

BROOKLYN **B** BUTCHERY

est. 2006

VÄLKOMNA

Före maten

Prosecco

glas 89,-
liten flaska 20 cl 129,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, apelsinzest

129,-

Dry Martini

Gin, vermouth, citronzest

129,-

Mocktail

Alkoholfri

89,-

WELCOME

Before the food

Prosecco

glass 89,-
little bottle 20 cl 129,-

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, orange zest

129,-

Dry Martini

Gin, vermouth, lemon zest

129,-

Mocktail

Non-alcoholic cocktail

BUTCHERY EXPERIENCE

Romprovning

3 olika sorter från Plantation

Råbiff

Råbiff på rågbröd med kapis och schalottenlök

Carpaccio

Carpaccio med parmesan reggiano, rucola, olivolja och pinjenötter

Kött på benet

Fråga personalen vad som erbjuds

Dagens efterrätt

Fråga personalen vad dagens efterrätt är

Kaffe & Pralin

Rundar av med kaffe och en hemmagjord pralin

955,- per person (775,- exkl. romprovning)

Grappa till kaffet?

Grappa Poli, 99,- för 2cl

BUTCHERY EXPERIENCE

Rum tasting

3 different rums from Plantation

Raw beef

Raw beef on rye bread with capers and shallots

Carpaccio

Carpaccio with parmesan reggiano, arugula, olive oil and pine nuts

Meat on the bone

Ask the staff what is offered

Dessert of the day

Ask the staff what today's dessert is

Coffe & Praline

Round off with coffee and a homemade praline

955,- per person (775,- exkl. rum tasting)

Grappa for the coffee?

Grappa Poli, 99,- for 2cl

Vid allergi meddela personalen. Detta är en kontantfri restaurang.
In case of allergy, inform the staff. This is a NO cash restaurant.

FÖRRÄTTER

Garlic Bread Vitlöksbröd	79,-	Raw Råbiff på rågbröd med kapris och schalottenlök	129,-
Padrón Peppers Friterade små gröna paprikor med flingsalt	79,-		
Nachos Nachos med kryddad nötkött, salsa, gräddfil, jalapeños, mozzarella, cheddarostsås	89,-	Carpaccio Carpaccio med parmesan reggiano, ruccola, olivolja och pinjenötter	129,-

BROOKLYN BUTCHERY CLASSICS

Sirloin Hängmörad ryggbiff, med ett valfritt tillbehör och en sås			
	250 g	259,-	
	500 g	489,-	
(40 min tillagning)	750 g	699,-	
(60 min tillagning)	1 kg	899,-	

Tenderloin Oxfilé, med ett valfritt tillbehör och en sås			
	150 g	295,-	
	200 g	359,-	

T-Bone Hängmörad stek för 2 personer, med 2 valfria tillbehör och 2 såser	849,-		
---	-------	--	--

The Butchery Cut
Fråga servitrisen om dagens special och pris

BBQ Ribs Supermöra kamben med BBQ sauce, grillad vårlök, färsk chili, majs, pommes	250,-		
--	-------	--	--

The CRISP Knaperstekt baklägg, surkål och raketkryddad äppelmos	299,-		
---	-------	--	--

TILLBEHÖR & SÅSER

Fries	39,-		
Cajun fries / Garlic fries	49,-		
Sweet potato fries	49,-		
Green Salad/Grönsallad	49,-		
Potato gratin/Potatisgratäng	49,-		
Bearnaise / Pepparsås / BBQ	30,-		
Tryffelmajonnäs / Chilimajonnäs	30,-		
Cheddarostsås	30,-		

HAMBURGARE

160 g nötkött på brioche bröd med dressing, sallad, tomat och lök. Serveras med pommes & ketchup

Classic	149,-		
Cheese Ost	154,-		
Bacon & Cheese Ost och bacon	159,-		
Hot'N'Spicy Kryddstark ost och jalapeños	159,-		
BBQ	159,-		
Vegetarian	159,-		
Gör din hamburgare större För 49,- per 160 g extra kött	49,-		

ÖVRIGA RÄTTER

Pesto Pasta med grön eller röd pesto	159,-		
Creamy Tenderloin Krämig oxfilépasta med svamp	219,-		
Mega Nice Cheese fries Pommes, jalapeños, rödlök, smält mozzarella, cheddarsås Bra att dela på!	149,-		

EFTERRÄTTER

Pavlova Citron Pavlova med bär	99,-		
Dagens Efterrätt Fråga personalen	59,-		
Sorbet Hallon eller Mango	49,-		
Glass Vaniljglass eller Chokladglass	49,-		

Vid allergi meddela personalen.
Detta är en kontantfri restaurang.