

BER | 8 | 2016

CHICAGO
HOUSE

GRILL & BAR

STARTERS

APÉRITIF

0,1 l

Champagner Brut/Rosé 15 €

Crémant Brut/Rosé 10 €

0,2 l

Aperol Spritz

Hugo

8,50 €

8,50 €

0,3 l

Caipiretto

Moskito

9,50 €

9,50 €

TEL AVIV SPICES 6 €

Humus ^{K, M}

Chickpeas, tahini
Kichererbsen, Sesampaste

Couscous/Kisir ^{A, 2}

Bulgur, tomato paste, parsley
Bulgur, Tomatenmark, Petersilie

Baba-Ganoush ²

Eggplant, tahini
Aubergine, Sesampaste

Avocado-Orange

Marinated avocado orange, diced
Marinierte Avocado-Orange, gewürfelt

More seasonal delicacies in our fresh counter.
Weitere saisonale Köstlichkeiten in unserer Frische-Theke.

YALIKAVAK BREEZE 12 €

Zucchini puffers ^{A, C, G}

Zucchini, carrots, onions, roasted
Zucchini, Karotten, Zwiebeln, gebraten

Wild broccoli

Roasted
Wilder Brokkoli, geröstet

Cauliflower

Roasted
Blumenkohl, geröstet

Mixed salad ^J

with dressing
Gemischter Salat mit Dressing

Tomato mozzarella

Cherry tomatoes, mini mozzarella, basil
Kirschtomaten, Mini Mozzarella, Basilikum

Chicago salad ^{G, H, J}

mixed salad, goat cheese, pomegranate, walnuts
Gemischter Salat, Ziegenkäse, Granatapfel, Walnüsse

FESTIVAL MIX 65 €

Assemble your favorite dishes from the selection and enjoy the Mediterranean lifestyle and the pleasure of sharing.

Genießen Sie die mediterrane Lebensart und stellen Sie Ihre Lieblings Speisen zusammen.

4 types of:

TEL AVIV

2 types of:

YALIKAVAK

2 types of:

SANTORINI

Liddle liddle into the middle.

SANTORINI DREAMS 12 €

Octopus ^N

Octopus-pepper-pan
Oktopus-Paprika-Pfanne

Shrimps ^B

Shrimps-garlic-pan
Shrimps-Knoblauch-Pfanne

Baby Calamaris ^N

Marinated baby calamari pan
Marinierte Baby Calamari Pfanne

LOUISIANA HAY

Caesar-Chicken Salad ^{A, C, D, G} 18 €

Chicken breast filet, roasted, romaine lettuce, parmesan, croûtons
Hähnchenbrustfilet, gebraten, Römersalat, Parmesan, Croûtons

Louisiana Chicken Stew 25 €

Chicken in the pot with vegetables
Hähnchen im Topf mit Gemüse

Chicken thighs

20 €

Chicken thighs, grilled
Hähnchenschenkel ohne Knochen, gegrillt

GRILL

BUENOS AIRES TANGO - ARGENTINIAN BEEF

Filet Medaillons à 100 g **18 €**
Filet Medaillons

Filet Baba Cut 300 g **50 €**
Filet Baba Cut

Entrecôte 300 g **35 €**
Entrecôte

Surf & Turf **45 €**
Argentinian filet 200 g, Prawns 4 pieces
Argentinisches Filet 200 g, Garnelen 4 Stück

Steakburger A, C, G, I, J, L, 3 **24 €**
with french fries
mit Pommes Frites

Grill plate **60 €**
Chicken thighs boneless 200 g, Lamb chop
200 g, Argentinian filet 200 g
*Hähnchenschenkel ohne Knochen 200 g,
Lammkotelett 200 g, Argentinisches Filet 200 g*

CHICAGO NIGHTS - US BEEF

Filet Medaillons à 100 g **30 €**
Filet Medaillons

Filet Baba Cut 300 g **90 €**
Filet Baba Cut

Rumpsteak 300 g **50 €**
Rumpsteak

Tender filet 500 g **150 €**
Zartes mittleres Filet

Lamb cart 500 g **50 €**
Lammkarree

Entrecôte 300 g **75 €**
Entrecôte

CHICAGO PREMIUM CUT

DRY AGED BEEF

Beef dry-hung and aged on the bone. Under controlled temperature and humidity, rigid bonds between muscle proteins are broken down and with a weight loss of up to 40%, the meat becomes exceptionally tender and distinctive in flavor.
This makes Dry Aged Beef very noble and special.

