

SNACKS

OSTRON ROCKEFELLER* – 47/styck

GRATINERAT OSTRON, HOLLANDAISESMÖR, SCHALOTTENLÖK
(BLÖTDJUR, SULFIT, LAKTOS, GLUTEN)

*Så länge tillgången finns

NV Piper Heidsieck Cuvée Brut, Champagne, Fra 150/845

KALIXLÖJROM FÖR TVÅ (30G) – 347

Crème fraîche, gräslök, silverlök, blinier
(FISK, LAKTOS, GLUTEN)

NV Piper Heidsieck Cuvée Brut, Champagne, Fra 150/845

A CHEF'S CHIPS & DIP – 97

Potatischips, crème fraîche, syrad lök, tryffelpecorino
(LAKTOS, SULFIT)

NV Domaine Ste Michelle Brut, Sparkling Wine, USA 125/710

STARTERS

✓ SALLAD PÅ AVOKADO & ÄGG – 127

Sotad avokado, bakat ägg, rucola, ranchdressing
(LAKTOS, SULFIT, ÄGG, SENAP)

District 7, Rosé of Pinot Noir, California, USA 125/565

Domaine Ott, By.Ott, Provence, Fra 155/695

✓ VÅRENS TOMATER & STRACCIATELLA DI BURRATA – 157

Bakade tomater, Stracciatella ost, rucola, ramlöks "pesto"
(LAKTOS, SULFIT)

Robert Mondavi PS, Sauvignon Blanc, California, USA 135/610

Domaine Champault, Sancerre Les Pierris, Loire, Fra 180/810

VÅR SKALDJURS "SHUFFLE" – 167

Räkor, kräftor, stenbitsrom, syrad selleri, chipotlemajonnäs
(SKALDJUR, FISK, SELLERI, ÄGG, SENAP, SULFIT)

Weingüter Wegeler, Riesling, Charta, Rheingau, Ger 140/630

Jean-Marc Brocard, Sainte Claire, Chablis, Fra 170/765

SPARRIS & RÖKT LAX – 167

Kall rökt lax, grön sparris, jalapeñochili, rädisa
(FISK, SULFIT)

Ott Am Berg, Grüner Veltliner, Wagram, Aut 145/655

Jean-Marc Brocard, Sainte Claire, Chablis, Fra 170/765

✓ RÖKT RÖDBETS "TARTARE" – 147

Rökt & mald rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrö, pecorino
(SENAP, SULFIT, ÄGG, LAKTOS)

Joseph Drouhin, Bourgogne Blanc, Fra 165/745

Pine Ridge Chenin Blanc Viognier, California, USA 175/790

RÅBIFF "CHAMBERLIN STYLE" – 157

Blandat nötkött & rökt rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrön, pecorino

(SENAP, SULFIT, ÄGG, LAKTOS)

Domaine André Brunel, Côtes du Rhône, Rhône, Fra 150/675

Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, Aus 170/765

THE CHAMBERLIN GRILL

SEAFOOD - MEATS - GREENS

"Välkommen till New York - typ, eller hur? Vår atmosfär är rå och rustik men ändå varm och romantisk. Vi serverar ren och smakfull komfortmat, skapad i enlighet med årstidernas växlingar samt energin från ånga och eld. Var god njut!"

MAIN COURSES

✓ GRÖNA ÄRTOR & SAVOJKÅL – 237

Ärtfalafel, smörad savojkål, grön ärthummus, fetaost & vitlökskrème
(SESAM, LAKTOS, SELLERI)

Robert Mondavi PS, Sauvignon Blanc, California, USA 135/610

Domaine Champault, Sancerre Les Pierris, Loire, Fra 180/810

✓ BLOMKÅL & LINSER "BARIGOULE" – 247

Gulärtstempeh, Gotlandslinser, kryddbakad blomkål, parmigiano-reggiano
(LAKTOS)

