

BROOKLYN **BB** BUTCHERY

est. 2006

VÄLKOMNA

Före maten

Prosecco	liten flaska 20 cl	99,-
Moët & Chandon		
Brut Impérial, France, Champagne	liten flaska 20 cl	190,-
Aperol Spritz		129,-
Aperol, prosecco, apelsinzest		
Dry Martini		129,-
Gin, vermouth, citronzest		
Mocktail		89,-
Alkoholfri		

WELCOME

Before the food

Prosecco	little bottle 20 cl	99,-
Moët & Chandon		
Brut Impérial, France, Champagne	little bottle 20 cl	190,-
Aperol Spritz		129,-
Aperol, prosecco, orange zest		
Dry Martini		129,-
Gin, vermouth, lemon zest		
Mocktail		89,-
Non-alcoholic cocktail		

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

SMÅ RÄTTER

Garlic Bread Vitlöksbröd	79,-
Padrón Peppers Friterade små gröna paprikor med flingsalt	79,-
Nachos Nachos med kryddad nötkött, salsa, gräddfil, jalapeños, mozzarella, cheddarostsås	89,-
Green Salad Grönsallad	59,-
Chili Cheese Tops Jalapeños med ost i en krispig panering	79,-
Onion Rings Panerade lökringar	69,-
Cheese Rolls Panerad lagrad ost	79,-
Calamares Panerade bläckfiskringar, serveras med remoulad och citron	89,-
Chicken Fingers Kyckling i krispig ströbrödspanering, serveras med mango currydressing	79,-
Fries	39,-
Seasoned Fries Välj mellan Garlic / Cajun / Sweet Potato	49,-
Cheese Fries Pommes, jalapeños, rödlök, cheddarsås	79,-
Prawns Räckor, serveras med lime aioli och lime	99,-
Fish Panerad MSC märkt torsk, serveras med pommes, remoulad och citron	99,-
Carpaccio Carpaccio med parmesan reggiano, rucicola, olivolja och pinjenötter	149,-

HAMBURGARE

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

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,-

BUTCHERY CLASSICS

Sirloin Hängmörad ryggbiff, med tillbehör och valfri sås	259,-
Tenderloin Oxfilé, med tillbehör och valfri sås	359,-
BBQ Ribs Supermöra kamben med BBQ sauce, färsk chili, coleslaw och pommes	250,-

EFTERRÄTTER

Sorbet , hallon eller mango	49,-
Glass , vanilj eller choklad	49,-

SÅSER

Pepparsås / Tryffelmajonnäs / Chilisås
Bearnaise / Cheddarostsås / Mango Curry
Lime Aioli / Tzatziki / Remoulad
19,- / st

Vid allergi meddela personalen.
Detta är en kontantfri restaurang.

SOFT DRINKS

Coca Cola	35,-
Coca Cola Zero	35,-
Fanta	35,-
Sprite	35,-
Melleruds Alkohol fria Pilsner Eko	45,-
Apelsin Juice	35,-
Äppel Juice	35,-
Mjök	25,-
Mineralvatten naturell	35,-
Mineralvatten citron	35,-

DRAFT BEER

30 cl 49,- / 50 cl 82,-

Melleruds Pilsner

Land/Alk.h./Typ: Sverige/4,8%/Ljus lager
Smak: En fyllighet som markeras väl av en mycket utsökt beska.
Passar till: Förrätterna.

Melleruds Ale

Land/Alk.h./Typ: Sverige/5,0%/Ale
Smak: En frisk maltighet med fruktiga toner och en mild balanserad beska.
Passar till: BBQ Ribs och The CRISP.

Pistonhead Kustom Lager

Land/Alk.h./Typ: Sverige/4,9%/Lager
Smak: Humlearomatisk med en välbalanserad maltighet och en markerad beska.
Passar till: Förrätterna.

Blue Moon

Land/Alk.h./Typ: USA/5,4%/Veteöl
Smak: Frisk, medelfyllig, ofiltrerad wit kryddad med koriander och apelsinskal, med en komplex smak och en mjuk finish.
Passar till: Rätter med lite hetta.

