

underbar

DROTTNINGGATAN,
STOCKHOLM



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 från Libanon.

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 159:-

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 480:-/person

14 vegetariska kalla och varma smårätter 480:-/person

Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn

14 kalla och varma smårätter 580:-/person

- med grillat kött och baqlawa med vaniljglass

Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn

20 kalla och varma smårätter 700:-/person

Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn

Känner vi till din allergi?

MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar toppas med pistage och granatäpplen	90:-
Hommus krämig kikärtsröra	90:-
Labne Bel Toun silad yoghurt med vitlök och mynta	90:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	90:-
Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost	90:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	90:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	95:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	95:-
Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska röror	95:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	99:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostad bröd och granatäpplen	115:-
Tabboule finhackad persilja med tomat och lök	115:-
Rocca bladsallad med färst toppas med granatäpplen	125:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	145:-
Basterma lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	175:-
Kebbe Nejje libanesisk råbiff på oxrulle serveras med vitlökskräm	185:-

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

Falafel kikärtskroketter serveras med rödbetsröra	90:-
Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	95:-
Arnabit Beltoun friterad blomkål med citron och vitlök	99:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	99:-
Jowaneh Moqlie citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	99:-
Ardechoke Moqlie fräsiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	105:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	115:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	115:-
Sudjuk het nötkorvsgryta i tomatås	115:-
Makanek kryddstark korv av fläsk i bröd serveras med aioli och paprikakräm	120:-
Spanech fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök	120:-
Ardechoke hel kronärtskocka i citron och vitlök	125:-
Fhettere kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	125:-
Halloumi serveras med grillad tomat	125:-
Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	145:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	155:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs och halloumi	165:-
Kraydes Bel Toun chili och vitlöksfrästa scampi	259:-
Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökskräm	259:-
Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé serveras med vitlökskräm	259:-

Känner vi till din allergi?

MOUSSERANDE

Husets Mousserande

glas flaska

139:- 650:-

Doc Rosé Brut *Italien*

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

690:-

Villa Conchi *Spanien*

Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus

690:-

CHAMPAGNE

glas flaska

Husets Champagne

159:- 750:-

Bollinger

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

nougat 1100:-

Taittinger Brut Réserve

Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral

1300:-

Taittinger Prélude

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

1800:-

Dom Pérignon

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

5900:-

Krug Grande Cuvée

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

5900:-

Taittinger Comtes

Frisk, elegant citrondriven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt

3800:-

ROSÉ

glas flaska

Husets Rosé

130:- 500:-

Domaine des Tourelles Rosé *Libanon*

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

580:-

LQLC Rosé *Frankrike*

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

590:-

Château les Valentines *Frankrike*

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

680:-

Fråga personalen för fler viner!

VITT

	glas	flaska
Husets vita	130:-	500:-
Marquis des Beys <i>Libanon</i> Frisk elegant chardonnay med fin syra, inslag av citrus med en rund fatkaraktär	175:-	680:-
Dopff Riesling <i>Frankrike</i> Friskt och fruktig med inslag av citrus, gröna äpplen och persika med en fin mineralsötma	150:-	580:-
Kein Name Grüner Veltliner <i>Österrike</i> Fruktig och friskt med toner av aprikos, citrus och tropisk frukt	155:-	600:-
Bastianich Pinot Grigio <i>Italien</i> Fruktig smak med toner av tropisk frukt och päron		580:-
Stefan Meyer Riesling Organic <i>Tyskland</i> Fruktigt med smakinslag av melon, mineraler och jästtoner med fin syra		580:-
Château Ksara Blanc de Blancs <i>Libanon</i> Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet		650:-
Musar Jeune <i>Libanon</i> Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		680:-
Morgan Bay Cellars <i>USA</i> Smörigt med inslag av anis, gula äpplen och päron		680:-
Mar de Envero Troupe <i>Spanien</i> Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi		680:-
Château de Chemilly Chablis <i>Frankrike</i> Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		780:-
Langlois-Château Sancerre <i>Frankrike</i> Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		850:-
Château Musar White <i>Libanon</i> Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		1100:-

Fråga personalen för fler viner!

RÖTT

	glas	flaska
Husets röda	130:-	500:-
Marquis des Beys <i>Libanon</i>	175:-	680:-
Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat		
Marqués Rioja Crianza <i>Spanien</i>	145:-	550:-
Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär		
Vielles Vignes <i>Libanon</i>	185:-	720:-
Elegant smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor, fat och örter		
Corte Grande Ripasso <i>Italien</i>		620:-
Mjukt och fylligt med fatkaraktär med inslag av körsbär, plommon, kanel och kryddnejlika		
Barbera D'asti Superiore Moliss <i>Italien</i>		640:-
Torr och rund med toner av hallon, tobak och torkad frukt		
Langhe Nebbiolo Cabora <i>Italien</i>		690:-
Elegant med välbalanserad syra. Fina frukttoner från mogna körsbär, lakrits och örter		
Ksara Reserve du Couvent <i>Libanon</i>		720:-
Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad		
Morgan Bay Cellars Zinfandel <i>USA</i>		720:-
Medelfylligt med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär		
Hochar Péeret du fils Musar <i>Libanon</i>		750:-
Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon		
LQLC Pinot Noir <i>Frankrike</i>		750:-
Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter		
Côtes Du Rhône Variations <i>Frankrike</i>		770:-
Rubinröd med aromer av svarta och röda bär, kompletterad med inslag av kryddor och mineraltoner		
Le Hurlevent Châteauneuf-du-Pape <i>Frankrike</i>		810:-
Fyllig smak med inslag av björnbär, plommon, lakrits, kryddor och ceder		
Wardy Chateau le Cedres <i>Libanon</i>		820:-
Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner		
Chateau Ksara <i>Libanon</i>		850:-
Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad		
Château robin des Moines <i>Frankrike</i>		890:-
Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken		
Syrah du Liban <i>Libanon</i>		1100:-
Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad		
Château Musar <i>Libanon</i>		1350:-
Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhhet, inslag av bär, kryddor och ek		

Fråga personalen för fler viner!

ÖL & CIDER

Rekorderlig Cider 33cl Sverige	75:-
Corona 33cl Mexiko	75:-
Beirut Beer 33cl Libanon	79:-
Fatöl Bryggmästarn 40cl Sverige	79:-
961 Pale Ale 33cl Libanon	85:-
Brewdog Punk Ipa 33cl Skottland	75:-
Sierra Nevada Pale Ale 35cl USA	79:-
Zlatopramen 50cl Tjeckien	89:-

DRINKAR

5 cl

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 xo caffe, espresso, kallvispad grädde

Alkoholfri - Pineapple Express ingefära, ananas, citron 85:-

Alkoholfri - Peaches the Crazy ingefära, äpple, persika, citron 85:-

VARM DRYCK

Libanesisk kaffe 40:-

Kaffe 40:-

Te 40:-

Espresso 40:-

Mynta te 49:-

Cappuccino 50:-

Kaffe latte 55:-

KALL DRYCK

Mineralvatten 33cl 49:-

Läsk 33cl 49:-

Rudenstams Äpplemust 33cl 65:-

Rudenstams Vita vinbär Mousserande 33cl 65:-

Alkoholfri öl 33cl 59:-

Pellegrino 75cl 80:-