

Underbar

DROTTNINGGATAN



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 149:-

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	395:-/person
14 vegetariska kalla och varma smårätter	395:-/person
14 kalla och varma smårätter - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass	495:-/person
Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn	
20 kalla och varma smårätter	650:-/person
Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn	

Känner vi till din allergi?



MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar	80:-
Hommus krämig kikärtsröra	80:-
Labne Bel Toum silad yoghurt med vitlök och mynta	80:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	80:-
Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost	80:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	80:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	80:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	89:-
Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska röror	89:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	89:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostat bröd och granatäpplen	95:-
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	125:-
Basterma lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	159:-
Kebbe Nejje libanesisk råbiff på oxrulle	179:-

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

Falafel kikärtskroketter serveras med rödbetsröra	80:-
Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	80:-
Arnabit Beltoum friterad blomkål med citron och vitlök	90:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	90:-
Ardechoke hel kronärtskocka i citron och vitlök	90:-
Jowaneh Moqlie citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar	90:-
Ardechoke Moqlie fräsiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	90:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	95:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	95:-
Spanech fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök	95:-
Sudjuk het nötkorvsgryta i tomatsås	95:-
Fhettere kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	99:-
Makanek kryddstark korb av fläsk serveras med aioli och paprikaröra	99:-
Halloumi serveras med grillad tomat	115:-
Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	129:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	139:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	149:-
Kraydes Bel Toum chili och vitlöksfrästa scampi	159:-
Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökscreme	219:-
Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé	219:-

Känner vi till din allergi?



MOUSSERANDE

	glas	flaska
Husets Mousserande	119:-	520:-
Doc Rosé Brut <i>Italien</i>		550:-
Fruktig smak av jordgubbar och körsbär med en hint av blommiga toner och viol		
Villa Conchi <i>Spanien</i>		550:-
Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus		

CHAMPAGNE

	glas	flaska
Husets Champagne	149:-	690:-
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	120:-	460:-
Domaine des Tourelles Rosé <i>Libanon</i>		520:-
Torr, frisk och aromatisk med inslag av röda bär, en lätt örtighet med svalkande avslutning		
LQLC Rosé <i>Frankrike</i>		540:-
Fruktig smak av jordgubbar, vit persika och melon med balanserad syra		
Château les Valentines <i>Frankrike</i>		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	120:-	460:-
Marquis des Beys Libanon Frisk elegant chardonnay med fin syra, inslag av citrus med en rund fatkaraktär	155:-	600:-
W2 Riesling Frankrike Friskt och fruktig med inslag av citrus, päron, gul stenfrukt med en lätt restsötma	130:-	500:-
Weingut Pfaffl Österrike Fruktig och friskt med karaktär av mogen citrus, päron, stjärnfrukt och mineral	135:-	520:-
Château Ksara Blanc de Blancs Libanon Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet		580:-
Musar Jeune Libanon Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		590:-
Morgan Bay Cellars USA Smörigt med inslag av anis, gula äpplen och päron		590:-
Mar de Envero Troupe Spanien Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi		620:-
Château de Chemilly Chablis Frankrike Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		690:-
Langlois-Château Sancerre Frankrike Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		750:-
Château Musar White Libanon Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		850:-

Fråga personalen för fler viner!



RÖTT

	glas	flaska
Husets röda	120:-	460:-
Marquis des Beys Libanon Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat	155:-	600:-
Cune Rioja Crianza Spanien Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär	130:-	500:-
Vielles Vignes Libanon Elegant smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor, fat och örter	175:-	680:-
Lamberti Ripasso Italien Mjukt, fylligt med fatkaraktär med inslag av mogna röda mörka bär, choklad, lagerblad vanilj		540:-
Ksara Reserve du Couvent Libanon Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad		670:-
Morgan Bay Cellars Zinfandel USA Medelfylligt med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär		670:-
Hochar Péeret du fils Musar Libanon Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon		680:-
LQLC Pinot Noir Frankrike Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter		690:-
Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape Frankrike Fyllig smak med inslag av björnbär, plommon, lakrits, kryddor och ceder		720:-
Wardy Chateau le Cedres Libanon Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner		730:-
Chateau Ksara Libanon Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad		780:-
Château robin des Moines Frankrike Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken		820:-
Château Kefraya Libanon Fyllig sträv smak med inslag av mörk choklad, tobak, te och torkade örter		850:-
Syrah du Liban Libanon Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad		860:-
Château Musar Libanon Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet, inslag av bär, kryddor och ek		950:-

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	159:-
-------------	-------

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	40:-
Kaffe	40:-
Te	40:-
Espresso	40:-
Mynta te	49:-
Cappuccino	49:-
Caffe latte	50:-

KALL DRYCK

Mineralvatten 33cl	45:-
Läsk	45:-
Rudenstams Äpplemust	50:-
Rudenstams Vita vinbär Mousserande	50:-
Alkoholfri öl	50:-
Pellegrino 70cl	75:-

