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 comfort food, skapad i enlighet med årstidernas växlingar samt energin från ånga och eld. Var god njut!”

CHEF'S CHOICE

HOUSE PRAWN COCKTAIL
Räkor, avokado, gurka, dill,
Thousand Island Dressing, stenbitsrom
(SKALDJUR, ÄGG, SENAP, SULFIT, FISK)

VEAL ENTRECÔTE
Grillad Kalventrecote, vattenkrasse, dragonsås
Rostad potatis & persiljeaioli
(SULFIT, LAKTOS, ÄGG, SENAP)

Meny 3 rätter 577 - Sommelierns val av viner 494

RHUBARB
Rabarber, citron, vallmofrö, ängssyra
(ÄGG, LAKTOS, GLUTEN)

STARTERS

GREEN ASPARAGUS – 177
Grön sparris, Hallands Siren ost, gräslöksmajonnäs, basilika
(LAKTOS, ÄGG, SENAP, SULFIT) - KAN GÖRAS VEGANSK
Eckehart Gröhl, Trocken Riesling, Rheingau, Ger 150/675

HOUSE PRAWN COCKTAIL – 187
Räkor, avokado, gurka, dill, Thousand Island Dressing, stenbitsrom
(SKALDJUR, ÄGG, SENAP, SULFIT, FISK)
Domaine Champault, Sancerre Les Pierris, Loire, Fra 180/810

YELLOWFIN TUNA – 177
Tärnad rå tonfisk, basilikacrème, tomat, passionsfrukt
(FISK, SULFIT, SENAP, ÄGG)
Jurtschitsch Gruner Veltliner Urgenstein, Kamptal, Aut 160/720

BEETROOT “TARTARE” – 167
Långbakad & mald rödbeta, kapris, getostcrème, solrosfrö, Skærsild ost
(SULFIT, LAKTOS) - KAN GÖRAS VEGANSK
Château Calonnière Le Colombier Anjou Blanc, Loire, Fra 150/675

STEAK TARTARE “CHAMBERLIN STYLE” – 177
Råbiff på nötkött & rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrön, Skærsild ost
(SENAP, SULFIT, ÄGG, LAKTOS)
Famille Perrin, Côtes du Rhône, Fra 150/675

FROM THE GRILL

WHITE ASPARAGUS – 275
Vit sparris, belugalinser, brynt mandelsmör
(LAKTOS, SULFIT, NÖTTER, ÄGG, SENAP) - KAN GÖRAS VEGANSK
Eckehart Gröhl, Trocken Riesling, Rheingau, Ger 150/675

RED FISH ”UER” – 317
Grillad kungsfisk, pinjenöt, gremolata
(FISK, SULFIT, ÄGG, SENAP, LAKTOS, NÖTTER)
Calera, Central Coast Chardonnay, California, USA 195/900

CORN CHICKEN – 297
Grillad majskycklinglår, grekisk ”caponata”, rostad fetaost
(SULFIT, ÄGG, SENAP, LAKTOS)
Joseph Drouhin, Bourgogne Blanc, Fra 170/765

VEAL ENTRECÔTE – 317
Grillad kalventrecote, vattenkrasse, dragonsås
(SULFIT, LAKTOS, ÄGG, SENAP)
Clay Creek, Cabernet Sauvignon, California, USA 150/675

Alla varmrätter från grillen serveras med rostad potatis och persiljeaioli

MAINS COURSE

GNOCCHI – 267
Gnocchi, kronärtskocka, ärtor, ramslök, pecorino
(GLUTEN, ÄGG, LAKTOS, SULFIT, SENAP) - KAN GÖRAS VEGANSK
Chablis Saint Martin, Domaine Laroche, Chablis, Fra 185/815

ARCTIC CHAR – 307
Bakad röding, gröna ärtor, vårlök, stenbitsrom, Sandefjordssås
(FISK, LAKTOS, SULFIT)
Clay Creek, Chardonnay, California, USA 140/630

STEAK TARTARE XL “CHAMBERLIN STYLE” – 277
Råbiff på nötkött & rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrön, Skærsild ost
(SENAP, SULFIT, ÄGG, LAKTOS)
Famille Perrin, Côtes du Rhône, Fra 150/675

