

مَدْرَسَةُ مَدْرَسَاتِ

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 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	450:-/person
14 vegetariska kalla och varma smårätter	450:-/person
14 kalla och varma smårätter - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass	550:-/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	85:-
Hommus krämig kikärtsröra	85:-
Labne Bel Toum silad yoghurt med vitlök och mynta	85:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	85:-
Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost	85:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	85:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	90:-
Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska rörer	90:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	95:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	95:-
Makdous inlagda mini auberginer fyllda med valnötter	105:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostat bröd och granatäpplen	105:-
Tabboule finhackad persilja med tomat och lök	105:-
Rocca bladsallad med fårost och chili toppas med granatäpplen	115:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	135:-
Basterma lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	165:-

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

Falafel kikärtskroketter serveras med rödbetsröra	85:-
Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	85:-
Arnabit Beltoum friterad blomkål med citron och vitlök	95:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	95:-
Jowaneh Moqlie citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar	95:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	99:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	99:-
Sudjuk het nötkorvsgröta i tomatsås	100:-
Makanek kryddstark korb av fläsk serveras med aioli och paprikaröra	100:-
Ardechoke Moqlie fräsiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	105:-
Fhettere kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	105:-
Ardechoke hel kronärtskocka i citron och vitlök	115:-
Halloumi serveras med grillad tomat	120:-
Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	135:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	145:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	159:-
Kraydes Bel Toum chili och vitlöksfrästa scampi	169:-
Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökskräm	239:-
Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé serveras med vitlökskräm	239:-



MOUSSERANDE

	glas	flaska
Husets Mousserande	129:-	600:-
Doc Rosé Brut <i>Italien</i> Fruktig smak av jordgubbar och körsbär med en hint av blommiga toner och viol		650:-
Villa Conchi <i>Spanien</i> Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus		650:-

CHAMPAGNE

	glas	flaska
Husets Champagne	159:-	750:-
Bollinger Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat		990:-
Taittinger Brut Réserve Torr och fruktig med smak av äpple, citrus och mineral		1100:-
Taittinger Prélude Finstämt fruktig med friska inslag av citrus, mineral och exotisk frukt		1600:-
Taittinger Comtes Frisk, elegant citrondriven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt		3500:-
Dom Pérignon Torr frisk smak med inslag av mineral, vit choklad, valnötter och grapefrukt		6000:-
Krug Grande Cuvée Mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, rostat bröd, apelsin och krusbär		6000:-

ROSÉ

	glas	flaska
Husets Rosé	125:-	480:-
Domaine des Tourelles Rosé <i>Libanon</i> Torr, frisk och aromatisk med inslag av röda bär, en lätt örtighet med svalkande avslutning		580:-
LQLC Rosé <i>Frankrike</i> Fruktig smak av jordgubbar, vit persika och melon med balanserad syra		590:-
Château les Valentines <i>Frankrike</i> 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	125:-	480:-
Marquis des Beys Libanon Frisk elegant chardonnay med fin syra, inslag av citrus med en rund fatkaraktär	165:-	640:-
W2 Riesling Frankrike Friskt och fruktig med inslag av citrus, päron, gul stenfrukt med en lätt restsötma	140:-	540:-
Weingut Pfaffl Österrike Fruktig och friskt med karaktär av mogen citrus, päron, stjärnfrukt och mineral	145:-	550:-
Bastianich Pinot Grigio Italien Fruktig smak med toner av tropisk frukt och päron		560:-
Stefan Meyer Riesling Organic Tyskland Fruktigt med smaksinlag av melon, mineraler och jästtoner med fin syra		560:-
Château Ksara Blanc de Blancs Libanon Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet		620:-
Musar Jeune Libanon Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		630:-
Morgan Bay Cellars USA Smörigt med inslag av anis, gula äpplen och päron		630:-
Mar de Envero Troupe Spanien Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi		640:-
Château de Chemilly Chablis Frankrike Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		750:-
Langlois-Château Sancerre Frankrike Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		800:-
Château Musar White Libanon Smakrikt och mycket fylligt vin med inslag av mogen frukt, honung, mandel och fat		950:-

Fråga personalen för fler viner!



RÖTT

	glas	flaska
Husets röda	125:-	480:-
Marquis des Beys Libanon Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat	165:-	640:-
Padilla Crianza Spanien Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär	140:-	540:-
Vieilles Vignes Libanon Elegant smakrikt vin med inslag av röda och mörka bär, kryddor, fat och örter	180:-	690:-
Lamberti Ripasso Italien Mjukt, fylligt med fatkaraktär med inslag av mogna röda mörka bär, choklad, lagerblad vanilj		590:-
Barbera D'asti Superiore Moliss Italien Torr och rund med toner av hallon, tobak och torkad frukt		620:-
Langhe Nebbiolo Cabora Italien Elegant med välbalanserad syra. Fina frukt toner från mogna körsbär, lakrits, örter		670:-
Ksara Reserve du Couvent Libanon Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad		690:-
Morgan Bay Cellars Zinfandel USA Medelfylligt med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär		690:-
Hochar Péeret du fils Musar Libanon Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon		720:-
LQLC Pinot Noir Frankrike Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter		730:-
Côtes Du Rhône Variations Frankrike Rubinröd med aromer av svarta och röda bär, kompletterad med inslag av kryddor och mineraltoner		750:-
Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape Frankrike Fyllig smak med inslag av björnbär, plommon, lakrits, kryddor och ceder		780:-
Wardy Chateau le Cedres Libanon Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner		790:-
Chateau Ksara Libanon Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad		820:-
Château robin des Moines Frankrike Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken		860:-
Syrah du Liban Libanon Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad		950:-
Château Musar Libanon Libanons mest prisbelönta vin. Elegant och fruktigt med en välpolerad tannin och strävhet, inslag av bär, kryddor och ek		1100:-

Fråga personalen för fler viner!



ÖL & CIDER

Rekorderlig Cider 33cl Sverige	70:-
Corona 33cl Mexiko	69:-
Beirut Beer 33cl Libanon	69:-
Fatöl Åbro 40cl Sverige	69:-
Brewdog Punk Ipa 33cl Skottland	69:-
Sierra Nevada Pale Ale 35cl USA	69:-
961 Pale Ale 33cl Libanon	75:-
Zlatopramen 50cl Tjeckien	85:-

DRINKAR

5 cl	169:-
-------------	-------

Flärka gin, fläderlikör, champagne, gurka, lime
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	75:-
Alkoholfri - Peaches the Crazy ingefära, äpple, persika, citron	75:-

VARM DRYCK

Libanesisk kaffe	40:-
Kaffe	40:-
Te	40:-
Espresso	40:-
Mynta te	49:-
Cappuccino	50:-
Caffe latte	55:-

KALL DRYCK

Mineralvatten 33cl	45:-
Läsk	45:-
Alkoholfri öl	50:-
Rudenstams Äpplemust	55:-
Rudenstams Vita vinbär Mousserande	55:-
Pellegrino 70cl	75:-

