

# مكتبة مكتبة

LIBANON I STOCKHOLM



# underbar

Luta er tillbaka, låt oss förflytta er till Libanon och dess matkultur.

Vår vision är att ni ska få uppleva Mellanöstern genom våra ögon och hur vi valt att tolka det libanesiska köket.

För att få uppleva så många smaker som möjligt och verkligen njuta av det libanesiska köket rekommenderar vi att sällskapet tar in flera smårätter - och varför inte låta kockarna få styra din middag ikväll med våra avsmakningsmenyer!

För att förhöja er upplevelse så väljer vi tillsammans ut ett libanesiskt vin som lyfter smakerna och kryddorna i maten till helt nya nivåer. För er som föredrar öl har vi en ljus lager och en kryddig variant av Pale Ale.

Som avslutning på er middag erbjuder vi flertalet läckra och smakrika desserter, och självklart serverar vi ett utsökt orientaliskt kaffe till det söta.



Ett glas champagne före maten 109:-

## UNDERBAR SPECIAL

”Lär känna det libanesiska köket med Underbar Special. Luta er tillbaka och låt kocken välja fritt från menyn. Vi garanterar en smakrik upplevelse.”

16 kalla och varma smårätter 350 :-/person

16 kalla och varma smårätter 450 :-/person

- med grillmix och baqlawa med vaniljglass

Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn.

20 kalla och varma smårätter 550 :-/person

Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn.

Känner vi till din allergi?



## MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

<b>Mkhallal</b> libanesiska pickels	65:-
<b>Waraq Arish</b> vegetariska vinbladsdolmar	69:-
<b>Hommus</b> krämig kikärtsröra	75:-
<b>Labne Bel Toum</b> silad yoghurt med vitlök och mynta	75:-
<b>Baba Ghanoush Motabel</b> aubergineröra	75:-
<b>Creme Sharamander</b> libanesisk rödbetsröra med fetaost	75:-
<b>Alb Ardechoke</b> marinerade kronärtskockshjärtan	75:-
<b>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta	75:-
<b>Lobje Bel Zeit</b> tomatbaserad gryta med haricots verts	79:-
<b>Makdous</b> inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	85:-
<b>Muhammara</b> paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	85:-
<b>Fatoush</b> libanesisk blandsallad toppas med rostat bröd och granatäpplen	85:-
<b>Motabel Mix</b> ett fat med fyra libanesiska rörer	85:-
<b>Shanklish</b> kryddtorkad libanesisk ost	85:-
<b>Each</b> vegetariska bulgurbiffar på romansallad	85:-
<b>Hommus Bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	95:-
<b>Tabboule</b> finhackad persilja med tomat och lök	99:-
<b>Rocca</b> ruccolasallad med fårost och chili toppas med granatäpplen	99:-
<b>Kebbe Nejje</b> libanesisk råbiff på oxrulle	159:-

## MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

<b>Patata Harra</b> friterad potatis med koriander och chili	75:-
<b>Falafel</b> kikärtskroetter severas med rödbetsröra	75:-
<b>Fhetttere</b> kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	75:-
<b>Arnabit Beltoum</b> friterad blomkål med citron och vitlök	79:-
<b>Fatayer</b> minipiroger fyllda med spenat	89:-
<b>Sambousek</b> minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	89:-
<b>Raqaqat Bel Jebne</b> libanesiska ostrullar	89:-
<b>Ardechoke</b> hel kronärtskocka i citron och vitlök	89:-
<b>Jowaneh Moqlie</b> citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
<b>Arayes Msassa</b> grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	89:-
<b>Spanech</b> fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök	89:-
<b>Makanek</b> kryddstark korv med bröd serveras med aioli och paprikaröra	95:-
<b>Sammak Moqlie</b> friterade småfiskar	95:-
<b>Halloumi</b> severas med grillad tomat	109:-
<b>Underbar Arayes</b> grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	109:-
<b>Kebbe Trablousie</b> libanesiska köttbullar serveras med Labne Bel Toum	119:-
<b>Kraydes Bel Toum</b> chili- och vitlöksfrästa scampi	129:-
<b>Castaletta</b> grillade lammracks serveras med vitlökscreme	199:-
<b>Sahen Mashawi</b> grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé	199:-

Känner vi till din allergi?



