



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

- | | |
|--|--------------|
| 11. HALLOUMI MISHWIE | 95:- |
| Grillad halloumi | |
| 12. HALLOUMI MOKLIEH | 95:- |
| Friterad halloumi | |
| 13. RAKAKAT MA LAHME | 95:- |
| Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök | |
| 14. WARAK INEB JALENJI | 89:- |
| Ris & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta | |
| 15. FALAFEL | 85:- |
| Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås | |
| 16. KRAYDES MOKLIEH | 105:- |
| Scampi med grönsaker fräst i vitlök | |
| 17. JOWANEH MOKLIEH | 89:- |
| Friterade & marinerade kycklingvingar med vitlökscrème | |

Varma Meza

- | | |
|---|-------------|
| 8. FOUL | 79:- |
| Marinerade favaböner med persilja, tomat och olivolja | |
| 9. FETER MOKLIEH | 89:- |
| Friterade champinjoner fyllda med vitlökscrème | |
| 10. RAKAKAT MA JEBNEH | 95:- |
| Friterad filodeg fylld med libanesisk ost & mynta | |

Allt dela på..

MEZA MIX FÖR 2 PERSONER

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

219:-/pers





Libanesisk grillmeny

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

Djej - fågel

1. SHAWERMA DJEJ

239:-

Strimlad marinerad kycklingfilé med grillade grönsaker & kryddad yoghurtsås

2. SHIH TAOUK

239:-

Grillade marinerade kycklingspett med grillade grönsaker & kryddad yoghurtsås

Vegetariskt

4. FALAFEL

189:-

Friterade kikärtsbollar serverade med sesampastasås

5. SHISH KHODRA

229:-

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

Lahme - kött

6. SHAWERMA LAHME

239:-

Strimlad marinerad ryggbiff med kall kryddad yoghurtsås

7. KASTELETTA GHANAM

249:-

Välgrillade marinerade ribs av lamm

8. SHISH KAFTA

229:-

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

Sylrig 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

CHOKLADMUSSE

Chokladmousse, kladdkaka & chokladsås

389:-/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 62:-

Serveras med husets dip

2. KYCKLINGSSPETT 49:-

Ört & vitlöksmarinerade

3. CRISPY FINGERS 59:-

Friterad kyckling, serveras med sour creme dip

4. PLANKA 65:-

Ryggbiff med klyftpotatis & bearnaisesås

5. LAMMRACK 62:-

Grillad lammrack med vitlöksdip

6. PIZZA 69:-

Serveras med serranoskinka & ruccola

7. BUFFALO WINGS 55:-

Serveras med vitlöksdip

8. RIBS 65:-

Glacerade ribs

9. SERRANO 55:-

Lufttorkad skinka med tomat, mozzarella & basilika

10. SHAWERMA RULLE 59:-

Kyckling eller marinerad ryggbiff i tunnbröd

11. FRÄSTA SCAMPI 65:-

Vitlöksfrästa scampi

12. TOAST SKAGEN 65:-

Klassisk toast Skagen med löjrom

13. FISH & CHIPS 69:-

Serveras med remouladsås

Vegetarisk

14. CHILIOSTBOLLAR 59:-

15. LÖKRINGAR 55:-

16. VITLÖKSBRÖD 59:-

17. MARINERADE OLIVER 55:-

18. SÖTPOTATISPOMMES 55:-

Serveras med husets dip

19. POMMES 55:-

Serveras med husets dip

...Och Mezarätter

Se mezameny för ingredienser

HUMMUS 75:-

BABA GHANNOUGE 75:-

FATOUCH 69:-

RAKAKAT MA JEBNEH 65:-

FALAFEL 55:-

FRITERAD HALLOUMI 59:-





Sand & Steakhouse

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

Från grillen

RYGGBIFF

220 gr **289:-**
440 gr **389:-**

BABY BACK RIBS

300 gr **219:-**
600 gr **289:-**

ENTRECÔTE

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

KYCKLINGFILÉ

239:-

FISK

*Röding med dillsås,
klyftpotatis & sallad*

229:-

Combo Dinner

BABY BACK RIBS & ENTRECÔTE

399:-

300 gr ribs & 220 gr Entrecôte

BABY BACK RIBS & RYGGBIFF

389:-

300 gr ribs & 220 gr Ryggbiff

Steakhouse Meny

FÖRÄTT

Kycklingvingar

VARMRÄTT

220 gr Ryggbiff

DESSERT

Chokladmousse med
kladdkaka

429:- /pers





Burgare

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

SWISS MUSHROOM BURGER

Majonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, cheddarost samt en blandning 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:-

TRUFFLE BURGER

Tryffelmajonnäs, sallad, tomat, picklad gurka, karamelliserad lök & cheddarost

150 gr 179:- / 300 gr 229:-





Sallader, sandwiches, barnmeny och add ons

Sandwiches

CLUB SANDWICH 219:-

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

STEAK SANDWICH 229:-

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

Sallader

SALLAD & GRILLAD KYCKLINGFILÉ 209:-

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

SALLAD & GRILLAD RYGGBIFF 219:-

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

Kids meny

Vi har givetvis micro till barnmat

CHICKEN NUGGETS 95:-

4 kycklingfilébitar med pommes & dip

HAMBURGARE 95:-

Hamburgerbröd, ketchup & pommes

PANNKAKOR 79:-

2 pannkakor med sylt & grädde

Lägg till...

