

# underbar

DROTTNINGGATAN,  
STOCKHOLM

# 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 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 175:-

## 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>14 kalla och varma smårätter</b>	480:-/person
<b>14 vegetariska kalla och varma smårätter</b> Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn	480:-/person
<b>14 kalla och varma smårätter</b> - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn	580:-/person
<b>20 kalla och varma smårätter</b> Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn	700:-/person

Känner vi till din allergi?

## MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

<b>Waraq Arish</b> vegetariska vinbladsdolmar toppas med pistage och granatäpplen	90:-
<b>Hommus</b> krämig kikärtsröra	95:-
<b>Labne Bel Toun</b> silad yoghurt med vitlök och mynta	95:-
<b>Baba Ghanoush Motabel</b> aubergineröra	95:-
<b>Creme Sharamander</b> libanesisk rödbetsröra med fetaost	95:-
<b>Lobje Bel Zeit</b> tomatbaserad gryta med haricots verts	95:-
<b>Alb Ardechoke</b> marinerade kronärtskockshjärtan	99:-
<b>Muhammara</b> paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	99:-
<b>Motabel Mix</b> ett fat med fyra libanesiska röror	99:-
<b>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta	99:-
<b>Fatoush</b> libanesisk blandsallad toppas med rostad bröd och granatäpplen	120:-
<b>Tabboule</b> finhackad persilja med tomat och lök	120:-
<b>Rocca</b> bladsallad med färstoppas med granatäpplen	135:-
<b>Hommus Bel Lahme</b> krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	155:-
<b>Basterma</b> lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	175:-
<b>Kebbe Neje</b> libanesisk råbiff på oxrulle serveras med vitlökskräm	185:-

## MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

<b>Falafel</b> kikärtskroetter serveras med rödbetsröra	90:-
<b>Patata Harra</b> friterad potatis med vitlök koriander och chili	95:-
<b>Arnabit Beltoun</b> friterad blomkål med citron och vitlök	99:-
<b>Raqaqat Bel Jebne</b> libanesiska ostrullar	99:-
<b>Jowaneh Moqlie</b> citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	99:-
<b>Ardechoke Moqlie</b> fräsiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	125:-
<b>Fatayer</b> minipiroger fyllda med spenat	115:-
<b>Sambousek</b> minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	115:-
<b>Sudjuk</b> het nötkorvsgryta i tomatsås	115:-
<b>Makanek</b> kryddstark korv av fläsk i bröd serveras med aioli och paprikakräm	120:-
<b>Spanech</b> fräst spenat med pinjenötter toppas med rostad lök	120:-
<b>Ardechoke</b> hel kronärtskocka i citron och vitlök	125:-
<b>Fhettere</b> kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	125:-
<b>Halloumi</b> serveras med grillad tomat	125:-
<b>Arayes Msassa</b> grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	155:-
<b>Kebbe Trablousie</b> libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	155:-
<b>Underbar Arayes</b> grillat bröd med nötfärs och halloumi	175:-
<b>Kraydes Bel Toun</b> chili och vitlöksfrästa scampi	189:-
<b>Castaletta</b> grillade lammracks serveras med vitlökskräm	279:-
<b>Sahen Mashawi</b> grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé serveras med vitlökskräm	279:-

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

### Husets Champagne

glas flaska

175:- 800:-

### Bollinger

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

1300:-

### Taittinger Brut Réserve

Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral

nougat

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

### Husets Rosé

glas flaska

140:- 540:-

### Whispering Angel *Frankrike*

Frisk och torrt med smak av bär, mogna jordgubbar, citrus och mineraler

750:-

### LQLC Rosé *Frankrike*

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

650:-

Fråga personalen för fler viner!