## AL-MASHAWI

Samtliga rätter serveras med bulgur, sallad och fyra libanesiska rörer.  
Friterad potatis kan väljas istället för bulgur.

<b>Vegetarisk tallrik</b> med libanesiska varma och kalla smårätter	215:-
<b>Shish Kebab Kafta</b> marinerade nötfärsspett	229:-
<b>Shish Taouk</b> kycklingfiléspett	239:-
<b>Shish Kebab Urfali</b> lammfiléspett	259:-
<b>Shish Kebab Kashkash</b> lammfiléspett med stark sås	259:-
<b>Shish Ihgil</b> oxfiléspett	279:-
<b>Mashawi Mix</b> lammfilé, kycklingfilé och nötfärsspett	289:-

## FRÅN CHARKKYLEN

<b>Sudjuk</b> libanesisk köttkorv kryddad med vitlök	89:-
<b>Mortadella</b> kryddat nötkött med pistagenötter	109:-
<b>Basterma</b> lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	139:-
Månadens Chark fråga personalen	

## HILWIAT

<b>Boza Fistak</b> hemlagad gräddglass omsluten av pistagenötter	79:-
<b>Baqlawa</b> libanesiskt bakverk med smördeg, nötter, honung serveras med vaniljglass	79:-
<b>Chokladmousse</b> toppas med vit choklad och färska bär	79:-
<b>Dagens Sorbet</b> fråga personalen	79:-
<b>Halawe</b> bakverk på tahini serveras med pistagenötter och halloncoulis	79:-
<b>Baqlawa Shake</b> glass shake med smak av baqlawa	79:-
<b>Katajef &amp; Boza</b> friterade valnötsknyten i sockerlag serveras med vaniljglass	95:-
<b>Fawakeh</b> ett fat med säsongens frukter	95:-
<b>Knafe Bel Jebne</b> libanesisk ostkaka med vit sirap	109:-

Känner vi till din allergi?



## VITT

	glas	flaska
<b>Husets vita</b>	95:-	355:-
<b>Last night a Riesling SAVED my life</b> Tyskland Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra	99:-	389:-
<b>Duo des Meres</b> Frankrike Rund smak med inslag av nektarin och och persika	99:-	389:-
<b>Château Ksara Blanc de Blancs</b> Libanon Friskt och torrt vin med tydlig citrus och mineralitet	110:-	420:-
<b>Musar Jeune White</b> Libanon Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		440:-
<b>Wardy Perle du Château Chardonnay</b> Libanon Friskt och fruktigt vin med viss torrhet, inslag av äpplen och mineral		450:-
<b>Château de Chemilly Chablis</b> Frankrike Legat 6 månader på sin jästfällning. Mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		470:-
<b>Château Kefraya Blanc</b> Libanon Fyllig smak med inslag av ek, vanilj, tropiska frukter, och lätt blommig ton.		490:-
<b>Langlouis-Château Sancerre White</b> Frankrike Torrt och friskt vin med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		590:-
<b>Château Musar White Libanon</b> Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		620:-

## ROSÉ

	glas	flaska
<b>Husets rosé</b>	95:-	355:-
<b>Wardy Rosé du Printemps</b> Libanon Stor behaglig friskhet med tydliga inslag av röda bär och med mjuk avslutning		390:-
<b>Musar Jeune Rosé</b> Libanon Torrt och friskt med viss blommighet, smak av granatäpple och grapefrukt		420:-

## CHAMPAGNE

	glas	flaska
<b>Husets mousserande</b>	99:-	455:-
<b>Husets champagne</b>	109:-	520:-
<b>Bollinger</b> Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat		890:-
<b>Dom Pérignon</b> Torr, komplex, frisk smak med inslag av mineral, vit choklad, valnötter och grapefrukt		2190:-
<b>Krug</b> Torr, fyllig och mycket. Nyanserad smak med stram syra och lång eftersmak		2590:-



