

SNACKS

Helt valgfritt – men veldig hyggelig: Gi ankomsten en ekstra god start ved å velge noe godt som serveres til alle direkte ved ankomst.

Lucques oliven 85
(Kanskje) verdens beste oliven fra Provence
(Maybe) the world’s best olives from Provence

Løyromtaco 195
2 minitacoer med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje
Mini taco shells filled with bleak roe, sour cream, pickled onions and dill oil *H,E,F,M,X*

Fine de Claire 195
3 østers servert med sitron, champagnevinaigrette & jalapeñosaus
3 oysters served with lemon, champagne vinaigrette & jalapeño sauce *BL,X*

Frenchie

CHÂTEAUBRIAND

Vår signaturrett og en fransk klassiker – perfekt å dele!

Dette er for dere som vil slippe menyvalg og bare kose dere. Châteaubriand er indrefilet av høy kvalitet, servert for deling rundt bordet – akkurat slik det skal være. En sosial, avslappet og skikkelig god middag.

Menyen bestilles for hele selskapet. Vi tilpasser selvfølgelig for allergier, og tilbyr vegetar- og veganske alternativer.

Premium beef tenderloin served family-style around the table for a relaxed and social dining experience. Vegetarian, vegan and allergy-friendly alternatives are available.

Helstekt indrefilet

(300 g) Helstekt indrefilet av høy kvalitet
servert med chimichurri, sprø fries, tomat Salat
og klassisk béarnaisesaus.

Tenderloin, chimichurri, tomato salad, fries
and béarnaise *M,E,X,SE,H*

885 per person

Kan kun velges for hele selskapet
Only available for the entire party

Dessert dessert +165

Vinpakke wine package (3 glass) +595

3-RETTERS SELSKAPMENY

895 per person

Med franske oster *French cheeses* +145

Vinpakke wine package (3 glass) +595

FORRETTER

Skagen toast

Skagen, løyrom, dill, majones og sitronskive,
serveres med surdeigsbrød
Prawns, bleak roe, dill, mayonnaise and a lemon wedge
with sourdough bread *E,SK,H,M,F*

eller or

Tartar “Pelle Janzon”

Smørstekt toast, biff tartar, konfitert eggeplomme og løyrom
Pan-fried toast, beef tartare, confit egg yolk and bleak roe *H,F,M,E*

HOVEDRETTER

Steak frites

Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat
Ribeye, béarnaise, fries and green salad *E,X,SE,M*

eller or

Kantarellpasta

Kremet pasta med smørstekt kantarell, parmesan og gressløk
Creamy pasta with pan-fried chanterelles, parmesan and chives
M,H,E,S,X,SO

DESSERT

Crème brûlée

Klassisk crème brûlée *Classic crème brûlée* *M,E*

eller or

Sjokoladefondant

Serveres med kirsebær og vanilleis
Chocolate fondant served with cherries and vanilla ice cream
*M,E,H,X,SO **

B BYGG Barley
BL BLØTDYR Molluscs
C CASHEW Cashew
E EGG Egg
F FISK Fish
G GELATIN Gelatine
H HVETE Wheat
HA HASSELNØTT
Hazelnut

L LUPINER Lupins
M MELK Milk
MA MANDEL Almonds
P PEANØTT Peanuts
PE PEKAN Pecans
R RUG Rye
SE SESAM Sesame
S SELLERI Celery
SN SENNEP Mustard

SK SKALLDYR Shellfish
SO SOYA Soy
SV SVIN Pork
V VALNØTT Walnuts
X SULFITT Sulphites
* Inneholder alkohol
(aldersgrense 20 år)
Contains alcohol (ID 20)

SLIK BESTILLER DU

Alle velger minimum 3 retter (forrett, hovedrett og dessert). **Opptil 29 personer** bestiller fritt mellom alle rettene her til venstre. **30 personer eller flere** bestiller samme forrett og dessert. Alle kan velge fritt mellom hovedrettene. Eller gjør det enkelt og bestill vår helstekte indrefilet Châteaubriand.

Send inn menyvalg, allergier og eksakt antall senest 7 dager i forveien.

SELSKAPSBETINGELSER

KORTBETALING

Ved betaling med kort i restauranten kreves det en kortgaranti i forkant. Du må be oss om en kortlenke, som vi sender til deg for dette formålet. Det trekkes ikke noe beløp med mindre reservasjonen kanselleres etter avbestillingsfristen. Kortinformasjonen håndteres av Stripe og deles ikke med restauranten.
<https://stripe.com/en-no>

FAKTURA

Dersom du ønsker å betale med faktura, ber vi deg fylle ut alle nødvendige opplysninger via følgende lenke. (Faktura kan ikke sendes til privatpersoner):
<https://dinly.io/frognerparken>

FRAFALL OG SYKDOM

Vi tar selvsagt hensyn til at noe uventet kan oppstå, og tillater derfor alltid inntil 10 % frafall etter senest bekreftet antall. Ved reduksjon utover dette vil det derimot bli belastet et gebyr på kr 500 per person.

AVBESTILLING

Under ser du gjeldende frister for avbestilling for din gruppe. Manglende oppmøte eller avbestilling etter denne fristen belastes med kr 500 per person.

11–20 gjester: 5 virkedager før ankomst
21–65 gjester: 7 virkedager før ankomst
66–100 gjester: 10 virkedager før ankomst
101–300 gjester: Skreddersydde frister

CHAMBRÉ SÉPARÉE

KAPASITET OG UTSTYR

Rommet passer perfekt for selskaper mellom 20–55 personer. Rommet har ikke dører, men er adskilt fra restauranten med en trapp – dette gir en følelse av et eget lokale, samtidig som man beholder den gode stemningen og energien fra restauranten nedefra.

Chambré er utstyrt med en stor TV-skjerm – ideelt for møter, presentasjoner eller visning av bilder og film under selskapet.

DAGTID (frem til kl. 16:00)

Tirsdag til fredag:
Minimum 20 gjester
Færre enn 20 personer:
Lokalleie på kr 3000 tilkommer
Lørdag til søndag
Minimumspend kr 30.000

ETTERMIDDAG/KVELD (fra kl. 16:00)

Tirsdag til onsdag
Minimumspend kr 20.000
Torsdag til lørdag
Minimumspend kr 40.000
Søndag
Minimum 10 gjester