



MENS DU VENTER

BRØD & AIOLI PÅ HUSET

OLIVEN 59,-

Marinert i hvitløk og oregano (S,V)

SERRANO 79,-

Skinke med årgangs balsamico (S)

MANCHEGO 79,-

Ost med extra virgin olivenolje (M)

CARPACCIO 99,-

Shallotløk, persille og oregano dressing (E,M,S)

CHAPLIN KLASSIKERE

LASAGNE 129,-

Bolognaise av svin og storfe, lag av fersk pasta, tomat, basilikum og fløte, servert med hvitløk og persille brød samt blandet salat (G,M,E,C,S)

SMOKED BURGER 159,-

Storfekjøtt, røkt cheddar ost, bacon, sylteagurk, burgersaus & fries eller søtpotet fries (G,E,S,SE)

CHAPLIN SALAT 129,-

Kylling og sopp, blandet bladsalat, basilikumspesto, cherrytomater, rødløk, paprika, mais, agurk, Chaplin-dressing og hjemmebakket brød (G,E,N,M)

RISTET SESAM COUSCOUS SALAT 119,-

Granateple, avokado, paprika, vårløk & korianderdressing **Vegan** (G,SE,L,V)



TAPAS

BLANDET TAPAS UTVALG 349,-

(Min 2 Personer)

LAM 169,-

Sesongens asparges, erter & heritage tomater, hvitløkspoteter, rosmarinsaus (M,S,C)

KYLLINGLÅR 149,-

Søtpotetmos, avokado, brokkoli & rødbet, béarnaisesaus (M,S,SE)

STUET BIFF 149,-

Potetmos, bakt artisjokk, Kongeøsterssopp, rødvinnsaus (M,S)

HJORT 179,-

Grillet hjortefilét, krydret rødkål, sellerirotpuré med bjørnebær-rødvinnsaus (M,C)

SPRØSTEKT RIBBE 149,-

Eple- & gressløk caesar salat, syltet sopp, persilleolje (E,M,SE,S)

HÅNDPLUKKET KAMSKJELL 179,-

Brasert svinekjøtt, blomkålpuré, sprø kylling, pære (M,SF)

HVITLØKS- KONGEREKE 159,-

Chorizo & harissa smør, sitron, honning & kål (SF,M)

BLÅSKJELL 119,-

Dampede blåskjell i hvitvin, hvitløk, sjalottløk, timian & fløte (BL,M,G,S)

«FRITTERS» AV LETTSALTET TORSK 99,-

Lime, chilli, sitrongress & koriander majones (E,F,S)

KROKETTER 99,-

Parmaskinke, røkt bacon & gressløk, senneps majones (G,E,M,SE)

GNOCCHI 129,-

Parmesan & gressløk dumpling, sesong asparges, fennel, ristet gresskarfrø (G,E,M,S,V)

HERITAGE TOMATSALAT 99,-

Marinerte tomater, pesto, olivenolje & fetaost (N,M,V)



DESSERT

SJOKOLADE FONDANT 99,-

Mørk sjokolade, bringebær coulis, bærkompott, vaniljeis (G,E,M)

HVIT SJOKOLADE & TRANEBÆR MOUSSE 79,-

Mørk sjokolade "crumb" med appelsin og lime, kirsebæriskrem (G,M)

BANOFFEE PIE 79,-

Mini salted karamel, kanel donuts, rom og rosin iskrem (G,M)

POSJERT RABARBRA & INGEFÆR 89 KR

Rabarbra sorbet, ingefær "crumb", appelsin mascarpone (G,M)

(Kan lages uten melk)

KOKKENS UTVALG AV DESSERT 169,-