



# Sand

*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** 85:-

Kikärtor i sesampasta kryddat med kummin

**2. LABNEH BEL CHIAR** 85:-

Libanesisk yoghurt med gurka, vitlök & mynta

**3. BABA GHANNOUGE** 85:-

Aubergine & yoghurtröra med vitlök & citron

**4. MSAKAA** 85:-

Aubergine, lök & paprika i mustig tomatsås

**5. MHAMARA** 85:-

Rostad paprika med valnötter ströbröd, granatäpplesirap och olivolja och orientaliska kryddor

**6. TABOULEH** 85:-

Sallad med persilja, lök, hackade tomater och bulgur

**7. FATTOUCH** 85:-

Syrlig grönsallads mix toppad med rostat pitabröd

**10. HALLOUMI MISHWIE** 95:-

Grillad halloumi

**11. HALLOUMI MOKLIEH** 95:-

Friterad halloumi

**12. RAKAKAT MA LAHME** 95:-

Friterad filodeg fylld med nötfärs & lök

**13. WARAK INEB JALENJI** 95:-

Ris & grönsaksfyllda vindruvsblad med citron & mynta

**14. FALAFEL** 95:-

Friterade kikärtsbullar serverade med sesampastasås

**15. KRAYDES MOKLIEH** 125:-

Scampi med grönsaker fräst i vitlök

**16. JOWANEH MOKLIEH** 95:-

Friterade & marinerade kycklingvingar med vitlökscrème

### Varma Meza

**8. FETER MOKLIEH** 95:-

Friterade champinjoner fyllda med vitlökscrème

**9. 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

**239:-/pers**





# Libanesisk grillmeny

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

## Djej - fågel

### 1. SHAWERMA DJEJ

259:-

Strimlad marinerad kycklingfilé med grillade tomater & kryddad yoghurtsås

### 2. SHIH TAOUK

269:-

Grillade marinerade kycklingspett med grillade tomater & kryddad yoghurtsås

## Vegetarisk

### 4. FALAFEL

209:-

Friterade kikärtsbollar serverade med sesampastasås

### 5. SHISH KHODRA

249:-

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

## Lahme - kött

### 6. SHAWERMA LAHME

259:-

Strimlad marinerad ryggbiff med kall kryddad yoghurtsås

### 7. KASTELETTA GHANAM

279:-

Välgrillade marinerade ribs av lamm

## 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

439:-/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 vitlökscrème

### RAKAKAT MA JEBNEH

Friterad filodeg fylld med libanesisk ost & mynta

## Huvudrätt

### GAT MASHAWI

Mixgrill: Kycklingspett, Lammracks

Serveras med klyftpotatis, inlagda grönsaker, grillad tomat & vitlökscremé

Rekommenderas för 2 personer **579:-/pers**

utan huvudrätt **429:-/pers**





# Tapas

Skapa din egen meny av dessa smårätter

## Kött, fågel & fisk

<b>1. BURGARE</b>	<b>69:-</b>	<b>11. FRÄSTA SCAMPI</b>	<b>75:-</b>
Serveras med husets dip		Vitlöksfrästa scampi	
<b>2. KYCKLINGSSPETT</b>	<b>55:-</b>	<b>12. TOAST SKAGEN</b>	<b>75:-</b>
Ört & vitlöksmarinerade		Klassisk toast Skagen med löjrom	
<b>3. CRISPY FINGERS</b>	<b>62:-</b>	<b>13. FISH &amp; CHIPS</b>	<b>79:-</b>
Friterad kyckling, serveras med sour creme dip		Serveras med remouladsås	
<b>4. PLANKA</b>	<b>75:-</b>		
Ryggbiff med klyftpotatis & bearnaisesås			
<b>5. LAMMRACK</b>	<b>72:-</b>		
Grillad lammrack med vitlöksdip			
<b>6. PIZZA</b>	<b>79:-</b>		
Serveras med serranoskinka & ruccola			
<b>7. BUFFALO WINGS</b>	<b>62:-</b>		
Serveras med vitlöksdip			
<b>8. RIBS</b>	<b>75:-</b>		
Glacerade ribs			
<b>9. SERRANO</b>	<b>62:-</b>		
Lufttorkad skinka med tomat, mozzarella & basilika			
<b>10. SHAWERMA RULLE</b>	<b>69:-</b>		
Kyckling eller marinerad ryggbiff i tunnbröd			

