

# مُدْرَبَاتُ مُدْرَبَاتُ

VISBY



# 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 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 Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn	495:-/person
20 kalla och varma smårätter Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn	650:-/person

Känner vi till din allergi?



## MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

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

## MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

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

Känner vi till din allergi?



## MOUSSERANDE

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

## CHAMPAGNE

	glas	flaska
<b>Husets Champagne</b>	149:-	690:-
<b>Bollinger</b>		890:-
Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat		
<b>Taittinger Brut Réserve</b>		950:-
Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral		
<b>Taittinger Prélude</b>		1450:-
Finstämt fruktig med friska inslag av citrus, mineral och exotisk frukt		
<b>Dom Pérignon</b>		2190:-
Torr frisk smak med inslag av mineral, vit choklad, valnötter och grapefrukt		
<b>Krug Grande Cuvée</b>		2590:-
Mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, rostat bröd, apelsin och krusbär		
<b>Taittinger Comtes</b>		2990:-
Frisk, elegant citrondriven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt		

## ROSÉ

	glas	flaska
<b>Husets Rosé</b>	120:-	460:-
<b>Domaine des Tourelles Rosé <i>Libanon</i></b>		520:-
Torr, frisk och aromatisk med inslag av röda bär, en lätt örtighet med svalkande avslutning		
<b>LQLC Rosé <i>Frankrike</i></b>		540:-
Fruktig smak av jordgubbar, vit persika och melon med balanserad syra		
<b>Château les Valentines <i>Frankrike</i></b>		620:-
Fyllig smak av röd citrus, mogna hallon, tranbär och mineral med lång frisk eftersmak		

Fråga personalen för fler viner!



## VITT

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

Fråga personalen för fler viner!



## RÖTT

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

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

**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:-