DRY AGED BEEF

Unser Dry Aged Beef wird am Knochen abgehängt und trocken gereift. Bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden die starren Bindungen zwischen den Muskelproteinen aufgebrochen, und bei einem Gewichtsverlust von bis zu 40 % wird das Fleisch außergewöhnlich zart und unverwechselbar im Geschmack. Das macht Dry Aged Beef so aromatisch und besonders.

Tomahawk min. 700 g**
17 € à 100 g

Porterhouse min. 700 g**
25 € à 100 g

T-Bone min. 700 g**
22,50 € à 100 g

BRANDENBURG SIDES 6,50 €

French fries
with/without truffle oil
Pommes Frites mit/ohne Trüffelöl

Roasted potatoes
Roasted potatoes
Bratkartoffeln

Mashed potatoes^G
with/without truffle pesto
Kartoffelpüree mit/ohne Trüffelpesto

Mushrooms
with parsley
Champignons mit Petersilie

Spinach
with pine nuts, cherry tomatoes
*Spinat mit Pinienkernen,
Kirschtomaten*

Small mixed salad^J
Kleiner gemischter Salat

PARIS SWEETS 9,50 €

American Brownie A, C, G, H, 1
with vanilla ice cream
mit Vanille Eiscreme

Malabi A, G
Milk pudding, rose water, strawberries
Milchpudding, Rosenwasser, Erdbeeren

New York Cheesecake A, C, G, H
with chocolate sauce
mit Schokoladensauce

WINE

GLAS OF WINE 0,2 l 7,50 €

WHITE

Pinot Grigio

Chardonnay

ROSÉ

Portugieser Weißherbst

RED

Merlot

Cabernet Sauvignon

WHITE

Robert Weil

Riesling QBA - Rheingau, Germany
Peach & papaya

65 €

Armand Salmon

Sancerre Blanc AOC - Loire, France
Grapefruit & lemon

58 €

La Chantfleure Burgund 85 €

Chablis - Burgund, France
Citrus & quince

Cloudy Bay

Sauvignon Blanc - Marlborough, New Zealand
Citrus, lime, peach & passion fruit

125 €

Stefan Meyer

Grauburgunder - Pfalz, Germany
Pear & quince

45 €

Ca dei Frati

Lugana I Frati - Lombardia, Italy
Apricot & almond

75 €

Golan H. Yarden

Chardonnay - Golan heights, Israel
Quince, pear & peach

75 €

Mount Symphony

Assyrtiko - Attica, Greece
Pear

42 €

Kayra

Narince - Tokat, Türkiye
Quince, pear & chamomile

35 €

ROSÉ

Whispering Angel Rosé 85 €

Grenache - Côtes de Provence, France
Strawberry, lemon & cherry

Kayra Rosé

Shiraz Kayra - Elazığ, Türkiye
Cherry & blackberry

45 €

Cuvée Knipser

Cabernet Franc - Pfalz, Germany
Blackberry, black currant & eucalyptus

65 €

RED

Maison Louis Latour

Pinot Noir - Burgund, France
Red berries

50 €

Koonunga Hill

Shiraz Cabernet Sauvignon - Penfolds,
Adelaide, Australia - Dark cherry & vanilla