## Vegetarisk

<b>14. CHILIOSTBOLLAR</b>	<b>62:-</b>
<b>15. LÖKRINGAR</b>	<b>62:-</b>
<b>16. VITLÖKSBRÖD</b>	<b>65:-</b>
<b>17. MARINERADE OLIVER</b>	<b>59:-</b>
<b>18. SÖTPOTATISPOMMES</b>	<b>59:-</b>
Serveras med husets dip	
<b>19. POMMES</b>	<b>59:-</b>
Serveras med husets dip	

## ...Och Mezarätter

Se mezameny för ingredienser

<b>HUMMUS</b>	<b>85:-</b>
<b>BABA GHANNOUGE</b>	<b>85:-</b>
<b>FATOUCH</b>	<b>85:-</b>
<b>RAKAKAT MA JEBNEH</b>	<b>75:-</b>
<b>FALAFEL</b>	<b>62:-</b>
<b>FRITERAD HALLOUMI</b>	<b>69:-</b>





# Sand & Steakhouse

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

## Från grillen

### RYGGBIFF

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

### BABY BACK RIBS

300 gr **239:-**  
600 gr **329:-**

### ENTRECÔTE

220 gr **309:-**  
440 gr **409:-**

### KYCKLINGFILÉ

**259:-**

### FISK

Röding med dillsås,  
klyftpotatis & sallad

**249:-**

## Combo Dinner

### BABY BACK RIBS & ENTRECÔTE

**439:-**

*300 gr ribs & 220 gr Entrecôte*

### BABY BACK RIBS & RYGGBIFF

**429:-**

*300 gr ribs & 220 gr Ryggbiff*

## Steakhouse Meny

### FÖRÄTT

Kycklingvingar

### VARMRÄTT

220 gr Ryggbiff

### DESSERT

Chokladmousse med  
kladdkaka

**449:- /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 enblandning av champinjoner & lök

150 gr 179:- / 300 gr 229:-

## 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 182:- / 300 gr 232:-





# Sallader, sandwiches, barnmeny och add-ons

## Sandwiches

### CLUB SANDWICH

229:-

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

### STEAK SANDWICH

239:-

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

## Sallader

### SALLAD & GRILLAD KYCKLINGFILÉ 219:-

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

### SALLAD & GRILLAD RYGGBIFF 229:-

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

## Kids meny

*Vi har givetvis micro till barnmat*

### JAG ÄR INTE HUNGRIG 95:-

4 kycklingfilébitar med pommes & dip

### JAG VET INTE 95:-

Hamburgare, bröd, ketchup & pommes

### JAG BRYR MIG INTE 79:-

2 pannkakor med sylt & grädde

## Lägg till...

### SÅSER & DIP

Kall pepparcrème

BBQ-sås

Kall bearnaisesås

Vitlöksdip

Tzatziki

Sour Cream & onion dip







## Dessertter, avec och kaffedrinkar

### Dessertter

#### 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

#### CHOCKLADMOUSSÉ 79:-

Med bitar av kladdkaka

#### BRYGGKAFFE & TE 32:-

#### CAPPUCCINO 42:-

#### ESPRESSO 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 29:-/cl

#### KAHLÚA 29:-/cl

#### GALLIANO 29:-/cl

### Cognac

#### XANTÉ 29:-/cl

#### GRÖNSTEDTS MONOPOLE 32:-/cl

### Rom

#### BACARDI CARTA BLANKA 25:-/cl

#### BACARDI CARTA ORO 29:-/cl

*Italien*

#### PLANTATION GRAND RESERVE 35:-/cl

*Barbados*

### Whisky

#### BOWMORE 12 YEARS 35:-/cl

*Whiskey - Scotland, Islay*

#### MACKMYRA brukswhisky 35:-/cl

*Whiskey - Sweden, Gävle*

#### HIGH COAST timmer 36:-/cl

*Whiskey - Sweden, Kramfors*

#### MAKERS MARK 35:-/cl

*Bourbon - USA*

#### JACK DANIELS 33:-/cl

*Bourbon - USA*

