

Underbar

DROTTNINGGATAN



عش 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 129:-

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.”

| | |
|--|--------------|
| 14 kalla och varma smårätter | 385:-/person |
| 14 vegetariska kalla och varma smårätter | 385:-/person |
| 14 kalla och varma smårätter - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn | 485:-/person |
| 20 kalla och varma smårätter Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn | 550:-/person |

Känner vi till din allergi?



MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

| | |
|--|-------|
| Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar | 79:- |
| Hommus krämig kikärtsröra | 79:- |
| Labne Bel Toun silad yoghurt med vitlök och mynta | 79:- |
| Baba Ghanoush Motabel aubergineröra | 79:- |
| Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost | 79:- |
| Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan | 79:- |
| Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts | 79:- |
| Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap | 85:- |
| Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska rörer | 85:- |
| Taratour kycklingröra med sesampasta | 85:- |
| Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostat bröd och granatäpplen | 89:- |
| Tabboule finhackad persilja med tomat och lök | 99:- |
| Rocca ruccolasallad med fårost och chili toppas med granatäpplen | 99:- |
| Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter | 105:- |
| Basterma lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis | 149:- |
| Kebbe Nejje libanesisk råbiff på oxrulle | 159:- |

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

| | |
|--|-------|
| Falafel kikärtskroketter severas med rödbetsröra | 75:- |
| Patata Harra friterad potatis med koriander och chili | 79:- |
| Arnabit Beltoun friterad blomkål med citron och vitlök | 89:- |
| Fatayer minipiroger fyllda med spenat | 89:- |
| Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs | 89:- |
| Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar | 89:- |
| Ardechoke hel kronärtskocka i citron och vitlök | 89:- |
| Jowaneh Moqlie citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar | 89:- |
| Spanech fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök | 89:- |
| Sudjuk het nötkorvgryta i tomatsås | 89:- |
| Ardechoke Moqlie frasiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök | 89:- |
| Fhettere kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap | 95:- |
| Makanek kryddstark korb med bröd av fläsk serveras med aioli och paprikaröra | 95:- |
| Halloumi severas med grillad tomat | 109:- |
| Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat | 109:- |
| Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta | 129:- |
| Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt | 129:- |
| Kraydes Bel Toun chili och vitlöksfrästa scampi | 149:- |
| Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökscreme | 199:- |
| Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé | 199:- |

Känner vi till din allergi?



MOUSSERANDE

Husets Mousseerande

glas flaska

109:- 475:-

Doc Rosé Brut *Italien*

490:-

Fruktig smak av jordgubbar och körsbär med en hint av blommiga toner och viol

Villa Conchi *Spanien*

520:-

Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus

CHAMPAGNE

glas flaska

Husets Champagne

129:- 590:-

Bollinger

890:-

Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat

Taittinger Brut Réserve

950:-

Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral

Taittinger Prélude

1450:-

Finstämt fruktig med friska inslag av citrus, mineral och exotisk frukt

Dom Pérignon

2190:-

Torr frisk smak med inslag av mineral, vit choklad, valnötter och grapefrukt

Krug Grande Cuvée

2590:-

Mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, rostat bröd, apelsin och krusbär

Taittinger Comtes

2990:-

Frisk, elegant citrondriven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt

ROSÉ

glas flaska

Husets Rosé

110:- 420:-

Domaine des Tourelles Rosé *Libanon*

480:-

Torr, frisk och aromatisk med inslag av röda bär, en lätt örtighet med svalkande avslutning

LQLC Rosé *Frankrike*

520:-

Fruktig smak av jordgubbar, vit persika och melon med balanserad syra

Château les Valentines *Frankrike*

620:-

Fyllig smak av röd citrus, mogna hallon, tranbär och mineral med lång frisk eftersmak

Fråga personalen för fler viner!



VITT

| | glas | flaska |
|---|-------|--------|
| Husets vita | 110:- | 420:- |
| Marquis des Beys Libanon Frisk elegant chardonnay med fin syra, inslag av citrus med en rund fatkaraktär | 135:- | 520:- |
| W2 Riesling Frankrike Friskt och fruktig med inslag av citrus, päron, gul stenfrukt med en lätt restsötma | 120:- | 460:- |
| Weingut Pfaffl Österrike Fruktig och friskt med karaktär av mogen citrus, päron, stjärnfrukt och mineral | 125:- | 480:- |
| Château Ksara Blanc de Blancs Libanon Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet | | 540:- |
| Musar Jeune Libanon Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos | | 550:- |
| Morgan Bay Cellars USA Smörigt med inslag av anis, gula äpplen och päron | | 550:- |
| Mar de Envero Troupe Spanien Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi | | 570:- |
| Château de Chemilly Chablis Frankrike Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak | | 590:- |
| Langlois-Château Sancerre Frankrike Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor | | 680:- |
| Château Musar White Libanon Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat | | 760:- |

Fråga personalen för fler viner!



RÖTT

| | glas | flaska |
|---|-------|--------|
| Husets röda | 110:- | 420:- |
| Marquis des Beys Libanon Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat | 135:- | 520:- |
| Cune Rioja Crianza Spanien Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär | 120:- | 460:- |
| Vielles Vignes Libanon Elegant smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor, fat och örter | 140:- | 560:- |
| Lamberti Ripasso Italien Mjukt, fylligt med fatkaraktär med inslag av mogna röda mörka bär, choklad, lagerblad vanilj | | 480:- |
| Ksara Reserve du Couvent Libanon Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad | | 560:- |
| Morgan Bay Cellars Zinfandel USA Medelfylligt med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär | | 560:- |
| Hochar Péeret du fils Musar Libanon Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon | | 570:- |
| LQLC Pinot Noir Frankrike Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter | | 590:- |
| Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape Frankrike Fyllig smak med inslag av björnbär, plommon, lakrits, kryddor och ceder | | 620:- |
| Wardy Chateau le Cedres Libanon Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner | | 630:- |
| Chateau Ksara Libanon Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad | | 680:- |
| Château robin des Moines Frankrike Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken | | 720:- |
| Château Kefraya Libanon Fyllig sträv smak med inslag av mörk choklad, tobak, te och torkade örter | | 750:- |
| Syrah du Liban Libanon Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad | | 760:- |
| Château Musar Libanon Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet, inslag av bär, kryddor och ek | | 820:- |

Fråga personalen för fler viner!



ÖL & CIDER

| | |
|--|------|
| Rekorderlig Cider 33cl Sverige | 60:- |
| Corona 33cl Mexiko | 65:- |
| Beirut Beer 33cl Libanon | 65:- |
| Fatöl Åbro 40cl Sverige | 69:- |
| 961 Pale Ale 33cl Libanon | 69:- |
| Brewdog Punk Ipa 33cl Skottland | 69:- |
| Sierra Nevada Pale Ale 35cl USA | 69:- |
| Zlatopramen 50cl Tjeckien | 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 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 38:-
Kaffe 38:-
Te 38:-
Espresso 38:-
Mynta te 45:-
Cappuccino 45:-
Caffe latte 48:-

KALL DRYCK

Mineralvatten 33cl 40:-
Läsk 40:-
Rudenstams Äpplemust 45:-
Rudenstams Vita vinbär Mousserande 45:-
Alkoholfri öl 45:-
Pellegrino 70cl 65:-



Underbar

DROTTNINGGATAN

