

THE CHAMBERLIN GRILL

SEAFOOD - MEATS - GREENS

STARTERS

Salad "Seasonal Greens" säsongens grönsaker, lagrad fetaost, klassisk vinägrett – 97

Burrata "Red hot sauce" sommartomater, pärlök, Valencia mandel, basilika – 157

Seafood "Shuffle" räkor, kräfta, stenbitsrom, rotselleri, chipotlechili – 167

Yellowfin Tuna "Ceviche" tonfisk, avokado, gula russin, aji amarillo chili – 167

Beetroot Tartare "Chamberlin Style" rökt rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrö, pecorino – 147

Steak Tartare "Chamberlin Style" råbiff på nötkött & rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrö, pecorino – 157

MAIN COURSES

Black Bean "Falafel" grillad rotselleri, spritärtshummus, lagrad fetaost, hasselnöt – 237

Creamy Pearls and Beans "Otto-style" ärttempeh, krämig pärlcouscous, kronärtsskocka, parmesan – 237

Seabass "Salsa Verde" grillad havsabborre, blomkål, kapris, brynt hummersmör – 287

Arctic Char "Citrus" bakad röding, gurka, rädisa, stenbitsrom, Sandefjordsås – 277

Corn Fed Chicken "Truffle" grillad majs kyckling, spetskål, tryffelpecorino, majs – 267

Flank Steak "Persillade" grillad flankstek, dragonmajonnäs, kronärtskocka, kalvsky – 287

Steak Tartar "Chamberlin Style" råbiff på nötkött & rödbeta, kapris, dijonnaise, solrosfrö, pommes – 257

CHEF'S SELECTED

New York Style Clubsteak

Grillad ryggbiff på ben, tryffel pommes,
rödvinsås & Sauce Bearnaise
497 – med meny inkluderad, tillägg 247 kr

New York Style Rib-Eye for 2

Grillad Entrecôte double, tryffel pommes,
rödvinsås & Sauce Bearnaise
897 – med meny inkluderad, tillägg 397 kr

SIDE ORDERS

Steamed New Potatoes

Olivolja, lök, örter

Fried New Potatoes

Vitlök, chili, persilja

The Holy Caesar

Parmesan, krispig surdeg

Crisp Green Salad

Olivolja, gröna bönor, citron

*Fråga oss gärna om allergener eller våra matingredienser, vi tar hänsyn till de 14 vanligaste allergena ämnena.
Varning, konsumtion av råa eller underkokta ägg, kött, fisk och skaldjur kan leda till en risk för matförgiftning.*