TILLBEHÖR 42:-

Klyftpotatis
Pommes frites
Sötpotatis

TILLBEHÖR 39:-

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 95:-

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

BAKLAWA 89:-

Libanesiska smördegslager fyllda med valnötter & doppade isockerlag

KLINGS VANILJGLASS 35:- /kula

Lokalproducerad vaniljglass med chokladsås

CHOKKLADMOUSSÉ 79:-

Med bitar av kladdkaka

Cognac

XANTÉ 25:-/cl

GRÖNSTEDTS MONOPOLE 26:-/cl

Rom

BACARDI CARTA BLANKA 23:-/cl

BACARDI CARTA ORO 26:-/cl

Italien

PLANTATION GRAND RESERVE 32:-/cl

Barbados

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 25:-/cl

KAHLÚA 25:-/cl

GALLIANO 25:-/cl

Whisky

BOWMORE 12 YEARS 32:-/cl

Whiskey - Scotland, Islay

MACKMYRA brukswhisky 32:-/cl

Whiskey - Sweden, Gävle

HIGH COAST timmer 33:-/cl

Whiskey - Sweden, Kramfors

MAKERS MARK 32:-/cl

Bourbon - USA

JACK DANIELS 29:-/cl

Bourbon - USA





Drycker

Fatöl

GRÄNGESBERG PILSNER FAT

Lager
Sverige

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

HEINEKEN FAT

Lager
Nederländerna

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

MÅNADENS FATÖL

Fråga vår personal vilken öl som finns i kranen

Flaska

BEIRUT 4,6%

Lager
Libanon

33 cl 65:-

MARIESTADSEXPORT 5,3%

Lager
Sverige

50 cl 75:-

MARIESTADS CONTINENTAL 4,2%

Lager
Sverige

33 cl 65:-

SITTING BULLDOG IPA 6,4%

India pale ale
Sverige

33 cl/ 65:-

KRUSOVICE IMPERIAL 5%

Lager
Tjeckien

33cl 65:-

CORONA 4,5%

Ljus lager
Mexico

33cl 65:-

Alkoholfri öl / cider

MARIESTADS ALKOHOLFRI 0,5%

Lager
Sverige

33 cl 49:-

BRISKA 0,5%

Jordgubb & rabarber

33cl 49:-

Cider

BRISKA 4,5%

Blåbär & hallon
Fläder
Päron
Ananas

33 cl 65:-

SMIRNOFF ICE 4%

33 cl 65:-

BREEZER STRAWBERRY 4%

33 cl 65:-

Kaffe, te & dricka

BRYGGKAFFE & TE

29:-

CAPPUCCINO

39:-

ESPRESSO

35:-

STILLA ISVATTEN

15:-

LÄSK

35:-

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

LÄTTÖL

39:-





Vinlista

Roséviner

THE PAVILLION ROSÉ

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

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

Flaska 319:- glas 85:-

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 369:- glas 90:-

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 949:-

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 cit-
rus, samt fräsch, frisk syra.*

Flaska 319:- glas 85:-

DOMAINE WARDY

Clos Blanc

Lebanon, Bekaa

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

Flaska 349:- glas 89:-

Röda viner

THE PAVILLION

Shiraz, Cabernet Sauvignon

South africa, Western Cape

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

Flaska 319:- glas 85:-

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 329:- glas 89:-

DOMAINE WARDY SYRAH

Syrah

Lebanon

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

Flaska 379:-

PATER SANGIOVOSE

Sangiovese 100%

Italien, Toscana

Flaska 389:-

*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/ 125:- 6 c/ 145:-

FROZEN MARGARITAS

Tequila, Triple sec & limejuice

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon, mango

4 c/ 125:- 6 c/ 145:-

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, tranbärsjuice & lime

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon,

äpple, blåbär, kiwi

4 c/ 125:- 6 c/ 145:-

FROZEN DIAQUIRI

Ljus rom, Limejuice, sockerlag

Smaker: jordgubb, passionsfrukt, melon,

äpple, blåbär, kiwi

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

SANGRIA RÖTT & VITT

Stort glas med Sangria

Vin, juice, apelsin & is

Glas 100:-

