

# اندر بار

VISBY



# 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 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<br>- med grillat kött och baqlawa med vaniljglass | 485:-/person |
| <b>Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn</b>                              |              |
| 20 kalla och varma smårätter   | 550:-/person |
| <b>Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn</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>Motabel Mix</b> ett fat med fyra libanesiska röror                              | 85:-  |
| <b>Taratour</b> kycklingröra med sesampasta  | 85:-  |
| <b>Fatoush</b> libanesisk blandsallad toppas med rostat bröd och granatäpplen      | 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 oxfile toppas med pinjenötter | 105:- |
| <b>Basterma</b> lufttorkad oxfile på libanesiskt vis                               | 149:- |

## MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

|  |       |
|--|-------|
| <b>Falafel</b> kikärtskroetter severas med rödbetsröra                                 | 75:-  |
| <b>Patata Harra</b> friterad potatis med koriander och chili                           | 79:-  |
| <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>Ardechoke Moqlie</b> fräsiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök     | 89:-  |
| <b>Fhettete</b> kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap | 95:-  |
| <b>Makanek</b> kryddstark korb av fläsk serveras med aioli och paprikaröra             | 95:-  |
| <b>Halloumi</b> severas med grillad tomat  | 109:- |
| <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                                 | 149:- |
| <b>Castaletta</b> grillade lammracks serveras med vitlökscreme                         | 199:- |
| <b>Sahen Mashawi</b> grillad nötfärs, lammfile, kycklingfile och oxfile                | 199:- |

Känner vi till din allergi?



## MOUSSERANDE

### Husets Mousserande

glas flaska

109:- 475:-

### Doc Rosé Brut *Italien*

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

490:-

### Villa Conchi *Spanien*

Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus

520:-

## CHAMPAGNE

### Husets Champagne

glas flaska

129:- 590:-

### Bollinger

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

890:-

### Taittinger Brut Réserve

Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral

950:-

### Taittinger Prélude

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

1450:-

### Dom Pérignon

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

2190:-

### Krug Grande Cuvée

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

2590:-

### Taittinger Comtes

Frisk, elegant citrondriven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt

2990:-

## ROSÉ

### Husets Rosé

glas flaska

110:- 420:-

### Domaine des Tourelles Rosé *Libanon*

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

480:-

### LQLC Rosé *Frankrike*

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

520:-

### Château les Valentines *Frankrike*

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

620:-

Fråga personalen för fler viner!



## VITT

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

Fråga personalen för fler viner!



## RÖTT

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

Fråga personalen för fler viner!



## ÖL & CIDER

|  |      |
|--|------|
| <b>Rekorderlig Cider</b> 33cl Sverige  | 60:- |
| <b>Corona</b> 33cl Mexiko              | 65:- |
| <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>Zlatopramen</b> 50cl Tjeckien       | 79:- |

## DRINKAR

|             |       |
|-------------|-------|
| <b>5 cl</b> | 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

|  |      |
|--|------|
| <b>Alkoholfri - Pineapple Express</b> ingefära, ananas, citron         | 69:- |
| <b>Alkoholfri - Peaches the Crazy</b> ingefära, äpple, persika, citron | 69:- |

## VARM DRYCK

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>Libanesisk kaffe</b> | 38:- |
| <b>Kaffe</b>            | 38:- |
| <b>Te</b>               | 38:- |
| <b>Espresso</b>         | 38:- |
| <b>Mynta te</b>         | 45:- |
| <b>Cappuccino</b>       | 45:- |
| <b>Caffe latte</b>      | 48:- |

## KALL DRYCK

|   |      |
|---|------|
| <b>Mineralvatten</b> 33cl                 | 40:- |
| <b>Läsk</b>                               | 40:- |
| <b>Rudenstams Äpplemust</b>               | 45:- |
| <b>Rudenstams Vita vinbär Mousserande</b> | 45:- |
| <b>Alkoholfri öl</b>                      | 45:- |
| <b>Pellegrino</b> 70cl                    | 65:- |





# اندر بار

VISBY