SIGNATURES FROM THE GRILL

SWEDISH FILLET OF BEEF (180G) – 497 / 275*
Grillad oxfilé, rödvinssås, persiljeslaw
(LAKTOS, SULFIT, ÄGG)
Block Nine, Caiden’s Vineyards Pinot Noir, California, USA 175/790

CÔTE DE BOEUF (850 G) – 1297 / 747***
Grillad Entrecôte på ben för 2, rödvinssås, persiljeslaw
(LAKTOS, SULFIT, ÄGG)
UNSHACKLED, The Prisoner, Cabernet Sauvignon, California, USA 215/965

Alla signatur varmrätter från grillen serveras med bakad potatis, bistrosallad & Sauce Bearnaise.
**Pris med paketmeny*
***Tillagningstid ca 45min*

CHEESE & DESSERTS

CHEESE FROM ARLA UNIKA – 127
Nordlys ost, fikon, tryffelhonung, knäckebröd
(LAKTOS, GLUTEN, SESAMFRÖ)
Schloss Saarstein, kabinett Riesling, Mosel, Ger 150

CHEESECAKE – 127
Bakad cheesecake, chokladtartlett, jordgubbssorbet
(LAKTOS, ÄGG, GLUTEN)
Kracher, Red Roses Beerenauselese, Burgenland, Aut 140

CHOCOLATE BROWNIE, ALMOST SNICKERS – 127
Popcorn, salt kolasås, pekannöt, chokladsorbet
(LAKTOS, NÖTTER, GLUTEN, ÄGG)
Mas Amiel, Vintage Rouge, Roussillon, Fra 130

RHUBARB – 127
Rabarber, citron, vallmofrö, ängssyra
(ÄGG, LAKTOS, GLUTEN)
- *Ceretto, Moscato d’Asti, Piemonte, Ita 130*

Vi reserverar oss för eventuella förändringar. Vid eventuella allergier, vänligen informera er servitör. Vi göra vårt bästa i att anpassa våra rätter utefter dina allergier, men i vissa fall har allergenen en stor betydande roll för rätten och vi kan därmed inte anpassa alla utav våra rätter med en likvärdig upplevelse.
Alla viner kan innehålla sulfit och ägg.

THE CHAMBERLIN GRILL

SEAFOOD - MEATS - GREENS

ORANGERIET SIGNATURE COCKTAILS

Signaturdrinkens hjärta är helt baserat på en variation av amerikanska och svenska smaker. Med våra tolkningar av klassiska amerikanska drinkar, alla framställda av våra egna bartendrar. I Amerika säger vi “Cheers!” när vi skålar och slår våra glas innan vi dricker som en hälsning – en gest eller skål som betyder “till hälsa och lycka”.

STRAWBERRY VALLEY - 168

BERRY - YUMMY - SILKY
Beefeater Gin, Rhubarb, Strawberry, Vanilla, Cream

CHAMBERLIN MULE - 168
Fun Fact: Mulen föddes i L.A. under 1940-talet och slog rot som en del av en marknadsföringskampanj av ett nystartat vodkaföretag.
FRUITY – REFRESHING – SPICY
Absolut Vodka, Merlet Peach, Lime, Gingerbeer

STEAM CITY - 168
SOUR - FLORAL - SMOOTH
Beefeater Gin, Violette, Lemon, Clacson Rouge, Eggwhite

MAPLE BUTTER OLD FASHIONED - 168
STIFF – BUTTER - CHOCOLATE
Jim Beam Black, Butter, Maple Syrup, Chocolate & Orange Bitter

COCO-MINT - 168
COCONUT – CREAMY - MINTY
Malibu, Coconut Milk, Lime, Coconut Flakes

LITTLE ITALY - 168
REFRESHING – ELEGANT - BUBBLES
Italicus Bergamotte, Elderflower, Limecordial, Domo Cava

CANTALOUPE PALOMA - 168
CITRUS – GRAPE – REFRESHING
Olmeca Blanco, Merlet Melon, Lime, Pink Grapefruit, Hibiscus

GEORGIA PEACH - 168
SPARKLING – PLEASANT – SPRITZ
Havana Club 3y Rum, Merlet Peach, Limecordial, Domo Cava

CHAMPAGNE & BUBBLES

Nv Piper Heidsieck Brut, Champagne, Fra	165/940
Nv Ruida Domo Brut, Cava, Esp	125/710

