



# BUTLERS

— BISTRO & WINEBAR —

*Butlers är långt* ifrån en "vanlig" restaurang...

Med sin stolta, över 30 åriga historia och sitt läge mitt i city har gjort Butlers till en modern bistroklassiker. Vår publik är en salig blandning av olika åldrar, ursprung, yrken, intressen, ja på alla tänkbara sätt. Köksmästare Joakim Månsson med team ser till att gästerna serveras vällagade rätter i rustik stil, med betoning på det klassiska Svenska & Franska Köket. Ett ställe för alla som tycker om att umgås, ha trevligt och äta förstklassiga råvaror tillagade utan krångel, men med små medel och stor kunskap.

*Vid funderingar om allergier fråga gärna oss i personalen!*

**Välkommen till oss!**

## Bubbel & Tjut!

### Cava

Segura Viudas *Brut Reserva* 95.-

### Champagne

NV Nicolas Feuillatte *Brut Réserve* 125.-

2008 Pol Roger *Brut vintage* 195.-

## FÖRDRINKAR

**White Lady** 115.-

[Gin, cointreau, citron & socker]

**Butlers GT** 115.-

[Gin, Tonic, Grape]

**Aperol Spritz** 115.-

[Aperol, Cava, Soda]

**Bellini** 139.-

[champagne, persikolikör, persikopuré]

## FÖRRÄTTER

Blandade Oliver	55
Örtgrillat vitlöksbröd, liten grönsallad, tzatziki & kalamata oliver	85
½ dussin vitlöksgratinerade Bourgognesniglar <i>2015 Louis Jadot, Bourgogne Blanc "Couvent de Jacobins" Bourgogne (Fr.) 110/gl</i>	150
Halstrade pilgrimsmusslor, rostad blomkålspuré, äpple & rökt sidfläsk <i>2015 Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara (Us.) 140/gl</i>	155
Toast Skagen med Kalixlöjrom <i>2014 Trimbach, Riesling, Alsace (Fr.) 125/gl</i>	175
Kalixlöjrom med smörstekt toast, smetana, rödlök & citron <i>2016 Francois Crochet, Sancerre, Loire, (Fr.) 135/gl</i>	30g 295
Carpaccio på östgötsk oxfilé, persiljekräm, kapris, pepparrot & äggula <i>2014 McMans, Pinot Noir, Central Valley, (Us.) 125/gl</i>	195

## HUVUDRÄTTER

Smörstekt Hjälmaregös forellrom, palsternackspuré, citron- & dillvelouté samt smörslungad potatis <i>2015 Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara (Us.) 140/gl</i>	295
Rödspättafilé på planka duchessepotatis, dillhollandaise, rotfrukter & grönsparis <i>2016 Georg Breuer, Riesling "Terra Montosa" Rheingau (Ty.) 155/gl</i>	195
Moules Frites blåmusslor i vitt vin, chili, vitlök, gräde samt pommes frites & tryffelcrème <i>2016 Adegas Castro Brey, Albariño, Rias Baixas (Sp.) 110/gl</i>	[vid tillgång] 275
Butlers Fläskfilé med vår klassiska béarnaise rotfrukter, grönsparis, rödvinsky & fine fries <i>2014 Brazin, Zinfandel "Old Vine" Lodi (Us.) 110/gl</i>	195
Smörstekt vildand från Småland blomkålspuré, romanesco, enbärssky & pommes Anna <i>2014 La Spinetta, Barbera D'Asti "Ca di Pian" Piemonte (It.) 160/gl</i>	235
Vilt-Wallenbergare på Hjort & Ren grönärtpuré, gräddsås, rårörda lingon & potatispuré <i>2015 Delas Freres, Ventoux, Rhône (Fr.) 90/gl</i>	195
Pepparstek på grillad hängmörad Oxfilé från Bjursunds slakteri grönpepparsås, confiterade tomater, haricots verts & fransk potatisgratäng <i>2015 Bogle Winery, Cabernet Sauvignon, Central Valley (Us.) 165/gl</i>	395

PLAT DU JOUR – SE TAVLA FÖR DAGENS RÄTT!

# KLASSIKER

- på menyn sedan 1985

## VÅR PLANKSTEK

*Butlers béarnaise, rödvinsky, rotfrukter, baconlindad  
haricôt verts, duchessepotatis & kryddsmör*

Välj mellan:

**FLÄSKFILÉ** 220

**BLACK & WHITE** 295

**HÄNGMÖRAD OXFILÉ** 395

**HALLOUMI (veg)** 195

*Sommelieren rekommenderar till:  
2013 Marques de Murrieta reserva, Rioja  
130.-/495.-*

## Extra vid sidan av

**SÅSER 25** : Béarnaise, Rödvinsky, Tryffelcrème  
Grönpepparsås, Dillhollandaise, Enbärsgräddsås

**POTATIS 30** : Potatispuré, Pommes frites,  
Fransk Potatisgratäng , Fine fries  
Grönsallad 50 Tomatsallad 55

# ERBJUDANDE!

ALLA DAGAR FRAM TILL 18,00

## BUTLERS FLÄSKFILÉ 135.-

*béarnaise, rödvinskås, grönsparis & fine fries*

## VILT-WALLENBERGARE 135.-

*grönärtpuré, gräddsås, potatispuré & lingon*

## RÖDSPÄTTAFILÉ PÅ PLANKA 135.-

*dillhollandaise, grönsparis & duchessepotatis*

*Efter 18,00 ord pris 195.-*

