

# 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, Baklawa, ou  
Ashta (Nata) com Pistaches

R\$ 340 - Serve 2 pessoas

 Vegan  Sem Glúten

*Sahtein !!!*

# SANDARA

سندارا

## PARA COMPARTILHAR APERITIVOS

Petit Mezzé		
Coalhada Seca, Hommus, Babaghanouj, Charutos de Folha de Uva no Azeite, Pão e torrada		R\$ 116
Coalhada Seca - Labneh	🌱	R\$ 44
Coalhada Seca com Zaatar - Labneh w Zaatar	🌱	R\$ 48
Hommus	🌱🌾	R\$ 44
Pasta de grão de bico temperada com tahine		
Hommus de Beterraba	🌱🌾	R\$ 44
Babaghanouj	🌱🌾	R\$ 44
Pasta de beringela defumada com tahine		
Charuto de Folha de Uva no Azeite	🌱🌾	R\$ 40
Recheado de vegetais, servido frio. 8 ou 16Un.		R\$ 75
Kibe Frito (3 un)		R\$ 44
Recheado com carne, pinolis e cebola temperada		
Basturma	🌾	R\$ 62
Pastrami a moda Armênia		
Makanek	🌾	R\$ 62
Linguiça Libanesa temperada. Cordeiro / bovino		
Merguez	🌾	R\$ 69
Linguiça de Cordeiro levemente picante		
Charutinhos de Zaatar	🌱	R\$ 38
Charutos assados de pão folha com Zaatar		
Pão ou Torrada Libanesa		R\$ 8



## SALADAS

Tabule	🌱	
Salada de salsinha com tomate, hortelã cebola, cebolinha, trigo e molho especial Sandara		R\$ 35
		R\$ 62
Fatouche	🌱	
Alface romana, salsinha, hortelã, tomate, pepino, rabanete, pimentão, pão frito e molho do chef		R\$ 44
		R\$ 71
logurte com Pepino		R\$ 40
Chancliche		
Queijo libanês temperado, com tomate, cebolinha e azeite de oliva.		R\$ 66

# SANDARA

سندارا

## KIBES

Kibe Cru - Kibe Nayeh Carne bovina temperada com trigo fino branco	R\$ 71	R\$ 125
Kibe Assado - Kibe bil Saniye Tradicional receita da família	R\$ 89	R\$ 134
Kibe Assado Grande - Kibe bil Saniye Tamanho Família - Serve 8 Pessoas		R\$ 350
Kibe Glúten Free  Segue receita da família com quinoa	R\$ 98	R\$ 143
Kibe Labanieh Kibes recheados com carne e pinolis, cozidos na coalhada, acompanha arroz com aletria		R\$ 153
Kibe Vegan  Kibe de batata com recheio de espinafre e pinolis		R\$ 71

## PRATOS

Hommus Balila   Grão de bico temperado com tahine, alho, limão e azeite		R\$ 53
Foul Mudammas   Fava temperada, com alho, limão e azeite		R\$ 53
Fatfeh de Hommus com Músculo Grão de bico, músculo bovino, coalhada fresca temperada com tahine e amêndoas		R\$ 80
Charutos de Folha de Uva Recheados com arroz e carne. 8 ou 16Un.	R\$ 44	R\$ 86
Charutos de Repolho Recheados com arroz e carne. 8 ou 16Un.	R\$ 40	R\$ 76
Chich-Barak Massa recheada com carne e pinolis, cozidos na coalhada, acompanha arroz com aletria		R\$ 153
Falafel com Molho Tarator   Bolinhos de Grão de bico e fava com salada de salsinha e tomate no molho tarator.		R\$ 72
Arroz Sírio Arroz com Aletria	R\$ 35	R\$ 53
Mdardara  Arroz com Lentilhas coberto com cebola frita	R\$ 44	R\$ 72
Loubieh b'Zeit - Vagem no Azeite   Um dos pratos vegetarianos mais populares do verão no Líbano		R\$ 62



# SANDARA

سندارا

## MICHUIS - GRELHADOS

<b>Kafta no Espeto</b> 2 Espetos grelhados de carne bovina temperada a moda libanesa. Acompanha tomate, cebola e salsinha.	R\$ 80
<b>Kafta de Cordeiro no Espeto</b> 2 Espetos de carne de cordeiro temperada a moda libanesa. Acompanha tomate, cebola e salsinha.	R\$ 109
<b>Michui de Carne</b> 2 Espetos de file mignon temperada a moda libanesa. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)	R\$ 125
<b>Michui de Frango - Chich-Taouk</b> 2 Espetos de frango temperada a moda libanesa. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)	R\$ 80
<b>Michui Misto</b> 2 Espetos mistos sendo um de frango e um de file mignon. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho).	R\$ 98

## ESFIHAS & SANDUICHES

<b>Esfihas - Pack com 6</b> Abertas de Carne, Queijo, Queijo com Zaatar Fechadas de Carne, Ricota, Escarola 	R\$ 60
<b>Sanduche de Labneh</b> Sanduche de coalhada seca com tomate, pepino e hortelã	R\$ 35
<b>Sanduche de Falafel</b>  3 bolinhos de falafel, com rabanete, salsinha, tomate, picles e molho tarator no pão Libanês	R\$ 45
<b>Sanduche de Kafta</b> Kafta com hommus, cebola, salsinha e tomate no pão Libanês	R\$ 53
<b>Shawarma de Frango</b> Frango temperado e grelhado com tomate, picles e toum (pasta de alho) no pão Libanês	R\$ 53
<b>Shawarma de Carne</b> Tirinhas de filet mignon temperado e grelhado com tomate, salsinha picles e molho tarator no pão Libanês	R\$ 66

# SANDARA

سندارا

## SOBREMESAS

Ataif - Nozes ou Nata Crepe libanesa recheada de nozes ou nata	R\$ 26
Mhalabie Sandara 🍷 Panacota libanesa com nozes, amendoas e pistaches	R\$ 35
Ashta (Nata) com Pistaches 🍷	R\$ 35
Debs bi Tahine 🌱 Melaço de alfarroba com tahine	R\$ 35
Baklawas Variados	R\$ 8 Un.

## BEBIDAS

Água Mineral com ou sem Gás	R\$ 8
Água Tônica	R\$ 8
Coca-Cola Normal	R\$ 8
Coca-Cola Zero	R\$ 8
Limonada Sandara	R\$ 17
Suco de Amora	R\$ 20
Suco de Jallab	R\$ 28
Suco de Tomate	R\$ 26


## BEBIDAS ORGÂNICAS

Wewi Tônica Clássica	R\$ 12
Wewi Tônica Rosé	R\$ 12
Wewi Tônica Ginger	R\$ 12
Wewi Lemon Sour	R\$ 12
Wewi Guaraná	R\$ 12
Wewi Guaraná Zero	R\$ 12

# SANDARA

سندارا

## CERVEJAS

Almaza Long Neck 330ml - Libanesa Pilsener Beer	R\$ 19
Almaza 500ml - Libanesa Desde 1933	R\$ 26
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 - 350ml	R\$ 190
Arak El Rif - 700ml	R\$ 290
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
Bloody Mary	R\$ 45

# SANDARA

سندارا

## DIGESTIVOS

Vinho do Porto Ruby - Cálice	R\$ 30
Vinho do Porto Branco - Cálice	R\$ 30
Grapa Bassano Del Grappa Clássica - Dose	R\$ 30

## CAFÉS

Expresso	R\$ 8
Turco	R\$ 10
Blanc	R\$ 8

## 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: bemvidos

Rolha R\$ 80

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