## RÖTT

	glas	flaska
<b>Husets röda</b>	<b>95:-</b>	<b>355:-</b>
<b>Ksara Reserve Du Couvent</b> Libanon Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt vin med inslag av bär, fat och choklad	<b>105:-</b>	<b>390:-</b>
<b>La Légende d'Hélios</b> Frankrike Doft och smak av svartvinbär och toffee blandat med röda bär	<b>105:-</b>	<b>390:-</b>
<b>Musar Jeune</b> Libanon Fruktig smak med inslag av körsbär tillsammans med en pigg syra	<b>115:-</b>	<b>430:-</b>
<b>Les Bretéches de Kefraya</b> Libanon Medelfylligt och örtigt med kryddig körsbärs- och svartvinbärsfrukt	<b>450:-</b>	
<b>Rex Goliath Zinfandel</b> USA Mycket fruktigt och fylligt vin med kryddig eftersmak	<b>470:-</b>	
<b>Hochar Péeret du fils Musar</b> Libanon Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon	<b>495:-</b>	
<b>Underbar</b> Italien Ekologiskt vin med toner av mogna mörka körsbär, blåbär och röda saftiga plommon med en liten kryddighet i smaken.	<b>520:-</b>	
<b>Priorat Humilitat</b> Spanien Smak av solmogna mörka körsbär med inslag av röda bär och kryddor	<b>550:-</b>	
<b>Wardy Chateau le Cedres</b> Libanon Lagrat 18 månader på franska ekfat. Doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner	<b>620:-</b>	
<b>Château Ksara</b> Libanon Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad	<b>630:-</b>	
<b>Château Robin des Moines</b> Frankrike Välbalanserat, moget vin med intensiva bär och plommon i smaken	<b>650:-</b>	
<b>Château Kefraya</b> Libanon Fyllig, sträv smak med inslag av mörk choklad, tobak, te och torkade örter	<b>680:-</b>	
<b>Château Musar</b> Libanon Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet. Inslag av bär, kryddor och ek.	<b>790:-</b>	
<b>Wardy private Selection</b> Libanon Lagrat 24 månader på franska ekfat. Fruktigt vin med smak av kryddnejlika och röda frukter	<b>1250:-</b>	

Fråga personalen för fler viner!



## ÖL & CIDER

<b>Fatöl Åbro</b> 40cl Sverige	<b>69:-</b>
<b>Beirut Beer</b> 33cl Libanon	<b>65:-</b>
<b>961 Pale Ale</b> 33cl Libanon	<b>69:-</b>
<b>Arton 56</b> 33cl Sverige	<b>60:-</b>
<b>Åbro Premium Gold</b> 50cl Sverige	<b>79:-</b>
<b>Brewdog Punk Ipa</b> 33cl Skottland	<b>69:-</b>
<b>Sierra Nevada Pale Ale</b> 35cl USA	<b>69:-</b>
<b>Rekordelig Cider</b> 33cl Sverige	<b>60:-</b>

## DRINKAR

**5 cl** **129:-**

<b>Red Lebanese</b> arrak, chili, socker, lime och tranbär
<b>Ginger Martini</b> päroncognac, lime, socker, ingefära
<b>Chocolate Dream</b> baileys, vodka, kahlúa, mjölk
<b>Burned Lebanese</b> licor 43, pernod, 7y mörk rom, cointreau, rökt stjärnanis, lime, ginger ale
<b>Flärka</b> gin, cointreau, fläderlikör, gurka, mynta, lime, socker, soda
<b>Libanesisk Mojito</b> ljus rom, persilja, socker, lime, soda
<b>Delicious</b> ljus rom, passionsfrukt, kokos, lime
<b>Frozen</b> ljus rom, lime, socker, hallon/jordgubb/passionsfrukt

## VARM DRYCK

<b>Orientalisk kaffe</b>	<b>35:-</b>
<b>Kaffe</b>	<b>35:-</b>
<b>Mynta te</b>	<b>39:-</b>
<b>Mathe</b>	<b>45:-</b>
<b>Te</b>	<b>35:-</b>
<b>Espresso</b>	<b>35:-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>39:-</b>
<b>Caffe latte</b>	<b>45:-</b>
<b>Chai latte</b>	<b>45:-</b>

## KALL DRYCK

<b>Mineralvatten</b> 33cl	<b>35:-</b>
<b>Pellegrino</b> 70cl	<b>59:-</b>
<b>Läsk</b>	<b>35:-</b>
<b>Alkoholfri öl</b>	<b>45:-</b>
<b>Alkoholfri drink</b>	<b>65:-</b>
<b>Rudenstams Äpplemust</b>	<b>39:-</b>
<b>Rudenstams Vitavinbär Mousserande</b>	<b>39:-</b>

