

Menu



Bubbel Fördrink

Cava Segura Viudas, Brut Reserva	115.-
Taittinger Brut Réserve	175.-
2011 Taittinger Comtes bdb, Champagne	495.-
Aperol Spritz	155.-
Classic Dry Martini	155.-
Butlers Gin Tonic	155.-

Les Snacks

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



Les Entrees Förätter

Burratina med bakade tomater, skottsallad, örtkrutong & pinjenötter 155.-

Toast Skagen med löjrom från Bottenviken 215.-

Matjessill på smörstekt kavring, färskpotatis, bakad äggula,
västerbottensost & dill 135.-

Löjrom från Bottenviken, rödlök, smetana, smörstekt toast & citron 30 g> 395.-

Gambas "pil pil" med chili, vitlök, citron & grillat levian 195.-

Ett halvt dussin Franska sniglar "Provencale" 175.-

Råbiff "Parisienne"
med pepparrot, äggula, senapsgrädde, kapris, pickles & dijonsenap 225.-

Carpaccio på oxfilé, 24 mån parmesan, ruccola, pinjenötter & tryffelcrème 245.-



Huitres Ostron

Fine de Claire No:3 40.- /st
Serveras med mignonette & citron

Bistro Husman

Cheeseburgare "Royal" bringa & lägg från bjursunds, cheddar, silverlök,
saltgurka & pommes frites 225.-

Bistrosallad med grillat kycklingbröst, färskpotatis, saltorkad
tomatcrème, fetaost & vitlöksbröd 245.-

Rågstekt strömmingsflundra med brynt citrussmör
rårörda lingon, dill & potatispuré 225.-

Kycklingschnitzel, örtsmör, kapris, gröna ärtor, rödvinssky
pommes frites & grillad citron 235.-

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

Butlers Fläskfilé med sauce béarnaise, grön sparris, rödvinssky & pommes frites 265.-

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

Råbiff "Parisienne"
med pepparrot, äggula, senapsgrädd, pickels, dijonsenap & pommes frites 295.-



Les Plats Huvudrätter

Moules frites med aioli 255.-

Hällstekt Rödning med sandefjordsås, sotad purjulöksolja & ljummen potatissallad 395.-

Pasta Pesto med burratina, bakade tomater, aleppopeppar & basilika 235.-

Steak Minute på hängmörad ryggbiff, sauce béarnaise, tomatsallad, rödvinssky
& pommes frites 375.-

Butlers klassiska plankstek på hängmörad ryggbiff, pommes duchesse
sauce béarnaise, baconlindad haricots verts, kryddsmör & bakad tomat 375.-

Pepparstek på grillad hängmörad Oxfilé, haricot verts, grönpepparsås
& 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 165.-

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

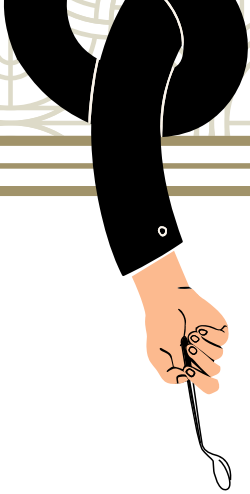
Rågstekt strömmingsflundra med brynt citrussmör, rårörda lingon, dill
& potatispuré

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.-
Tryffelcrème	25.-
Rödvinssky.....	25.-
Rotfrukter	35.-
Haricot verts	45.-





Les Dessert

Mille feuille med vaniljgrädde, lemoncurd & jordgubbar 135:-

Cremé Brulée 110:-

Nougat pannacotta med brynt smör glass, browniejord, halloncoulis 125:-

Friterad Camembert med varm hjortronmylta & friterad persilja..... 189:-

Kökets glass och sorbet

Pistageglass med hallonmaräng & kanderad pistage 75:-

Bourbonvanilj-glass med salt fudge & chokladcrisp..... 85:-

Jordgubbsglass med rostad vit choklad..... 75:-

Kvällens sorbet med tillbehör 75:-



