

Menu



Bubbel Fördrink

Cava Segura Viudas, Brut Reserva.....	115.-
Taittinger Brut Réserve.....	175.-
2013 Taittinger Comtes bdb, Champagne.....	495.-
Aperol Spritz.....	165.-
Classic Dry Martini.....	165.-
Butlers Gin Tonic.....	165.-

Les Snacks

Gordaloliver.....	60.-
Salta chips med vitlöksyoghurt.....	55.-
Rostade mandlar.....	45.-
Grillat vitlöksbröd med örter, oliver & vitlöksyoghurt.....	75.-



Les Entrees Förrätter

Utvalda Charkuterier med lagrad parmesan, cheddar, oliver, fikonmarmelad & aioli	245,-
Toast Skagen med löjrom	225,-
Löjrom från Bottenviken, rödlök, smetana, smörstekt toast & citron30 g>	395,-
Gambas "pil pil" med chili, vitlök, citron & grillat levain	195,-
Ett halvt dussin franska sniglar "Provencale"	175,-
Råbiff "Parisienne" med pepparrot, äggula, senapsgrädde, kapis, pickles & dijonsenap	235,-
Toast Pelle Janzon, tunn oxfilé, löjrom, äggula & gräslök	295,-

Vid allergier eller övriga frågor kontakta personalen.
Smaklig måltid!



Huitres Ostron

Fine de Claire No:340.- /st
Serveras med mignonette och citron

Bistro Husman

Örtbakad lax med hovmästarmousse, fänkålsjulienne,
picklad gurka & dillstuvad potatis 255.-

Kycklingschnitzel, örtsmör, kapris, gröna ärtor,
rödvinsky, pommes frites & grillad citron 245.-

Kalvköttbullar med rårörda lingon, gräddsås, inlagd gurka & potatispuré 235.-

Cheeseburgare med rostad vitlöksmajonnäs, bacon, karameliserad lök,
pommes frites & aioli235.-

Butlers fläskfilé med Sauce Béarnaise,
grön sparris, rödvinsky & pommes frites 255.-

Bönbiff med tomatconcassé, rostade rotfrukter & friterad potatis (VEGAN) 225.-

Råbiff "Parisiene" med pepparrot, äggula, senapsgrädde,
pickles, dijonsenap & pommes frites 295.-



Les Plats Huvudrätter

Moules frites med aioli 275.-

Smörbakad gös med fänkålsvelouté, handskalade räkor & ljummen färskpotatisallad med sommarprimörer 395.-

"Spicy Vongole", linguine med 'nduja, vitt vin, grädde, vannameiräkor & hjärtmusslor 275.-

Steak Minute på hängmörad ryggbiff, Sauce Béarnaise, tomatsallad, rödvinssky & pommes frites 385.-

Butlers klassiska plankstek på hängmörad ryggbiff, pommes duchesse, Sauce Béarnaise, baconlindad haricots verts, kryddsmör & bakad tomat..... 385.-

Pepparstek på grillad hängmörad oxfilé, haricots verts, grönppepparsås & fransk potatisgratäng..... 495.-

Konsertmeny

Serveras endast till hela sällskapet 645:- /person

Toast Skagen med löjrom - Steak Minute - Crème brûlée



After Work

alla dagar innan klockan 18 serveras dessa rätter för 175.-

Butlers fläskfilé med Sauce Béarnaise, grön sparris,
rödvinssky & pommes frites

Kycklingschnitzel, örtsmör, kapris, gröna ärtor,
rödvinssky, pommes frites & grillad citron

Kalvköttbullar med gräddsås, rårörda lingon,
pressgurka & potatispuré

Örtbakad lax med hovmästarmousse, fänkålsjulienne,
picklad gurka & dillstuvad potatis

Efter 18.00 serveras dessa rätter till ord pris

Extra Tillbehör

Fine Fries/potatispuré.....	30.-
Potatisgratäng med lagrad cheddar	45.-
Sauce Béarnaise.....	30.-
Aioli.....	25.-
Grönpepparsås.....	30.-
Färsipotatisallad	55.-
Rödvinssky.....	25.-
Rotfrukter.....	35.-
Haricots verts.....	45.-





Les Dessert

Kvällens bit ost med knäcke & fikonmarmelad	75.-
Cremé Brulée.....	110.-
Tartlette med jordgubbsganache, blodapelsinsorbet & grön druvgel	125.-
Bakad mjölkchoklad med yoghurtglass, disaronno - & körsbärscoulis samt briohecrumble	125.-
Chokladtryffel	55.-

Kökets glass och sorbet

Pistageglass med hallonmaräng & kanderad pistage.....	75.-
Bourbonvanilj-glass med salt fudge & chokladcrisp.....	85.-
Kvällens sorbet med tillbehör.....	75.-
Nougatglass med apelsincrumble.....	75.-