## VITT

	glas	flaska
<b>Husets vita</b>	140:-	540:-
<b>Marquis des Beys</b> <i>Libanon</i> Frisk elegant chardonnay med fin syra, inslag av citrus med en rund fatkaraktär	175:-	680:-
<b>Dopff Riesling</b> <i>Frankrike</i> Friskt och fruktigt med inslag av citrus, gröna äpplen och persika med en fin mineralsötma	155:-	600:-
<b>Kein Name Grüner Veltliner</b> <i>Österrike</i> Fruktigt och friskt med toner av aprikos, citrus och tropisk frukt	160:-	620:-
<b>Bastianich Pinot Grigio</b> <i>Italien</i> Fruktigt smak med toner av tropisk frukt och päron		640:-
<b>Bostani Assyrtiko</b> <i>Grekland</i> Torrt och friskt med generösa toner av citrus, lime och färska örter		650:-
<b>Stefan Meyer Riesling Organic</b> <i>Tyskland</i> Fruktigt med smakinslag av melon, mineraler och jästtoner med fin syra		660:-
<b>Wardy Beqaa Valley</b> <i>Libanon</i> Fylligt och friskt med inslag av papaya, ananas, grape, pomelo och persika		680:-
<b>Château Ksara Blanc de Blancs</b> <i>Libanon</i> Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet		700:-
<b>Musar Jeune</b> <i>Libanon</i> Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		720:-
<b>Langmeil Spring Fever</b> <i>Australien</i> Friskt med toner av melon, citrus och tropiska frukter		740:-
<b>Mar de Envero Albarinho</b> <i>Spanien</i> Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi		720:-
<b>Château de Chemilly Chablis</b> <i>Frankrike</i> Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		820:-
<b>Langlois-Château Sancerre</b> <i>Frankrike</i> Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		890:-
<b>Château Musar White</b> <i>Libanon</i> Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		1300:-

Fråga personalen för fler viner!

## RÖTT

	glas	flaska
<b>Husets röda</b>	140:-	540:-
<b>Marquis des Beys</b> <i>Libanon</i> Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat	180:-	700:-
<b>Marqués Rioja Crianza</b> <i>Spanien</i> Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär	165:-	640:-
<b>Ixsir Altitudes</b> <i>Libanon</i> Medelfylligt med runda tanniner inslag av svarta vinbär och mullbär	185:-	720:-
<b>Corte Grande Ripasso</b> <i>Italien</i> Mjukt och fylligt med fatkaraktär med inslag av körsbär, plommon, kanel och kryddnejlika		660:-
<b>Barbera D'asti Superiore Moliss</b> <i>Italien</i> Torr och rund med toner av hallon, tobak och torkad frukt		660:-
<b>Langhe Nebbiolo Cabora</b> <i>Italien</i> Elegant med välbalanserad syra. Fina frukttoner från mogna körsbär, lakrits och örter		720:-
<b>Ksara Reserve du Couvent</b> <i>Libanon</i> Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad		750:-
<b>Morgan Bay Cellars Zinfandel</b> <i>USA</i> Medelfyllig med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär		750:-
<b>Hochar Péeret du fils Musar</b> <i>Libanon</i> Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon		790:-
<b>LQLC Pinot Noir</b> <i>Frankrike</i> Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter		790:-
<b>Wardy Syrah</b> <i>Libanon</i> Rubinröd färg med intensivt kryddigt uttryck, fruktig och mjuk smak med inslag av mörka bär och viol		780:-
<b>Châteauneuf-du-Pape Le Grand Pontal</b> <i>Frankrike</i> Fyllig smak med inslag av körsbär, moreller, lakrits, kakao och ceder		950:-
<b>Wardy Chateau le Cedres</b> <i>Libanon</i> Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner		890:-
<b>Chateau Ksara</b> <i>Libanon</i> Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad		880:-
<b>Château robin des Moines</b> <i>Frankrike</i> Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken		920:-
<b>Syrah du Liban</b> <i>Libanon</i> Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad		1200:-
<b>Château Musar</b> <i>Libanon</i> Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet, inslag av bär, kryddor och ek		1400:-

Fråga personalen för fler viner!

## ÖL & CIDER

<b>Rekorderlig Cider</b> 33cl Sverige	80:-
<b>Corona</b> 33cl Mexiko	80:-
<b>Beirut Beer</b> 33cl Libanon	85:-
<b>Fatöl Bryggmästarn</b> 40cl Sverige	89:-
<b>961 Pale Ale</b> 33cl Libanon	95:-
<b>Brewdog Punk Ipa</b> 33cl Skottland	85:-
<b>Sierra Nevada Pale Ale</b> 35cl USA	89:-
<b>Zlatopramen</b> 50cl Tjeckien	99:-

## 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** 50:-

**Cappuccino** 55:-

**Kaffe latte** 60:-

## KALL DRYCK

**Mineralvatten** 33cl 49:-

**Läsk** 33cl 49:-

**Rudenstams Äpplemust** 33cl 65:-

**Rudenstams Vita vinbär Mousserande** 33cl 65:-

**Alkoholfri öl** 33cl 60:-

**Pellegrino** 75cl 80:-

**Alkoholfri Bubbel** 115:-