Joseph Drouhin, Bourgogne Blanc, Fra 165/745

Pine Ridge Chenin Blanc Viognier, California, USA 175/790

SPARRIS & RÖDING – 287

Grön sparris, kryddbakad röding, grillad sparrisgrädde, vattenkrasse
(FISK, LAKTOS, SULFIT)

Three Finger Jack, Chardonnay, California, USA 130/585

Calera, Central Coast Chardonnay, California, USA 195/900

GRILLAD GÖS & VÅRENS LÖKAR – 297

Grillad gös, lökkrème, smörbakad färsk lök, rostad mandel, ramlökvelouté
(FISK, LAKTOS, SULFIT, NÖTTER)

Ott Am Berg Grüner Veltliner, Wagram, Aut 145/655

Jean-Marc Brocard, Sainte Claire, Chablis, Fra 170/765

GRILLAD KYCKLING & TRYFFEL – 277

Majskyckling, tryffelmajonnäs, smörkokt savojkål, rostad hasselnöt, tryffelkycklingsky
(LAKTOS, NÖTTER, SULFIT, ÄGG, SENAP, SELLERI)

Block Nine, Caiden's Vineyards Pinot Noir, California, USA 160/720

Joseph Drouhin, Bourgogne Rouge, Fra 175/790

GRILLAD FLANKSTEAK & GREMOLATA – 297

Grillad flankstek, kronärtskocka, persilja, fetaost, oliv- & kalvsky
(SULFIT, LAKTOS)

District 7, Cabernet Sauvignon, California, USA 130/585

Seghesio, Zinfandel, Sonoma, USA 195/885

GRILLAD OXFILÉ & BEA 180g- 497 / 247*

Grillad oxfilé, rödvinssås, sauce bearnaise, tomat- & löksallad
(LAKTOS, SENAP, SULFIT)

Seghesio, Zinfandel, Sonoma, USA 190/855

Stag's Leap, Hands of Time Red Blend, Napa Valley, USA 215/965

*Pris med paketmeny

SIDE ORDERS

"ÅNGAD" POTATIS

Olivolja, spenat, lök
(SULFIT)

POTATIS PURÉ

Vitlök, chili, mandel, brynt smör
(LAKTOS, NÖTTER)

POMMES FRIES

Steam kryddmix, parmesan

En side är inkluderad i din varmrätt!

Vill du lägga till? - 47

DESSERTS

ANANAS MED LITE BOURBON – 127

Ananastartlett, vanilj, rostad kokos- & maltgranola, kaffeglass
(LAKTOS, ÄGG, GLUTEN)

Mas Amiel, Vintage Blanc, Roussillon, Fra 130

CHOKLAD BROWNIE NÄSTAN SOM EN SNICKERS – 120

Brownie, popcorn, salt kolasås, rostad mandel, mjölkchokladglass
(LAKTOS, NÖTTER, GLUTEN, ÄGG)

Mas Amiel, Vintage Rouge, Roussillon, Fra 130

JORDGUBBAR & RABARBER – 120

Bakad Jordgubbssorbet, krossade drömmar, fläderkrème, rabarber, krispig maräng

Pineto Brachetto d'Acqui, Piedmont, Ita 120

APRIKOSER & HAVGUS 12 – 127

Havgus 12 ost, inkokta aprikoser, tryffelhonung, knäckebröd
(LAKTOS, GLUTEN, SESAMFRÖ)

2002 Vignobles Touchais, Moulin Touchais, Loire, Fra 140

✓ Vegetarian

Vi reserverar oss för eventuella förändringar. Vid eventuella allergier, vänligen informera er servitör. Varning, konsumtion av råa eller underkokta ägg, kött, fisk och skaldjur kan leda till en risk för matförgiftning. Alla viner kan innehålla sulfiter och ägg.

CHEF'S SIGNATURES

RÅBIFF XL "CHAMBERLIN STYLE" – 257

Blandat nötkött & rökt rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrön, pecorino
(SENAP, SULFIT, ÄGG, LAKTOS)

Domaine André Brunel, Côtes du Rhône, Rhône, Fra 150/675

Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, Aus 170/765