

اندر بار

LILJHOLMEN



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 - med grillat kött och baqlawa med vaniljglass Minst 2 personer. Kocken väljer från menyn	485:-/person
20 kalla och varma smårätter Minst 4 personer. Kocken väljer från menyn	550:-/person

Känner vi till din allergi?



MEZA - KALLA SMÅRÄTTER

Waraq Arish vegetariska vinbladsdolmar	79:-
Hommus krämig kikärtsröra	79:-
Labne Bel Toum silad yoghurt med vitlök och mynta	79:-
Baba Ghanoush Motabel aubergineröra	79:-
Creme Sharamander libanesisk rödbetsröra med fetaost	79:-
Alb Ardechoke marinerade kronärtskockshjärtan	79:-
Lobje Bel Zeit tomatbaserad gryta med haricots verts	79:-
Muhammara paprikaröra med valnötter och granatäppelsirap	85:-
Motabel Mix ett fat med fyra libanesiska rörer	85:-
Taratour kycklingröra med sesampasta	85:-
Fatoush libanesisk blandsallad toppas med rostad bröd och granatäpplen	89:-
Tabboule finhackad persilja med tomat och lök	99:-
Rocca ruccolasallad med fårost och chili toppas med granatäpplen	99:-
Hommus Bel Lahme krämig kikärtsröra med stekt oxfile toppas med pinjenötter	105:-
Basterma lufttorkad oxfile på libanesiskt vis	149:-
Kebbe Nejje libanesisk råbiff på oxrulle	159:-

MEZA - VARMA SMÅRÄTTER

Falafel kikärtskroketter severas med rödbetsröra	75:-
Patata Harra friterad potatis med koriander och chili	79:-
Arnabit Beltoum friterad blomkål med citron och vitlök	89:-
Fatayer minipiroger fyllda med spenat	89:-
Sambousek minipiroger fyllda med kryddad nötfärs	89:-
Raqaqat Bel Jebne libanesiska ostrullar	89:-
Ardechoke hel kronärtskocka i citron och vitlök	89:-
Jowaneh Moqli citron- och vitlöksmarinerade kycklingvingar	89:-
Sudjuk het nötkorvsgröta i tomatsås	89:-
Ardechoke Moqli frasiga kronärtskockshjärtan toppade med citron och vitlök	89:-
Fhettere kompott på stekt lök och skogschampinjoner toppas med granatäppelsirap	95:-
Makanek kryddstark korb av fläsk serveras med aioli och paprikaröra	95:-
Halloumi severas med grillad tomat	109:-
Arayes Msassa grillat bröd med halloumi, mynta och tomat	109:-
Underbar Arayes grillat bröd med nötfärs, halloumi och mynta	129:-
Kebbe Trablousie libanesiska köttbullar serveras med silad yoghurt	129:-
Kraydes Bel Toum chili och vitlöksfrästa scampi	149:-
Castaletta grillade lammracks serveras med vitlökscreme	199:-
Sahen Mashawi grillad nötfärs, lammfile, kycklingfile och oxfile	199:-

HILWIAT

Dagen1s Sorbet fråga personalen	79:-
Halawe bakverk på tahini serveras med pistagenötter och halloncoulis	79:-
Boza Fistak gräddglass omsluten av pistagenötter	89:-
Baqlawa libanesiskt bakverk med smördeg, nötter, honung serveras med vaniljglass	89:-
Chokladmousse toppas med vit choklad och färska bär	89:-
Fawakeh ett fat med säsongens frukter	95:-
Katajef & Boza friterade valnötsknyten i sockerlag serveras med vaniljglass	109:-
Hilwiat Mshakal ett fat av våra utsökta desserter	399:-

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

Fråga personalen för fler viner!



RÖTT

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

Fråga personalen för fler viner!



ÖL & CIDER

Rekorderlig Cider 33cl Sverige	60:-
Corona 33cl Mexiko	65:-
Beirut Beer 33cl Libanon	65:-
Fatöl Åbro 40cl Sverige	69:-
961 Pale Ale 33cl Libanon	69:-
Brewdog Punk Ipa 33cl Skottland	69:-
Sierra Nevada Pale Ale 35cl USA	69:-
Zlatopramen 50cl Tjeckien	79:-

DRINKAR

5 cl 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

Alkoholfri - Pineapple Express ingefära, ananas, citron 69:-
Alkoholfri - Peaches the Crazy ingefära, äpple, persika, citron 69:-

VARM DRYCK

Libanesisk kaffe 38:-
Kaffe 38:-
Te 38:-
Espresso 38:-
Mynta te 45:-
Cappuccino 45:-
Caffe latte 48:-

KALL DRYCK

Mineralvatten 33cl 40:-
Läsk 40:-
Rudenstams Äpplemust 45:-
Rudenstams Vita vinbär Mousserande 45:-
Alkoholfri öl 45:-
Pellegrino 70cl 65:-



اندر بار

LILJEHOLMEN

