

## BUBBEL | FÖRDRINK

Cava Segura Viudas, Brut Reserva 95.-  
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve, Champagne 125.-  
Moet & Chandon Imp rial brut, Champagne 155.-  
2007 Taittinger Comtes bdb, Champagne 345.-

Aperol Spritz 115.-  
Classic Dry Martini 115.-  
Butlers Gin Tonic 115.-  
White Lady 115.-

## FÖRRÄTTER | MELLANRÄTTER

Blandade oliver 55.-

Surdegsbröd med vitlök &  rter,  
kalamataoliver & tzatziki 75.-

Liten ruccolasallad med 24 m n parmesan,  
sherryvin ger & pinjenötter 85.-

Ett halvt dussin sniglar Provencale 145.-

Toast Skagen med Kalix löjrom 175.-

Hummersoppa med cognac, rotselleri,  
Karljohansvamp & surdegscrisp 155.-

30g Kalix löjrom med sm rsteckt toast,  
smetana, rödlök & citron 295.-

Grillade Scampi med vitlök, chili & persilja 125.-

Toast "Pelle Janzon"  
tunn oxfile, Kalix löjrom, äggula & pepparrot 195.-

Carpaccio på ryggbiff med 24 m n parmesan,  
tryffelcr me, ruccola & pinjenötter 145.-

## VEGETARISKT

Savoykåldolmar med svampduxellé, picklad lök & svampsky (VEGAN) 195.-

## VARMRÄTTER

Moules frites, blåmusslor i vitt vin, vitlök & grädde, fine fries & örtaioli 255.-

Halstrad Rödning, gräddstekt Karljohansvamp, picklade betor, champagnesfum & västerbottenspuré 325.-

Örtbakad Laxsida med sockerärter, dillvelouté & färskpotatis 195.-

Skaldjurspasta med scampi, blåmusslor, räkor, tomatconcé, parmesan & persilja 255.-

Cheeseburgare på högrev, bringa & lägg, cheddarost, silverlök, saltgurka, fine fries & örtaioli 195.-

Butlers Fläskfilé med béarnaise, grön sparris, rödvinsk & fine fries 220.-

Kalvköttbullar med gräddsås, rårörda lingon, pressgurka & potatispuré 195.-

Rödvinsbräserad Oxkind "Bourguignon", rökt sidfläsk, höstsvamp, picklad lök & potatispuré 275.-

Biff Rydberg, tärnad oxfilé, confiterad potatis, vinägerbräserad lök, dijonsenap, äggula & pepparrot 325.-

## KLASSIKER PÅ HÄNGMÖRAT KÖTT FRÅN BJURSUNDS SLAKTERI

Steak Minute, 180g grillad ryggbiff med tomatsallad, béarnaise & fine fries 265.-

Pepparstek på 200g grillad oxfilé, grönpepparsås med cognac,  
haricots verts & potatisgratäng med gruyère 415.-

## BUTLERS PLANKSTEK

duchessepotatis, bakad tomat, baconlindad haricots verts, kryddsmör & béarnaise  
Välj mellan: **Entrecôte** 300g 395.- | **Oxfilé** 200g 415.-

## DESSERT

Varm hjortronmylta med vaniljglass  
& mandeltosca 125.-

Toblerone- & mjölkchokladparfait  
dulce de leche & halloncoulis 95.-

Crème Brûlée 95.-

Kvällens glass/sorbet 45.-

Mörk chokladtryffel 45.-

Saras Mandelflarn 40.-

## AFTER WORK!

**139.- alla dagar innan kl 18,00  
välj mellan:**

Örtbakad laxsida med sockerärter,  
dillvelouté & färskpotatis

Butlers Fläskfilé, béarnaise, grön sparris,  
rödvinsky & fine fries

Kalvköttbullar med gräddsås, rårörda lingon,  
pressgurka & potatispuré

Cheeseburgare på högrev, bringa & lägg,  
silverlök, saltgurka, fine fries & örtaioli

*Efter 18,00 serveras dessa rätter till ord pris*

## EXTRA TILLBEHÖR

Fine Fries/Potatispuré 25.-

Potatisgratäng med gruyère 40.-

Béarnaise/Örtaioli 20.-

Grönpepparsås 30.-

Rödvinsky 20.-

Rotfrukter 35.-