

SANDARA

سندارا

NOSSA HISTÓRIA

A Sandara é um lugar de convívio e entretenimento, um espaço de fartura, música e principalmente um espaço para compartilhar os prazeres da vida. Nasceu da fusão da agitação da cidade de Beirute e da paixão pela arte.

Anastácia Mossiades (Zizi) e Henri Mouracadé foram os criadores da Sandara original.

Henri era um grande colecionador de tapetes, um artesão, esculpiu mesas, paredes e objetos que adornavam o espaço da Sandara, esta sala mágica, mística e muito apreciada.

Zizi era uma mulher forte, magnífica de origem grega que criou sua família rodeada de comidas muito saborosas. Ela sabia recepcionar muito bem com deliciosos mezzés e outras delicias culinárias que a tornaram uma grande cozinheira ao longo de sua vida. Ela batizou este salão de "Sandara" que significa em grego "sótão".

A Sandara pertencia ao grande apartamento da família Mouracadé, localizado no edifício Tabbal, hoje tombado pelo patrimônio histórico de Beirute. No apartamento também ficavam as pinturas dos bisavós Olga e Iskandar Mouracadé, hoje expostos na Sandara. Atualmente o edifício é homenageado com muitos artigos de revistas de cultura e arquitetura, além de ser palco para diversas exposições de arte e música.

Desde então Henri Robert Iskandar Mouracade (Bobby), neto de Zizi e Henri, sonhava em criar um espaço da mesma forma, para reviver e compartilhar essa história, servindo o melhor da comida libanesa, que aprendeu lá!

Com sua parceira, Mônica Bock, eles deram vida a este sonho novamente.

E assim renasce a Sandara, com o mesmo propósito, o de alimentar a alma. Insha'Allah!!!













SANDARA

سندارا





SOFRA - MENU DEGUSTAÇÃO

Sofra! Uma expressão no Líbano que significa mesa servida. Preparamos um Sofra completo, com entradas, pratos principais e sobremesa. Uma experiência para saborear e conhecer a culinária tradicional libanesa e se sentir no Líbano. Yalla!

MEZZÉ FRIO

- Coalhada Seca 
- Hommus  
- Babaghanouj  
- Charutos de Folha de Uva no Azeite  
- Salada Tabule 
- Kibe Cru ou
- Vagem no Azeite  

MEZZÉ QUENTE

- Mdardara - Arroz com lentilhas e cebola frita 
- Falafel com molho tarator  
- Kibe Assado com molho de iogurte ou
- Kibe Vegan (Kibe de batata com espinafre) 

SOBREMESA

- Mhalabieh, Ataif ou
- Ashta (Nata) com pistaches

R\$ 370 - Serve 2 pessoas

 Vegan  Sem Glúten

Sahtein !!!

SANDARA

سندارا

APERITIVOS PARA COMPARTILHAR

Petit Mezzé | Grand Mezzé

Coalhada Seca, Hommus, Babaghanouj, Charutos de Folha de Uva no Azeite, Pão e torrada R\$ 125 R\$ 170

Coalhada Seca - Labneh R\$ 32 R\$ 48

Coalhada Seca com Zaatar - Labneh w Zaatar R\$ 50

Hommus R\$ 32 R\$ 48
Pasta de grão de bico temperada com tahine

Hommus Awarma R\$ 60
Pasta de grão de bico com carne temperada

Hommus de Beterraba R\$ 48

Babaghanouj R\$ 32 R\$ 48
Pasta de beringela defumada com tahine

Charuto de Folha de Uva no Azeite R\$ 45 R\$ 82
Recheado de vegetais, servido frio. 8 ou 16Un.

