost & mynta

Huvudrätt

GAT MASHAWI

Mixgrill: Kycklingspett, nötfärsspett

Serveras med klyftpotatis, inlagda grönsaker, grillad tomat & vitlökscreme

499:-/pers

utan huvudrätt **399:-/pers**





Tapas

Skapa din egen meny av dessa smårätter

Kött, fågel & fisk

1. BURGARE 59:-

Serveras med husets dip

2. KYCKLINGSSPETT 49:-

Ört & vitlöksmarinerade

3. CRISPY FINGERS 55:-

Friterad kyckling, serveras med sour creme dip

4. PLANKA 59:-

Ryggbiff med klyftpotatis & bearnaisesås

5. LAMMRACK 62:-

Grillad lammrack med vitlöksdip

6. PIZZA 65:-

Serveras med serranoskinka & ruccola

7. BUFFALO WINGS 52:-

Serveras med vitlöksdip

8. RIBS 59:-

Glacerade ribs

9. SERRANO 49:-

Lufttorkad skinka med tomat, mozzarella & basilika

10. SHAWERMA RULLE 59:-

Kyckling eller marinerad ryggbiff i tunnbröd

11. FRÄSTA SCAMPI 62:-

Vitlöksfrästa scampi

12. TOAST SKAGEN 55:-

Klassisk toast Skagen med löjrom

13. FISH & CHIPS 62:-

Serveras med remouladsås

Vegetarisk

14. CHILIOSTBOLLAR 59:-

15. LÖKRINGAR 55:-

16. VITLÖKSBRÖD 55:-

17. MARINERADE OLIVER 54:-

18. SÖTPOTATISPOMMES 53:-

Serveras med husets dip

19. POMMES 49:-

Serveras med husets dip

...Och Mezarätter

Se mezameny för ingredienser

HUMMUS 42:-

BABA GHANNOUGE 42:-

FATOUCH 43:-

RAKAKAT MA JEBNEH 65:-

FALAFEL 55:-

FRITERAD HALLOUMI 52:-





Sand & Steakhouse

I alla rätter från vår grill ingår alltid majskolv, klyftpotatis, coleslaw & husets egna bearnaisesås

Från grillen

RYGGBIFF

220 gr **279:-**
440 gr **379:-**

BABY BACK RIBS

300 gr **199:-**
600 gr **259:-**

ENTRECÔTE

220 gr **299:-**
440 gr **399:-**

KYCKLINGFILÉ

229:-

FISK

Röding med dillsås,
klyftpotatis & sallad

219:-

Combo Dinner

BABY BACK RIBS & ENTRECÔTE **389:-**

300 gr ribs & 220 gr Entrecôte

BABY BACK RIBS & RYGGBIFF **379:-**

300 gr ribs & 220 gr Ryggbiff

BABY BACK RIBS & KYCKLINGFILÉ **339:-**

300 gr ribs & kycklingfile

Steakhouse Meny

FÖRÄTT

Kycklingvingar

VARMRÄTT

220 gr Ryggbiff

DESSERT

Chokladmousse med
kladdkaka

399:- /pers





Burgare

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

SWISS MUSHROOM BURGER

Majonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, cheddarost samt enblandning av champinjoner & lök

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

CHEESE BURGER

Majonnäs sallad, tomat, picklad gurka, & cheddarost

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

LUMBERJACK BURGER

Pepparmajonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, lök, pepperjack ost, cheddarost, jalapenos

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

BACON & CHEESE BURGER

Majonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, bacon & cheddarost

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

TEXAS BBQ BURGER

Majonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, lök, BBQ-sås & cheddarost

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

GARLIC LOVER BURGER

Vitlöksmajonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, lök & cheddarost

150 gr 172:- / 300 gr 219:-

HALLOUMI BURGER

Majonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, & lök

150 gr 172:-





Sallader, sandwiches, barnmeny och add ons

Sandwiches

CLUB SANDWICH 199:-

Grillad kycklingfilé, rostat bröd, majonnäs, sallad, tomat, rödlök, bacon, serveras med klyftpotatis & dip

