

# اندر بار

LIBANON I STOCKHOLM



# عشبة 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 119:-

## 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.”

<b>16 kalla och varma smårätter</b>	<b>375 :-/person</b>
<b>16 kalla och varma smårätter</b> - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass <b>Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn</b>	<b>475 :-/person</b>
<b>20 kalla och varma smårätter</b> <b>Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn</b>	<b>550 :-/person</b>

Känner vi till din allergi?



## MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

<b>Waraq Arish</b> vegetariska vinbladsdolmar	79:-
<b>Hommus</b> krämig kikärtsröra	79:-
<b>Labne Bel Toum</b> silad yoghurt med vitlök och mynta	79:-
<b>Baba Ghanoush Motabel</b> aubergineröra	79:-
<b>Creme Sharamander</b> libanesisk rödbetsröra med fetaost	79:-
<b>Alb Ardechoke</b> marinerade kronärtskockshjärtan	79:-
<b>Lobje Bel Zeit</b> tomatbaserad gryta med haricots verts	79:-
<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>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta	85:-
<b>Makdous</b> inlagda miniauberginer fyllda med valnötter	89:-
<b>Tabboule</b> finhackad persilja med tomat och lök	99:-
<b>Rocca</b> ruccolasallad med fårost och chili toppas med granatäpplen	99:-
<b>Hommus Bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	105:-
<b>Basterma</b> lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	139:-
<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>Fhettere</b> kompot på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	89:-
<b>Arnabit Beltoum</b> friterad blomkål med citron och vitlök	89:-
<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>Spanech</b> fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök	89:-
<b>Sudjuk</b> het nötkorvsgröta i tomatsås	89:-
<b>Ardechoke Moqlie</b> friterade kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	89:-
<b>Makanek</b> kryddstark korv med bröd serveras med aioli och paprikaröra	95:-
<b>Halloumi</b> severas med grillad tomat	99:-
<b>Arayes Msassa</b> grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	109:-
<b>Underbar Arayes</b> grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	129:-
<b>Kebbe Trablousie</b> libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	129:-
<b>Kraydes Bel Toum</b> chili och vitlöksfrästa scampi	139:-
<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	<b>215:-</b>
<b>Shish Kebab Kafta</b> marinerade nötfärsspett	<b>229:-</b>
<b>Shish Taouk</b> kycklingfiléspett	<b>239:-</b>
<b>Shish Kebab Urfali</b> lammfiléspett	<b>259:-</b>
<b>Shish Kebab Kashkash</b> lammfiléspett med stark sås	<b>259:-</b>
<b>Shish Ihgil</b> oxfiléspett	<b>279:-</b>
<b>Mashawi Mix</b> lammfilé, kycklingfilé och nötfärsspett	<b>289:-</b>

## HILWIAT

<b>Dagens Sorbet</b> fråga personalen	<b>79:-</b>
<b>Halawe</b> bakverk på tahini serveras med pistagenötter och halloncoulis	<b>79:-</b>
<b>Boza Fistak</b> gräddglass omsluten av pistagenötter	<b>89:-</b>
<b>Baqlawa</b> libanesiskt bakverk med smördeg, nötter, honung serveras med vaniljglass	<b>89:-</b>
<b>Chokladmousse</b> toppas med vit choklad och färska bär	<b>89:-</b>
<b>Fawakeh</b> ett fat med säsongens frukter	<b>95:-</b>
<b>Katajef &amp; Boza</b> friterade valnötsknyten i sockerlag serveras med vaniljglass	<b>109:-</b>
<b>Hilwiat Mshakal</b> ett fat av våra utsökta desserter	<b>399:-</b>

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>Morgan Bay Cellars Chardonnay</b> USA Smörigt vin med inslag av anis, gula äpplen och päron		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</b> Libanon Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		620:-

## ROSÈ

	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 & MOUSSERANDE

	glas	flaska
<b>Husets mousserande</b>	99:-	455:-
<b>Bodegas Villa Conchi</b> Spanien Välbalanserad karaktärsfull cava med fruktiga toner av citrus		490:-
<b>Husets champagne</b>	<del>109:-</del>	520:-
<b>Bollinger</b>		890:-
Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat		
<b>Taittinger Brut Réserve</b>		950:-
Torr och fruktig smak av äpple, citrus och mineral		



	flaska
<b>Taittinger Prélude</b> Finstämt fruktigt med friska inslag av citrus, mineral och exotisk frukt	<b>1450:-</b>
<b>Dom Pérignon</b> Torr, komplex, frisk smak med inslag av mineral, vit choklad, valnötter och grapefrukt	<b>2190:-</b>
<b>Krug</b> Torr, fyllig och mycket. Nyanserad smak med stram syra och lång eftersmak	<b>2590:-</b>
<b>Taittinger Comtes</b> Frisk, elegant, citrondriven smak med hint av anjoupäron, hasselnöt	<b>2990:-</b>

## 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 Bretèches de Kefraya</b> Libanon Medelfylligt och örtigt med kryddig körsbärs- och svartvinbärsfrukt	<b>450:-</b>	
<b>Morgan Bay Cellars Zinfandel</b> USA Medelfyllig, med rik frukt och peppriga toner , inslag av mörka bär	<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>Villa Maria Pinot Noir</b> Nya Zeeland Elegant smak med fruktig karaktär, inslag av hallon och sötlakrits	<b>520:-</b>	
<b>Le Grand Roi Châteauneuf-Du-Pape</b> Frankrike Fruktig, bärig smak av hallon och lakrits med medelkraftiga tanniner.	<b>520:-</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>Arton 56</b> 33cl Sverige	60:-
<b>Rekordelig Cider</b> 33cl Sverige	60:-
<b>Beirut Beer</b> 33cl Libanon	65:-
<b>Fatöl Åbro</b> 40cl Sverige	69:-
<b>961 Pale Ale</b> 33cl Libanon	69:-
<b>Brewdog Punk Ipa</b> 33cl Skottland	69:-
<b>Sierra Nevada Pale Ale</b> 35cl USA	69:-
<b>Åbro Premium Gold</b> 50cl Sverige	79:-

## DRINKAR

**5 cl** 139:-

**Flärka** gin, fläderlikör, champagne, gurka, lime, ingefära

**Frozen** ljus rom, lime, socker, hallon/jordgubb/passionsfrukt

**Margarita** tequila, triple sec, lime, agave, salt

**Blueberry Sour** vaniljvodka, citron, soda, blåbärslikör

**Underbar Lemonad** absint, rossirap, citron roslemonad, mynta

**First** ~~Firat~~ **Class GT** gin, ekologisk sirap, tonic

**Espresso Escobar** patron xo caffe, espresso, kallvispad grädde

**Alkoholfri - Pineapple Express** ingefära, ananas, citron 69:-

**Alkoholfri - Peaches the Crazy** ingefära, äpple, persika, citron 69:-

## VARM DRYCK

**Libanesisk kaffe** 35:-

**Kaffe** 35:-

**Te** 35:-

**Espresso** 35:-

**Mynta te** 39:-

**Cappuccino** 39:-

**Caffe latte** 45:-

**Chai latte** 45:-

## KALL DRYCK

**Mineralvatten** 33cl 35:-

**Läsk** 35:-

**Rudenstams Äpplemust** 39:-

**Rudenstams Vitavinbär Mousserande** 39:-

**Alkoholfri öl** 45:-

**Pellegrino** 70cl 59:-





# اندر بار

LIBANON I STOCKHOLM

