

THE CHAMBERLIN GRILL

SEAFOOD - MEATS - GREENS

“Välkommen till vårt lilla hörn av New York – nästan i alla fall! Här möts du av en rå och rustik atmosfär, men med en värme och romantik som får dig att känna dig hemma. Vi serverar comfort food med rena och smakfulla smaker, skapade med säsongens bästa ingredienser och med inspiration från eld och ånga. Så luta dig tillbaka och njut!”

SNACKS

Champagne: Nv, Lacroix Dunesse, Cuvée Vanessa, Fra - **175**

THE CHAMPAGNE MOJITO - 185
Dunesse Champagne, mint, lime, brown sugar

SALTA NÖTTER - 76

Valencia mandlar, cashewnötter

GRÖNA OLIVER - 59

Gröna oliver Nocellara

POTATISCHIPS & VÄSTERBOTTENOST - 87

Färskost, syrad lök, potatiships (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)

POTATISCHIPS & STENBITSROM - 117

Saltad stenbitsrom, färskost, syrad lök, potatiships (FISK, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)

STARTERS

✔ **STRACCIATELLA & PUMPA - 177**

Stracciatellaost, hasselnötter, rostad butternut pumpa, vintertryffel (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, NÖT)
2022 Eckehart Gröhl, Riesling, Rheinhessen, Ger 160/720

RÄKOR ”SHUFFLE” - 187

Stenbitsrom, rädisa, Thousand Island dressing, rostat levainbröd (SKALDJUR, ÄGG, SENAP, FISK, GLUTEN, SELLERI)
2022 Nessa Rosé, IGP Méditerranée, Fra 140/650

RÖKGRAVAD LAX - 197

Äpple, fänkål, regnbågsrom, syrade senapsfrön, dill “cream cheese” (FISK, ÄGG, SENAP, MJÖLKPROTEIN, LAKTOS)
2022 Jurtschitsch Grüner Veltliner Urgenstein, Kamptal, Aut 165/745

✔ **RÖDBETA & HALLANDS SIREN - 167**

Långbakad rödbeta, kapris, rostade frön, pecorino ost (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN) - KAN GÖRAS VEGANSK
2022 Famille Perrin, Côtes du Rhône, Fra 160/720

SÄSONGENS RÅBIFF - 187

Nötkött, picklad rödbeta, kapris, dijonaise, cornichons, Comté (SENAP, ÄGG, MJÖLKPROTEIN)
2022 Cadia, Barbera d’Alba, Piemonte, Ita 170/765

MAIN COURSE

Alla grillade varmrätter serveras med friterad potatis, parmesanost & örter

GRILLAD GÖS - 317

Majscrème, grillad paprika, chorizo, kräftsky “Louisiana style” (FISK, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, SKALDJUR)
2022 Chablis Saint Claire, J M Brocard, Chablis, Fra 185/815

GRILLAD MAJSKYCKLING - 297

Majskycklingbröst, jordärtskocka, tryffel, silverlöksvelouté (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)
2021 Block Nine, Caiden’s Vineyards Pinot Noir, California, USA 185/815

GRILLAD KALVRYGG - 317

Brysselkål, pärlök, rotsellericrème, calvadosås (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)
2022 Clay Creek, Cabernet Sauvignon, California, USA 155/700

CHAMBERLINS RÅBIFF XL - 307

Nötkött, picklad rödbeta, kapris, dijonaise, chornicons, Comté Serveras med pommes frites (SENAP, ÄGG, MJÖLK, MJÖLKPROTEIN)
2022 Cadia, Barbera d’Alba, Piemonte, Ita 170/765

BAKAD RÖDING - 317

Blomkålsbrandade, purjolök, verbena, karamelliserad sandefjordssås (FISK, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN)
2022 Clay Creek, Chardonnay, California, USA 150/675

✔ **GNOCCHI & VINTERKÅL - 287**

Gnocchi, stekt svamp, höstärta, krämig savoykål, parmesan (GLUTEN, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, SOJA)
2022 Cadia, Barbera d’Alba, Piemonte, Ita 170/765

