

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

APERITIVOS PARA COMPARTILHAR

Petit Mezzé Grand Mezzé		
Coalhada Seca, Hommus, Babaghanouj, Charutos de Folha de Uva no Azeite, Pão e torrada	R\$ 120	R\$ 170
Coalhada Seca - Labneh		R\$ 48
Coalhada Seca com Zaatar - Labneh w Zaatar		R\$ 50
Hommus		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\$ 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		
Charutinhos de Zaatar		R\$ 40
Charutos assados de pão folha com Zaatar		
Cesta de Pão e/ou Torrada Libanesa		R\$ 8

SALADAS

Tabule		
Salada de salsinha com tomate, hortelã cebola, cebolinha, trigo e molho especial Sandara	R\$ 40	R\$ 62
Fatouche		R\$ 74
Alface romana, salsinha, hortelã, tomate, pepino, rabanete, pimentão, pão frito e molho do chef	R\$ 48	
logurte com Pepino		R\$ 38
Chancliche		R\$ 68
Queijo libanês temperado, com tomate e cebolinha		

SANDARA

سندارا

KIBES

Kibe Cru - Kibe Nayeh Carne bovina temperada com trigo fino branco	R\$ 68	R\$ 116
Kibe Assado - Kibe bil Saniye Tradicional receita da família	R\$ 80	R\$ 135
Kibe Glúten Free Segue receita da família com quinoa	R\$ 89	R\$ 140
Kibe Labanieh 🌱🥚 Kibes recheados com carne e pinolis, cozidos na coalhada, acompanha arroz com aletria		R\$ 148
Kibe Frito (3 un) Recheado com carne, pinolis e cebola temperada		R\$ 45
Kibe Vegan 🌱 Kibe de batata com recheio de espinafre e pinolis		R\$ 75

PRATOS

Hommus Balila 🌱🥚 Grão de bico temperado com tahine, alho, limão e azeite		R\$ 58
Foul Mudammas 🌱🥚 Fava temperada, com alho, limão e azeite		R\$ 58
Fatfeh de Hommus com Músculo ou Beringela Grão de bico, músculo bovino, coalhada fresca temperada com tahine e amêndoas		R\$ 89
Charutos de Folha de Uva Recheados com arroz e carne. 8 ou 16Un.	R\$ 46	R\$ 88
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\$ 148
Falafel com Molho Tarator 🌱🥚 Bolinhos de Grão de bico e fava servidos com salada de salsinha e tomate no molho tarator.		R\$ 76
Arroz Sírio Arroz com Aletria	R\$ 38	R\$ 58
Mdardara 🌱 Arroz com Lentilhas coberto com cebola frita	R\$ 52	R\$ 80
Loubieh b'Zeit - Vagem no Azeite 🌱🥚 Um dos pratos vegetarianos mais populares do verão no Líbano		R\$ 68

SANDARA

سندارا

MICHUIS - GRELHADOS

Kafta no Espeto 2 Espetos grelhados de carne bovina temperada à moda libanesa. Acompanha tomate, cebola e salsinha.	R\$ 84
Kafta de Cordeiro no Espeto 2 Espetos de carne de cordeiro temperados à moda libanesa. Acompanha tomate, cebola e salsinha.	R\$ 116
Michui de Carne 2 Espetos de file mignon temperados à moda libanesa. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)	R\$ 135
Michui de Frango - Chich-Taouk 2 Espetos de frango temperada à moda libanesa. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho)	R\$ 88
Michui Misto 2 Espetos, sendo um de frango e um de file mignon. Acompanha tomate, cebolas, salsinha e Toum (pasta de alho).	R\$ 109





ESFIHAS & SANDUICHES

Esfihas - Pack com 6 Abertas de Carne, Queijo, Queijo com Zaatar Fechadas de Carne, Ricota, Escarola 🌱	R\$ 60
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 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
Bouza  Rocambole de Sorvete de nata com pistache	R\$ 35
Debs bi Tahine  Melaço de alfarroba com tahine	R\$ 35
Sorvete - 3 bolas de sabores variados	R\$ 39
Baklawas Variados	R\$ 10 Un.

BEBIDAS

Água Mineral com ou sem Gás	R\$ 8
Água Tônica	R\$ 9
Coca-Cola Normal	R\$ 9
Coca-Cola Zero	R\$ 9
Limonada Sandara	R\$ 17
Suco de Amora	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\$ 28
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\$ 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 Tawny - Cálice	R\$ 35
Vinho do Porto Branco - Cálice	R\$ 35
Grapa Bassano Del Grappa Clássica - Dose	R\$ 40

CAFÉS

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

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