STEAK SANDWICH 219:-

Grillad marinerad ryggbiff, rostat bröd, majonnäs, sallad, tomat, rödlök, bacon serveras med klyftpotatis & dip

Sallader

SALLAD & GRILLAD KYCKLINGFILÉ 199:-

Grillad kycklingfilé, husets grönsallad, tomat, gurka, rödlök, rostade solrosfrön, bröd & dressing

SALLAD & GRILLAD RYGGBIFF 209:-

Strimlad ryggbiff, grönsallad, tomat, gurka, rödlök, majs, rostade solrosfrön, nybakat bröd & dressing

Kids meny

Vi har givetvis micro till barnmat

CHICKEN NUGGETS 89:-

4 kycklingfilébitar med pommes & dip

HAMBURGARE 89:-

Hamburgerbröd, ketchup & pommes

PANNKAKOR 75:-

2 pannkakor med sylt & grädde

Lägg till...

TILLBEHÖR 39:-

Klyftpotatis
Pommes frites
Sötpotatis
Grönsallad
Kryddad coleslaw

SÅSER & DIP 29:-

Kall pepparcrème
BBQ-sås
Kall bearnaisesås
Vitlöksdip
Tzatziki
Sour Cream & onion dip





Desserter, avec och kaffedrinkar

Desserter

CRÈME BRÛLÉE 85:-

Klassisk fransk dessert av socker, ägg, grädde, mjölk och vanilj som toppas av ett karamelliserat sockerlager

BAKLAWA 80:-

Libanesiska smördegslager fyllda med valnötter & doppade isockerlag

KLINGS VANILJGLASS 30:- /kula

Lokalproducerad vaniljglass med chokladsås

CHOCKLADMOUSSÉ 65:-

Med bitar av kladdkaka

EN LITEN CHOCKLADBIT 35:-

Kaffedrinkar

IRISH COFFEE 4cl 129:- 6cl 139:-

Whiskey, farinsocker, kaffe & grädde

KAFFE KARLSSON 4cl 129:- 6cl 139:-

Baileys, Cointreau, kaffe & Grädde

KAFFE BAILEYS 4cl 129:- 6 cl 139:-

Baileys, Khalúa, kaffe & grädde

Avec

BAILEYS 23:-/cl

KAHLÚA 23:-/cl

GALLIANO 23:-/cl

Cognac

XANTÉ 23:-/cl

GRÖNSTEDTS MONOPOLE 24:-/cl

Rom

BACARDI CARTA BLANKA 21:-/cl

BACARDI CARTA ORO 24:-/cl

Italien

PLANTATION GRAND RESERVE 29:-/cl

Barbados

Whisky

BOWMORE 12 YEARS 29:-/cl

Whiskey - Scotland, Islay

MACKMYRA brukswhisky 29:-/cl

Whiskey - Sweden, Gävle

HIGH COAST timmer 31:-/cl

Whiskey - Sweden, Kramfors

MAKERS MARK 29:-/cl

Bourbon - USA

JACK DANIELS 24:-/cl

Bourbon - USA





Drycker

Fatöl

GRÄNGESBERG PILSNER FAT

Lager	40 cl 65:-
Sverige	50 cl 70:-
	60 cl 75:-

HEINEKEN FAT

Lager	40 cl 65:-
Nederländerna	50 cl 70:-
	60 cl 75:-

MÅNADENS FATÖL

Fråga vår personal vilken öl som finns i kranen

Flaska

BEIRUT 4,6%	33 cl 65:-
Lager	
Libanon	

MARIESTADS EXPORT 5,3%	50 cl 75:-
Lager	
Sverige	

MARIESTADS CONTINENTAL 4,2%	33 cl 65:-
Lager	
Sverige	

SITTING BULLDOG IPA 6,4%	33 cl / 65:-
India pale ale	
Sverige	

KRUSOVICE IMPERIAL 5%	33cl 65:-
Lager	
Tjeckien	

NEWCASTLE BROWN ALE 4,7%	33cl 65:-
Brown ale	
England	

Alkoholfri öl / cider

MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%

Lager		
Sverige		33 cl 45:-

BRISKA 0,5%

Jordgubb & rabarber	33cl 45:-
---------------------	------------------

Cider

BRISKA 4,5%

Blåbär & hallon	33 cl 60:-
Fläder	
Päron	
Ananas	

Kaffe, te & dricka

BRYGGKAFFE & TE	29:-
----------------------------	-------------

CAPPUCCINO	39:-
-------------------	-------------

ESPRESSO	35:-
-----------------	-------------

STILLA ISVATTEN	15:-
------------------------	-------------

LÄSK & LÄTTÖL	35:-
--------------------------	-------------

Coca-cola, Loka, Fanta, Sprite...





