



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 Adam Lindgren 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.-

2009 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
Ostron Fine de claire No:3	35 st ½ dussin 195
½ dussin vitlöksgratinerade Bourgognesniglar <i>2015 Louis Jadot, Bourgogne Blanc "Couvent de Jacobins" Bourgogne (Fr.) 110/gl</i>	150
Bakad grön sparris, rökt lax, örtcrème & surdegskrutong <i>2015 Dr. Loosen, Riesling Spätlese "Bernkasteler Kurfürstlay" Mosel (Ty.) 120/gl</i>	125
Örtgrillat vitlöksbröd, liten grönsallad, tzatziki & kalamata oliver	85
Toast Skagen med löjrom från Bottenviken <i>2014 Trimbach, Riesling, Alsace (Fr.) 125/gl</i>	175
Löjrom från Bottenviken med smörstekt toast, smetana, rödlök & citron <i>2016 Francois Crochet, Sancerre, Loire, (Fr.) 135/gl</i>	30g 225
Carpaccio på östgötsk oxfilé, 24 mån parmesan, olivolja, ruccola & pinjenötter <i>2014 McMans, Pinot Noir, Central Valley, (Us.) 125/gl</i>	175

HUVUDRÄTTER

Bakad Jämtröding grillad havskräfta från Smögen, rotselleri, citroncrème & dillpotatis <i>2015 Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara (Us.) 140/gl</i>	295
Rödspättafilé på planka duchessepotatis, dillhollandaise, rotfrukter & grönsparris <i>2016 Georg Breuer, Riesling "Terra Montosa" Rheingau (Ty.) 155/gl</i>	195
Moules Frites blåmusslor i vitt vin, chili, vitlök, grädde 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, grönsparris, rödvinssky & fine fries <i>2014 Brazin, Zinfandel "Old Vine" Lodi (Us.) 110/gl</i>	195
Brässerat Lammlägg vårprimörer, vitlökssky samt potatis- & Västerbottenspuré <i>2014 Marques de Murrieta, Reserva, Rioja (Sp.) 130/gl</i>	265
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 tomat, 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:
2014 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, rödvinssås, grönsparis & fine fries

VILT-WALLENBERGARE 135.-

grönärtpuré, gräddsås, potatispuré & lingon

RÖDSPÄTTAFILÉ PÅ PLANKA 135.-

dillhollandaise, grönsparis & duchessepotatis

Efter 18,00 ord pris 195.-

