



30
okt 2015

Chicken Bar - Nyöppnat Rotisserie i Stockholm

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Det doftar nygrillat och hungerkänslorna attackerar när man stiger in på nyöppnade Chicken Bar. Bakom bardisken står det heta rotisseriskåpet där spetten med kycklingar snurrar runt.

Det är svensk gårdskyckling som serveras och resultatet blir både saftigt och riktigt gott. På Chicken Bar bygger man sin egen måltid genom att välja mellan flera olika tillbehör. Först väljs storlek på kyckling: hel, halv, kvarts eller fingers. Den hela kycklingen väger ca 1-1,3 kg. Väljer man kvarts vet man inte exakt vilken/vilka delar man får. Därefter bygger man på med tillbehör som coleslaw, pommes, avokado, rotstrips, majs etc. Under lunchen serveras en lunchtallrik för 99 kr, innehållet är bestämt på förväg och består av kyckling, sallad och ett annat tillbehör. På bilden: kvarts kyckling, rotstrips och avokado med grönsallad (148 kr). Här ingår även såsarna barbeque och curry. Kycklingen är god, skinnet väldigt smakrikt, salladen med avokadon är fräsch och även stripsen är goda. På restaurangen finns mycket i dryckesväg att välja på. Ett åttiotall unika ölsorter och runt femtio viner. Barn som följer med till restaurangen har möjlighet att färglägga och designa sina egna taggar. Bakom restaurangen står Camilla Erneborn som tidigare drivit en restaurangverksamhet på Hotell Amaranten i 10 år. Adress: Scheelegatan 20. Öppet: mån-tor 11-23, fre 11-24, lör 15-24, sön 15-22.