65 €

Imperio LXXIV

Primitivo Di Manduria - Apulia, Italy
Dark cherry & berries

90 €

Baron de Ley

Rioja Reserva - Rioja, Spain
Wild berries & vanilla

65 €

Altos del Playa

Malbec - Terrazas de los Andes,
Mendoza, Argentina - Plum

85 €

Barolo DOCG

Nebbiolo - Bussia Vigna Mondoca - Piemonte, Italy
Wild berries & blueberries

370 €

Margaux Private Réserve 85 €

Cabernet Sauvignon/Merlot, Cabernet Franc,
Bordeaux - France - Dark fruits

La Folie

Merlot - Bordeaux, France.
Plum & cherries

48 €

Châteaux Claud-Bellevue 64

Merlot Cabernet - Cabernet, France
Plum & blackberries

Golan Heights Yarden 80 €

Merlot - Golan, Israel
Dark berries, orange, spices, oak, complex,
powerful, kosher

Nemea

Agiorgitiko - Peloponnes, Greece
Dark fruits

42 €

Kayra Shiraz

Shiraz - Denizli, Türkiye
Blackberry, black mulberry & black cherry

38 €

Wine recommendation -
Our sommelier will be happy to advise you on the right wine for the dish.
Für weitere Weine steht Ihnen unser Sommelier gerne zur Verfügung.

All wines contain sulfides. *Alle Weine enthalten Sulfide.*

SOFT FEELINGS

CHAMPAGNER

Moët Chandon Brut / Rosé	0,7 l	120 €
Moët Ice Imperial / Rosé	0,7 l	180 €
Ruinart Brut / Rosé	0,75 l	120 €
Dom Pérignon Vintage	0,7 l	550 €

PROSECCO

Prosecco Dry / Rosé	0,1 l	8,50 €
Prosecco Dry / Rosé	0,7 l	50 €
Chandon Garden Spritz	0,7 l	60 €
Hugo ²	0,2 l	8,50 €

HAPPY FEELINGS

CAIPIRINHA

CAIPIRINHA	0,3 l	9,50 €
Cachaca Pitu, Limette, Rohrzucker (Braun), Crushed Ice		
CAIPIRISSMA	0,3 l	9,50 €
Rum, Limette, Rohrzucker (Braun), Crushed Ice		
CAIPIRETTO ²	0,3 l	9,50 €
Amaretto, Limette, Rohrzucker (Braun), Crushed Ice		
CAIPIROVSKA	0,3 l	9,50 €
Vodka, Limette, Rohrzucker (Braun), Crushed Ice		

CLASSIC COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI ^{1,2}	0,3 l	9,50 €
Vodka, Passionsfruchtsaft, Passionsfruchtsirup, Limette, Vanille		
RUM PUNCH ¹	0,3 l	9,50 €
Bacardi Carta Blanca, Kokosnusslikör, Zitrone, Orangensaft, Ananassaft		
ESPRESSO MARTINI ¹	0,3 l	9,50 €
Vodka, Coldbrew Arabica Kaffee, Kaffeelikör		
MOJITO ¹	0,3 l	9,50 €
Weißer Rum, Limette, Rohrzucker (Braun), Minze, Crushed Ice		

RUM

Havana	4 cl	7 €
Eminente Reserva	4 cl	9 €

SOUR

HEMMINGWAY SOUR ^{2,C}	0,3 l	10,50 €
Vodka, Zitronensaft, Eiweiß		
WHISKEY SOUR ^{2,C}	0,3 l	10,50 €
Whiskey, Zitronensaft, Eiweiß		
PISCO SOUR ^{2,C}	0,3 l	10,50 €
Amaretto, Zitronensaft, Eiweiß		

DIFFERENT FEELINGS

WHISKEY

Chivas Regal 18 ²	4 cl/0,7 l	12 €/150 €
Woodford Reserve	4 cl/0,7 l	8 €/130 €
Jameson	4 cl/0,7 l	10 €/140 €
Aberlour 16 Jahre	4 cl/0,7 l	12 €/150 €