✔ **VARIATION AV SVENSKA MORÖTTER - 267**

Långbakad morot, ras el hanout, morotscrème, cashewnöt, guldklimpsost (NÖT, LAKTOS, MJÖLKPROTEIN) - KAN GÖRAS VEGANSK
2022 Clay Creek, Chardonnay, California, USA 150/675

CHEFS GRILL SIGNATURES

SVENSK OXFILÉ (180G) - 497 / 277*

Grillad oxfilé, bakad tomat, rödvinssås
2021 UNSHACKLED, Cabernet Sauvignon, California USA
220/990

ENTRECÔTE (300 G) - 597 / 317*

Grillad svensk entrecôte, bakad tomat, rödvinssås
2021 Seghesio, Zinfandel, Sonoma, USA
205/920

*Pris med paketmeny

Alla signatur varmrätter från grillen serveras med pommes frites, caesarsallad & sås Bearnaise.

(LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, ÄGG, SENAP, FISK, GLUTEN)

CHEESE & DESSERTS

NORDISKA OSTAR - 137

Den vita damen & Kovending från Arla Unika, Wrångebäck från Almenäs bruk, kvittenmarmelad, knäckebröd (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, GLUTEN, SESAMFRÖ)

Nv Lacroix Dunesse, Cuvée Vanessa, Champagne, Fra 175/960

“CHEESECAKE” - 127

Vispad “cheesecake”, kokossorbet, mango, digestivecrumble & kolakrisp (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, ÄGG, GLUTEN)

2022 Ceretto, Moscato d’Asti, Piemonte, Ita 135

CHOKLADBROWNIE,

NÄSTAN SOM EN MARS - 127

Vanilj- & kakglass, salt kolasås, mjölkchokladcrème, maräng (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, GLUTEN, ÄGG)

2022 Pineto Brachetto d’Acqui, Piemonte, Ita 130

HJORTRONMYLTA - 127

Karamelliserad brioche, rom- & vaniljcrème & rostad mandelglass (LAKTOS, MJÖLKPROTEIN, ÄGG, GLUTEN, NÖT)

2017 Royal Tokaji, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaji, Hun 125

Vi reserverar oss för eventuella förändringar. Vid eventuella allergier, vänligen informera er servitör. Vi gör 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".

LINGONBERRY VALLEY - 169

En len och krämig cocktail där lingon och Akvavit kombineras tillammans med syra och sötma från vaniljgrädde.

BERRY - TART - SILKY

OP Andersson, Aperol, Lingonberry, Cranberry, Vanilla, Cream



CHAMBERLIN MULE - 169

Mulen skapades i L.A. på 1940-talet som en del av en marknadsföringskampanj för ett nytt vodkaföretag. Här är vår version av den klassiska drinken – fruktigare med en hint av örter, men lika god.

FRUITY – REFRESHING – SPICY

Absolut Vodka, DOM Benedict, Apple, Lime, Gingerbeer

RYE ELIXIR - 169

SOUR - SMOOTH - COMPLEX
Agitator Rye, Lemon, Bitter,
Pinot Noir, Milk-Clarified

COCO-MINT - 169

COCONUT – CREAMY - MINTY
Malibu, Coconut Milk,
Lime, Coconut Flakes

AVIATION HIGBALL - 169

CITRUS – FLORAL – SPARKLING
Beefeater Gin, Maraschino,
Quaglia Violeta, Citric Blend

MAPLE BUTTER OLD FASHIONED - 169

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

BLUEBERRY SPRITZ - 169

BUBBLES – PLEASANT - SPRITZ
Crème de Myrtille, Domo Cava,
Lime Cordial, Soda

NORDIC FOREST - 169

SOUR – ELEGANT - SMOOTH
Boulard Grand Solage, Cloudberry,
Lime Cordial, Plum Verjus,
Apple & Vanilla Foam

CHAMPAGNE & BUBBLES

Nv, Lacroix Dunesse, Cuvée Vanessa, Champagne, Fra 175/960
Nv Ruida Domo Brut, Cava, Esp 135/745