WHITE BY THE GLASS

2021 Domaine Champault, Sancerre Les Pierris, Loire, Fra	180/810
2023 Chablis Saint Martin, Domaine Laroche, Chablis, Fra	185/815
2021 Joseph Drouhin, Bourgogne Blanc, Fra	165/745
2022 Eckehart Gröhl, Riesling, Rheinhessen, Ger	150/675
2021 Château Calonnière Le Colombier Anjou Blanc, Loire, Fra	165/745
2022 Jurtschitsch Gruner Veltliner Urgenstein, Kamptal, Aut	160/720
2021 Clay Creek, Chardonnay, California, USA	140/630
2019 Calera, Central Coast Chardonnay, California, USA	195/900

RED BY THE GLASS

2021 Joseph Drouhin, Bourgogne Rouge, Fra	185/815
2021 Famille Perrin, Côtes du Rhône, Fra	155/700
2021 Tenuta Carlin de Paolo, Nebbiolo, Piemonte, Ita	165/745
2020 Corte Giara, Valpolicella Ripasso La Groletta, Venteo, Ita	160/720
2020 Clay Creek, Cabernet Sauvignon, California, USA	150/675
2021 Block Nine, Caiden’s Vineyards Pinot Noir, California, USA	175/790
2020 Seghesio, Zinfandel, Sonoma, USA	195/885
2021 UNSHACKLED, The Prisoner, Cabernet Sauvignon, CA USA	215/965
2016 Paracombe, Shiraz, Adelaide Hills, Aus	170/765

ROSÉ BY THE GLASS

2021 District 7, Rosé of Pinot Noir, California, USA	125/565
2022 Nessa Rosé, IGP Méditérranée, Fra	140/650

SWEET WINE BY THE GLASS

2022 Ceretto, Moscato d’Asti, Piemonte, Ita	6cl 130
2020 Kracher Red Roses, Beerenauslese, Burgenland, Aut	8cl 140
2020 Mas Amiel, Vintage Rouge, Roussillon, Fra	6cl 130
2000 Vignobles Touchais, Moulin Touchais, Loire, Fra	8cl 140
2017 Royal Tokaji, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaji, Hun	8cl 150
1978 Cossart, Bual, Madeira, Prt	6cl 350
NV Taylor’s, 10 Years Old Tawny, Douro, Prt	8cl 135

BEER ON TAP

Carlsberg Export 5%, Lager, Denmark	86
Brooklyn East IPA 6,9%, IPA, USA	98
Brooklyn Lager 5,4%, Lager, USA	96

BEER ON BOTTLE USA

Brooklyn Defender 5,5%, IPA, USA	98
Kona Hanalei Island IPA 4,5% Fruity IPA, Hawaii	109
Kona Big Wave Golden Ale 4,4% Golden Ale, Hawaii	109
Kona Longboard Lager 4,6% Island Lager, Hawaii	109
Lagunitas Daytime IPA 4% Session IPA, USA	98
Sierra Nevada Pale Ale 5,6% American Pale Ale, USA	109
Miller Genuin Draft 4,7%, Light Lager, USA	86

BEER ON BOTTLE OTHER

The Steam Beer 5%, American Lager, Sweden	98
Carlsberg Hof 4,2%, Light Lager, Denmark	78
Estrella Galicia 5,5%, Gluten Free Lager, Spain	94
Kronenbourg 1664 Blanc 5%, Wheat Beer, France	92
Guinnes Extra Stout 5%, Stout, Ireland	109

CIDER ON BOTTLE

Angry Orchard Crisp Apple 5% Semi-Dry Apple Cider, USA	94
Somersby Pear 4,5% Sweet Cider, Sweden	86

DRINK & DRIVE

Brooklyn Special Effects 0,5% Hoppy Lager, Usa	65
Carlsberg Non Alcoholic 0,5% Lager, Denmark	55
Oddbird Bdb Sparkling, 0%, France	79
Oddbird Merlot, 0%, France	79
Leitz Eins Zwei Zero Riesling 0%, Germany	79
Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Rosé, 250ml, 0%, Germany	110
Färna Hantverksdryck Svarta Vinbär, Sweden	79
Färna Hantverksdryck Rabarber, Sweden	79
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	42
Sommersby Sparkling Secco 0%, Sweden	79
Red Bull/Red Bull sockerfri	59