VODKA

Vodka Belvedere	4 cl/0,7 l	12 €/150 €
Absolut Vodka	4 cl/0,7 l	6,50 €/90 €
Grey Goose	4 cl/0,7 l	12 €/150 €
Beluga	4 cl/0,7 l	10 €/140 €

GIN

Gordons Dry Gin ²	4 cl/0,7 l	7 €/90 €
Hendriks Dry Gin	4 cl/0,7 l	10 €/140 €

Tanqueray	4 cl/0,7 l	9 €/130 €
Monkeys	4 cl/0,7 l	14 €/150 €

DIGESTIF FEELINGS

Ramazotti ²	4 cl	6,50 €	Grappa	4 cl	6,50 €	Hennessy VSOP	4 cl	10 €
Fernet Branca	4 cl	6,50 €	Baileys ²	4 cl	6,50 €	Remy Martin VSOP	4 cl	10 €
Averna	4 cl	6,50 €	Williams Birne	4 cl	6,50 €	Linie Aquavit	4 cl	6,50 €

SOFT DRINKS

Coca Cola ^{2,11} / Zero/ Light ^{2,6,7,11}	
Fanta ^{2,3} / Sprite ^{1,4,7} / Apfelsaftschorle	0,2 l 3,60 €
Schweppes ^{1,3} Bitter Lemon ^{3,12}	
Ginger Ale ² / Tonic Water ¹²	0,2 l 3,60 €
Red Bull ^{2,11}	0,2 l 4,00 €

Mineralwasser	
mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l 3,20 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,7 l 7,50 €
Apfelsaft	0,2 l 3,60 €
Orangensaft	0,2 l 3,60 €

HOT DRINKS

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,00 €

Cappuccino ^G	4,50 €
Teesorten Beutel	4,10 €

DRAFT BEER

Warsteiner ^A	0,4 l 4,90 €
Tauentzien von Wittenberg ^A	0,4 l 4,90 €
König Ludwig Dunkel ^A	0,4 l 4,90 €
Hefeweizen ^A	0,4 l 4,90 €

BOTTLED BEER

Hefeweizen Alkoholfrei ^A	0,5 l 4,90 €
Kristallweizen ^A	0,5 l 4,90 €
Alkoholfreies Warsteiner ^A	0,33 l 4,50 €

SERVICE

Table decoration of rose petals

Tischdekoration aus Rosenblättern

for 2 persons	15 €	<i>bei 2 Personen</i>
for 4 persons	25 €	<i>bei 4 Personen</i>
for 8 persons	35 €	<i>bei 8 Personen</i>

Service fee for cakes brought

Servicegebühr für mitgebrachte Torten

per person	3 €	<i>pro Person</i>
------------	-----	-------------------

CHICAGO HOUSE

GRILL & BAR

MUSIC - DJ - DRINKS - DANCE

coming soon....

SERVICE FEELING: TIP IS NOT INCLUDED!

Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffkennzeichnung

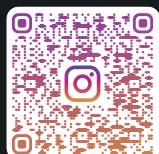
1 mit Konservierungsstoff | 2 mit Farbstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol

Allergen Kennzeichnung

A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen* | Ab Roggen* | Ac Gerste* | Ad Hafer* | B Krebstiere* | C Eier* | D Fisch* | E Erdnuss* | F Soja* | G Milch* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln* | Hb Haselnüsse* | Hc Walnüsse* | Hd Cashewnüsse* | He Pecannüsse* | Hf Paranüsse* | Hg Pistazien* | Hh Macadamianüsse* | I Sellerie* | J Senf* | K Sesamsamen* | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen* | N Weichtiere*

*und daraus gewonnene Erzeugnisse | ** Rohfleisch mit Knochen

ALLE GERICHTE SIND NACH ART DES HAUSES ZUBEREITET.



Tel: +49 30.23 62 42 27 — info@chicagohouse.de
Chicago House — Wittenbergplatz 3, 10789 Berlin

www.chicagohouse.de