

۱۹۹۹
underbar

S:T HANSGATAN,
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 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.”

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

Känner vi till din allergi?

MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar toppas med pistage och granatäpplen	90:-
Hommus krämig kikärtsröra	95:-
Labne Bel Toum silad yoghurt med vitlök och mynta	95:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	95:-
Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost	95:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	95:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	99:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	99:-
Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska rörer	99:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	99:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostad bröd och granatäpplen	125:-
Tabboule finhackad persilja med tomat och lök	125:-
Rocca bladsallad med färöst toppas med granatäpplen	135:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfilé toppas med pinjenötter	155:-
Basterma lufttorkad oxfilé på libanesiskt vis	175:-

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

Falafel kikärtskroketter serveras med rödbetsröra	90:-
Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	95:-
Arnabit Beltoum friterad blomkål med citron och vitlök	110:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	110:-
Jowaneh Moqli citron och vitlöksmarinerade kycklingvingar	110:-
Ardechoke Moqli frasiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	125:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	120:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	120:-
Sudjuk het nötkorvsgryta i tomatsås	120:-
Makanek kryddstark korv av fläsk serveras med aioli och paprikakräm	115:-
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	155:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	165:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs och halloumi	175:-
Kraydes Bel Toum chili och vitlöksfrästa scampi	189:-
Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökskräm	279:-
Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfilé, kycklingfilé och oxfilé serveras med vitlökskräm	279:-

Känner vi till din allergi?

MOUSSERANDE	glas	flaska
Husets Mousse­rande	139:-	650:-
Doc Rosé Brut <i>Italien</i> Fruktig smak av jordgubbar och körsbär med en hint av blommiga toner och viol		690:-
Villa Conchi <i>Spanien</i> Välbalanserad karaktärsfull med fruktiga toner av citrus		690:-

CHAMPAGNE	glas	flaska
Husets Champagne	175:-	800:-
Bollinger Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat		1300:-
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 citron ­ driven smak med hint av anjoupäron och hasselnöt		3800:-

ROSÉ	glas	flaska
Husets Rosé	140:-	540:-
Whispering Angel <i>Frankrike</i> Frisk och torr ­ t med smak av bär, mogna jordgubbar, citrus och mineraler		750:-
LQLC Rosé <i>Frankrike</i> Fruktig smak av jordgubbar, vit persika och melon med balanserad syra		650:-

Fråga personalen för fler viner!

VITT

	glas	flaska
Husets vita	140:-	540:-
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	155:-	600:-
Kein Name Grüner Veltliner <i>Österrike</i> Fruktig och friskt med toner av aprikos, citrus och tropisk frukt	160:-	620:-
Bastianich Pinot Grigio <i>Italien</i> Fruktig smak med toner av tropisk frukt och päron		640:-
Bostani Assyrtiko <i>Grekland</i> Torrt och friskt med generösa toner av citrus, lime och färska örter		650:-
Stefan Meyer Riesling Organic <i>Tyskland</i> Fruktigt med smakinslag av melon, mineraler och jästtoner med fin syra		660:-
Wardy Beqaa Valley <i>Libanon</i> Fylligt och friskt med inslag av papaya, ananas, grape, pomelo, persika		680:-
Château Ksara Blanc de Blancs <i>Libanon</i> Friskt och torrt med tydlig citrus och mineralitet		700:-
Musar Jeune <i>Libanon</i> Generös fruktighet med krispig yta med inslag av päron och aprikos		720:-
Langmeil Spring Fever <i>Australien</i> Friskt med toner av melon, citrus och tropiska frukter		740:-
Mar de Envero Albarinho <i>Spanien</i> Aromatiskt med toner av päron, stenfrukt, persika och kiwi		720:-
Château de Chemilly Chablis <i>Frankrike</i> Legat 6 månader på sin jästfällning, mineralrikt med viss rökighet och citrus i eftersmak		820:-
La Guiberte Sancerre <i>Frankrike</i> Torrt och friskt med tydlig citrus och mineralitet, inslag av nässlor		890:-
Château Musar White <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
Husets röda	140:-	540:-
Marquis des Beys <i>Libanon</i> Kraftigt fylligt med inslag av mörka bär, fat och kryddor, lagrats 18 månader på franska ekfat	180:-	700:-
Marqués Rioja Crianza <i>Spanien</i> Mjukt och fylligt med mogna tanniner och frisk syra tydlig karaktär av röda bär	165:-	640:-
Ixsir Altitudes <i>Libanon</i> Medelfylligt med runda tanniner inslag av svarta vinbär och mullbär	185:-	720:-
Corte Grande Ripasso <i>Italien</i> Mjukt och fylligt med fatkaraktär med inslag av körsbär, plommon, kanel och kryddnejlika		660:-
Barbera D'asti Superiore Moliss <i>Italien</i> Torr och rund med toner av hallon, tobak och torkad frukt		660:-
Langhe Nebbiolo Cabora <i>Italien</i> Elegant med välbalanserad syra. Fina frukttoner från mogna körsbär, lakrits och örter		720:-
Ksara Reserve du Couvent <i>Libanon</i> Fylligt, kraftigt och mörkfruktigt med inslag av bär, fat och choklad		750:-
Morgan Bay Cellars Zinfandel <i>USA</i> Medelfylligt med rik frukt och peppriga toner, inslag av mörka bär		750:-
Hochar Péeret du fils Musar <i>Libanon</i> Fruktig smak av mörka körsbär, mogna svarta vinbär och plommon		790:-
LQLC Pinot Noir <i>Frankrike</i> Doft av röda bär och mogna hallon, smak av mogna röda bär, örter		790:-
Wardy Syrah <i>Libanon</i> Rubinröd färg med intensivt kryddigt uttryck, fruktig och mjuk smak med inslag av mörka bär och viol		780:-
Châteauneuf-du-Pape Le Grand Pontal <i>Frankrike</i> Fyllig smak med inslag av björnbär, plommon, lakrits, kryddor och ceder		950:-
Wardy Chateau le Cedres <i>Libanon</i> Lagrat 18 månader på franska ekfat, doft av mörka bär, vanilj och kryddiga toner		890:-
Chateau Ksara <i>Libanon</i> Kraftig och elegant med smak av svarta vinbär, svartpeppar och lagerblad		880:-
Château robin des Moines <i>Frankrike</i> Välbalanserat, moget med intensiva bär och plommon i smaken		920:-
Syrah du Liban <i>Libanon</i> Kraftigt och fylligt med inslag av mörka bär, svartpeppar, mynta, fat och choklad		1200:-
Château Musar <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

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

DRINKAR

5 cl	170:-
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:-