Rekakat R\$ 44
Rolinho crocante de queijo akawi e mussarela

Makanek - Linguíça Libanesa R\$ 68
Blend de Cordeiro e bovino ao molho de romã e pinolis

Merguez - Linguíça de Cordeiro R\$ 72
Levemente picante ao molho de romã e pinolis

Batata frita com zaatar R\$ 38

Batata Harra R\$ 48
Batata apimentada, temperada com coentro e alho

Torrada libanesa com Zaatar R\$ 20
Pão libanês torrado com zaatar e azeite

Cesta de Pão e/ou Torrada Libanesa R\$ 12

SALADAS

Tabule R\$ 44 R\$ 64
Salada de salsinha com tomate, hortelã cebola, cebolinha, trigo e molho especial Sandara

Fatouche R\$ 48 R\$ 78
Alface romana, salsinha, hortelã, tomate, pepino, rabanete, pimentão, pão frito e molho do chef

Iogurte com Pepino R\$ 38

Chancliche R\$ 72
Queijo libanês temperado, com tomate e cebolinha

SANDARA

سندارا

KIBES

Kibe Cru - Kibe Nayeh	R\$ 78	R\$ 125
Carne bovina temperada com trigo fino branco		
Kibe Assado - Kibe bil Saniye	R\$ 89	R\$ 152
Tradicional receita da família		
Kibe Glúten Free 	R\$ 94	R\$ 158
Segue receita da família com quinoa		
Kibe Labanieh		R\$ 158
Kibes recheados com carne e pinolis, cozidos na coalhada, acompanha arroz com aletria		
Kibe Frito (3 un)		R\$ 48
Recheado com carne, pinolis e cebola temperada		
Kibe Vegan 		R\$ 75
Kibe de batata com recheio de espinafre e pinolis		

PRATOS

Hommus Balila  		R\$ 65
Grão de bico temperado com tahine, alho, limão e azeite		
Foul Mudammas  		R\$ 65
Fava temperada, com alho, limão e azeite		
Fatteh de Hommus com Músculo ou Beringela		R\$ 89
Grão de bico, músculo bovino, coalhada fresca temperada com tahine e amêndoas		
Charutos de Folha de Uva	R\$ 48	R\$ 88
Recheados com arroz e carne. 8 ou 16Un.		
Charutos de Repolho	R\$ 44	R\$ 78
Recheados com arroz e carne. 8 ou 16Un.		
Chich-Barak		R\$ 158
Massa recheada com carne e pinolis, cozidos na coalhada, acompanha arroz com aletria		
Falafel com Molho Tarator  		R\$ 76
Bolinhos de Grão de bico e fava servidos com salada de salsinha e tomate no molho tarator.		
Arroz Sírio	R\$ 38	R\$ 58
Arroz com Aletria		
Mdardara 	R\$ 52	R\$ 80
Arroz com Lentilhas coberto com cebola frita		
Loubieh b'Zeit - Vagem no Azeite  		R\$ 68
Um dos pratos vegetarianos mais populares do verão no Líbano		

SANDARA

سندارا

MICHUIS - GRELHADOS

Kafta no Espeto

2 Espetos grelhados de carne bovina temperada à moda libanesa. R\$ 98
Acompanha tomate, cebola e salsinha.

Kafta de Cordeiro no Espeto

2 Espetos de carne de cordeiro temperados à moda libanesa. R\$ 120
Acompanha tomate, cebola e salsinha.

Michui de Carne

2 Espetos de file mignon temperados à moda libanesa. R\$ 147
Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)

Michui de Frango - Chich-Taouk

2 Espetos de frango temperada à moda libanesa. R\$ 94
Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)

Michui Misto

2 Espetos, sendo um de frango e um de file mignon. R\$ 120
Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho).

ESFIHAS & SANDUICHES

Esfihas - Pack com 6

Abertas de Carne, Queijo, Queijo com Zaatar R\$ 66
Fechadas de Carne, Ricota, Escarola 🌱

Sanduche de Labneh

Sanduche de coalhada seca com tomate, pepino e hortelã R\$ 35

Sanduche de Falafel 🌱

3 bolinhos de falafel, com rabanete, salsinha, tomate, picles e molho tarator no pão Libanês R\$ 45

Sanduche de Kafta

Kafta com hommus, cebola, salsinha e tomate no pão Libanês R\$ 53

Shawarma de Frango

Frango temperado e grelhado com tomate, picles e toum (pasta de alho) no pão Libanês R\$ 55