Vinlista

Roséviner

THE PAVILLION ROSÉ

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz
South Africa, Western Cape*

Torr, avrundad smak med balanserad friskhet och härlig röd frukt.

Flaska 309:- glas 80:-

Mousserande viner

CODORNÍU 1551 BRUT

Xarel-lo, Parellada, Macabeo

Spain, Catalonia

Torrt, friskt, med behaglig fruktighet av gula äpplen, brödighet, och så den eleganta moussen med en balanserad friskhet i avslutet.

Flaska 349:- glas 89:-

Champagne

PHILIPPONNAT

France, Champagne

Pinot Noir 65%, Chardonnay 30% och Pinot Meunier 5%

Elegant, fruktig, fräsch, syrligt torr och balanserad smak med tydliga äppeltoner, gräddig kola och aningen brödiga toner.

FLASKA 899:-

Alkoholfria viner

SPRING VILLAGE Vitt

Chardonnay 100%

Flaska 199:- glas 59:-

SPRING VILLAGE Rött

Cabernet Sauvignon 100%

Flaska 199:- glas 59:-

Vita viner

THE PAVILLION

Chenin Blanc, Viognier

South Africa, Western Cape

Torr, med bra fruktighet av tropisk frukt och citrus, samt fräsch, frisk syra.

Flaska 309:- glas 80:-

DOMAINE WARDY

Clos Blanc

Lebanon, Bekaa

Ett friskt och fruktigt vin med smak av stenfrukter, citrus och tropisk frukt.

Flaska 329:- glas 85:-

EVEN & ODD

Riesling 100%

Germany - Rheingau

Klassisk riesling med frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt och persikor.

Flaska 339:-

Röda viner

THE PAVILLION

Shiraz, Cabernet Sauvignon

South africa, Western Cape

Medelfylligt, välbalanserat, mjukt vin med ungdomliga, fruktiga toner.

Flaska 309:- glas 80:-

EL COTO CRIANZA

Tempranillo

Spain, Rioja

Medelfyllig, mjuk, robust smak med inslag av röda och mörka bär, kaffe, läder, vanilj och en balanserad ekfatston.

Flaska 320:- glas 85:-

DOMAINE WARDY SYRAH

Syrah

Lebanon

Detta kraftpaket är ett mustigt, fylligt vin med karaktär av mörka bär, kryddor, ekfat med lätt rökiga toner.

Flaska 360:-

PATER SANGIOVOSE

Sangiovese 100%

Italien, Toscana

Flaska 380:-

Medelstor, kryddig, saftig smak av körsbär, björnbär och tranbär och inslag av fat.





Drinks

GT

Gin, Indian, Tonic & Lime

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

LENNART

Xanté, Sprite & lime

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

PINA COLADA

Ljus Rom, Malibu, ananasjuice & kokosjuice

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

RAZZ

Ljus Rom, Hallonlikör, Sprite & Lime

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

VANILLA SKY

Vaniljvodka, Sprite, ananaslikör & Lime

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

VODKA REDBULL

Vodka & energidryck

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

PIGGELIN

Vanilj, vodka melon

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlúa & mjölk

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

MOJITOS

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

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

FROZEN MARGARITAS

Tequila, Triple sec & limejuice

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

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, tranbärsjuice & lime

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon,

äpple, blåbär, kiwi +10:-

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

FROZEN DIAQUIRI

Ljus rom, Limejuice, sockerlag

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon,

äpple, blåbär, kiwi +10:-

4 c/ 120:- 6 c/ 139:-

SANGRIA RÖTT & VITT

Stort glas med Sangria

Vin, juice, apelsin & is

Glas 100:-