WHITE BY THE GLASS

2022 Domaine Champault, Sancerre Les Pierris, Loire, Fra 195/880
2022 Chablis Saint Claire, J M Brocard, Chablis, Fra 185/815
2023 Sainte Magdelaine, Domaine Binfil, Chardonnay, Fra 135/625
2022 Ekehart Gröhl, Riesling, Rheinhessen, Ger 160/720
2023 Tenuta Le Colonne, Vermentino, Toscana, Ita 155/700
2022 Jurtschitsch Grüner Veltliner Urogenstein, Kamptal, Aut 165/745
2022 Clay Creek, Chardonnay, California, USA 150/675

RED BY THE GLASS

2023 Sainte Magdeleine, Bonfil, Merlot, Fra 135/625
2022 Famille Perrin, Côtes du Rhône, Fra 160/720
2022 Fontanafredda, Langhe Nebbiolo, Piemonte, Ita 165/745
2022 Cadia, Barbera d'Alba, Piemonte, Ita 170/765
2022 Clay Creek, Cabernet Sauvignon, California, USA 155/700
2021 Block Nine, Caiden's Vineyards Pinot Noir, California, USA 185/815
2021 Seghesio, Zinfandel, Sonoma, USA 205/920
2021 UNSHACKLED, The Prisoner, Cabernet Sauvignon, CA USA 220/990

ROSÉ BY THE GLASS

2022 Nessa Rosé, IGP Méditerranée, Fra 140/650

SWEET WINE BY THE GLASS

2022 Ceretto, Moscato d'Asti, Piemonte, Ita 6cl 135
2020 Mas Amiel, Vintage Rouge, Roussillon, Fra 6cl 115
2022 Pineto Brachetto d'Acqui, Piemonte Ita 6cl 130
2017 Royal Tokaji, Tokaji Aszú 5 puttonyos, Tokaji, Hun 6cl 125
NV Taylor's, 10 Years Old Tawny, Douro, Prt 8cl 135

BEER ON TAP

Carlsberg Export 5%, Lager, Denmark 96
Brooklyn East IPA 6,9%, IPA, USA 108
Brooklyn Lager 5,4%, Lager, USA 102

BEER ON BOTTLE USA

Brooklyn Defender 5,5%, IPA, USA 99
Kona Hanalei Island IPA 4,5% Fruity IPA, Hawaii 112
Kona Big Wave Golden Ale 4,4% Golden Ale, Hawaii 112
Kona Longboard Lager 4,6% Island Lager, Hawaii 112
Lagunitas IPA 6,2% IPA, California, USA 104
Sierra Nevada Pale Ale 5,6% American Pale Ale, USA 112
Miller Genuin Draft 4,7%, Light Lager, USA 94

BEER ON BOTTLE OTHER

The Steam Beer 5%, American Lager, Sweden 99
Carlsberg Hof 4,2%, Light Lager, Denmark 84
Estrella Galicia 5,5%, Gluten Free Lager, Spain 99
Kronenbourg 1664 Blanc 5%, Wheat Beer, France 98
Guinness Extra Stout 5%, Stout, Ireland 112

CIDER ON BOTTLE

Galipette Cidre Biologique 4% Semi-Dry Apple Cider, France 109
Somersby Pear 4,5% Sweet Cider, Sweden 89

DRINK & DRIVE

Brooklyn Special Effects 0,5% Hoppy Lager, Usa 79
Carlsberg Non Alcoholic 0,5% Lager, Denmark 69
Oddbird Bdb Sparkling, 0%, France 92
Oddbird Merlot, 0%, France 92
Leitz Eins Zwei Zero Riesling 0%, Germany 92
Leitz Eins Zwei Zero Sparkling Rosé, 250ml, 0%, Germany 115
Färna Hantverksdryck Svarta Vinbär, Sweden 84
Färna Hantverksdryck Rabarber, Sweden 84
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 45
Sommersby Sparkling Secco 0%, Sweden 84
Red Bull/Red Bull sockerfri 62