

# Kulturnatten

Meny Fredag-Lördag 23-24 sep

## SNACK / SMÅRÄTTER

Spanska Gordaloliver .....	45.-
Kvällens bit ost med marmelad .....	60.-
Salta chips .....	30.-
Rostade Mandlar .....	45.-
Saltgurka, honung & smetana.....50.- .....	med 3cl premium vodka 140.-
Grillat vitlöksbröd med örter, oliver & vitlöksyoghurt .....	75.-
Fransk Löksoppa, gratinerad med örtkrutong & gruyére.....	115.-
Toast Skagen med löjrom från bottenviken.....	195.-
Scampi "pil pil" med chili, vitlök, persilja, citron & grillat bröd .....	185.-
Ett halvt dussin Franska sniglar "Provencale" .....	165.-
Kantarelltoast med riven västebottensost, blåbärschutney & hasselnötter .....	185.-

## VARMRÄTTER

Sydfransk fiskgryta med torsk, lax, blåmusslor, saffran, grädd, potatis & aioli.....	245.-
Rimmad lax från Norge, dillstuvad potatis, örtsallad & hovmästarmousse .....	265.-
Kycklingschnitzel, örtsmör, kapris, gröna ärtor, rödvinssky, pommes frites & grillad citron.....	210.-
Kalkköttbullar med rårörda lingon, gräddsås, inlagd gurka & potatispuré.....	225.-
Butlers Fläskfilé med sauce béarnaise, grön sparris, rödvinssky & pommes frites.....	255.-
Steak Minute på hängmörad östgötsk ryggbiff, sauce béarnaise, tomatsallad, rödvinssky & pommes frites .....	345.-
Butlers klassiska plankstek på hängmörad östgötsk ryggbiff, pommes duchesse,sauce béarnaise, baconlindad haricots verts, kryddsmör & bakad tomat.....	345.-

## DESSERT

Crème Brûlée.....	110.-
Mjölchokladparfait, rostad mandel, halloncoulis & dulce de leche.....	125.-
Friterad camembert med varm hjortronmylta & friterad persilja.....	175.-
Kvällens bit ost med fikonmarmelad.....	60.-
Mörk chokladtryffel.....	45.-
Saras mandelflarn med vispad grädd .....	50.-

## KÖKETS GLASS & SORBET

Pistageglass med hallonmaräng & kanderad pistage.....	75.-
Bourbonvanilj glass med salt fudge & chokladcrisp .....	85.-
Kvällens Sorbet.....	75.-