Shawarma de Carne

Tirinhas de fraldinha temperadas e grelhadas com tomate, salsinha, picles e molho tarator no pão Libanês R\$ 58

SANDARA

سندارا

SOBREMESAS

Ataif - Nozes ou Nata	R\$ 28
Crepe libanesa recheada de nozes ou nata	
Mhalabie Sandara 🍯	R\$ 35
Panacota libanesa com nozes, amendoas e pistaches	
Ashta (Nata) com Pistaches 🍯	R\$ 35
Bouza 🍯	R\$ 35
Rocambole de Sorvete de nata com pistache	
Debs bi Tahine 🍋	R\$ 40
Melaço de alfarroba com tahine	
Halewa - Tradicional Pistaches	R\$ 35 R\$ 40
Sorvete - Bola	R\$ 17
Rosas, logurte com Damasco, Pistaches, Misky e Chocolate	

BEBIDAS

Água Mineral Prata com ou sem Gás	R\$ 9
Água com gás San Pellegrino - 505ml	R\$ 33
Tônica Schweppes Citrus	R\$ 10
Coca-Cola Normal	R\$ 10
Coca-Cola Zero	R\$ 10
Limonada Sandara	R\$ 18
Suco de Amora, Rosas, Romã ou Damasco	R\$ 20
Suco de Jallab	R\$ 30
Suco de Tomate	R\$ 26

BEBIDAS ORGÂNICAS

Wewi Tônica Clássica	R\$ 15
Wewi Tônica Rosé	R\$ 15
Wewi Tônica Ginger	R\$ 15
Wewi Lemon Sour	R\$ 15
Wewi Guaraná	R\$ 15
Wewi Guaraná Zero	R\$ 15

SANDARA

سندارا

CERVEJAS

Almaza Long Neck 330ml - Libanesa Pilsener Beer	R\$ 20
Almaza 500ml - Libanesa Desde 1933	R\$ 30
Corona Long Neck 330ml	R\$ 17
Heineken Long Neck 330ml Heineken Zero	R\$ 17
Stella Artois Long Neck 330ml	R\$ 17
Stella Artois Long Neck 330ml Sem Glúten 🌾	R\$ 17

DESTILADOS

Johnnie Walker - Red Label	R\$ 30
Johnnie Walker - Black Label	R\$ 44
Jack Daniel's - Old n 7°	R\$ 44
Old Parr	R\$ 44
Jameson	R\$ 38
Cognac Fundador	R\$ 44

DRINKS

Arak - Dose 50ml	R\$ 38
Arak Brun - 187ml / 350ml	R\$ 115 R\$ 190
Arak Ksara - 350ml	R\$ 190
Arak El Rif - 700ml	R\$ 260
Caipirinha	R\$ 30
Caipiroska	R\$ 38
Dry Martini	R\$ 44
Gin n' Tonic - Gordon	R\$ 38
Gin n' Tonic - Tanqueray / Bombay	R\$ 44
Portonic	R\$ 44
Campari	R\$ 35
Negroni	R\$ 40
Mojito	R\$ 38
Bloody Mary	R\$ 45

SANDARA

سندارا

DIGESTIVOS

Vinho do Porto Tawny - Cálice	R\$ 35
Vinho do Porto Branco - Cálice	R\$ 35
Grapa Bassano Del Grappa Clássica - Dose	R\$ 40

CAFÉS

Expresso	R\$ 10
Turco	R\$ 15
Blanc	R\$ 15
Chá	R\$ 15

VINHOS

Nossa adega contempla rótulos de várias nacionalidades, atendendo a todos os gostos. São vinhos de 11 países e de mais de 70 produtores, com a parceria da Zahil Importadora.

Visite a nossa adega!

WiFi

Rede: Sandara
Senha: bemvindos

Rolha R\$ 100

Taxa de serviço não obrigatória de 12% | Se beber não dirija
Venda de bebida alcoólica proibida para menores de 18 anos