BOTTLED BEER

Brooklyn Lager	60,-
USA/5,2%/Lager	
Brooklyn EIPA	60,-
USA/6,9%/East India Pale Ale	
Brooklyn Defender	60,-
USA/5,5%/India Pale Ale	

CIDER

Briska Cider, Fläder, 4,5%	69,-
-----------------------------------	------

SPARKLING

Prosecco

liten flaska	99,-
stor flaska	372,-

De St Marceaux Brut

France, Champagne	490,-
-------------------	-------

Moët & Chandon

Brut Impérial, France, Champagne	
20 cl	190,-
37,5 cl	360,-
75 cl	720,-

Pol Roger Brut Réserve

France, Champagne	750,-
-------------------	-------

ROSÉ

Canyon Road

USA, Kalifornien, 2014	
glas flaska	69,-
	279,-

WHITE

Chardonnay

France, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc	
glas flaska	89,-
	359,-

RED

Le Pòggere

Italy, Lazio, 2014

Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 40%

Medelstor, varm, balanserad doft av mörka bär, kryddor och örter. Medelfyllig, med balanserade tanniner och varm, kryddig smak av björnbär och mörka körsbär och inslag av mineral och en fint balanserad ton av örter.

glas/flaska 89,-/359,-

Apothic Red Winemaker's Blend

USA, Kalifornien, 2015

Zinfandel, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Generös, kryddig och mycket varm fruktig doft av plommon och björnbär med en touch av vanilj och mocca från eken. Fyllig och rund smak. Vinet har en kryddig, varm söt-fruktighet med toner av björnbär och mörka plommon. Stort vin med mjuka tanniner och en touch av vanilj i eftersmaken.

flaska 389,-

Louis M Martini

USA, Kalifornien, Sonoma County, 2015

Cabernet Sauvignon 83%, Petite Sirah 7%, Malbec 4%, andra druvor 3%

Stor, kryddig, generös, nyanserad, intensivt fruktig doft med mörk bärfrukt såsom plommon och björnbär. Vinet är smakrikt och har en generös, varm fruktton av björnbär och mogna körsbär. Det har mjuka tanniner och en lång, balanserad avslutning med vaniljtoner.

flaska 499,-

Louis M Martini Napa Valley

USA, Kalifornien, Napa Valley, 2015

Cabernet Sauvignon

Stor, komplex och fyllig doft med toner av mörk bärfrukt, ceder, örter och vanilj från ekfat. Fylligt och elegant vin med generösa mörka körsbär och plommon. Vinet har en kraftfull karaktär av ekfat, kryddor och vanilj. Vinet har lång eftersmak med komplex och balanserad avslutning.

flaska 1090,-

Tocornal

Chile, Valle Central, 2018

Cabernet Sauvignon

Yppig, varm doft med inslag av svarta vinbär, blåbär och körsbär. Medelfylligt, ganska mjukt vin med behaglig fruktighet. Eftersmak av mörka bär.

flaska 359,-

Don David

Argentina, Salta, Calchaqui Valley, 2016

Tannat

Fruktig med inslag av mogna jordgubbar, blåbär och mineraler. Stor generös smak med plommon, blåbär, choklad och mineralitet. Mycket lång eftersmak.

flaska 439,-

A, Amarone

Italien, Venetien, Valpolicella, 2015

70% corvina veronese, 25% rondinella och 5% cabernet sauvignon

Kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kaffe, pinjenötter, pomerans, mörk choklad och vanilj. Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av russin, torkade körsbär, choklad, pinjenötter, pomerans och vanilj.

½ flaska 350,-

Luce Toscana

Italien, Toscana, 2014

Merlot 55% och Brunello (Sangiovese Grosso) 45%

Knuten, tät doft av mogen, mörk, sötaktig frukt komplimenterat med fat, läder, kryddor och örter. Storslagen, rund, fyllig smak med mängder av frukt, kaffe, choklad, rostad mandel, nya fat och örter. Maffigt, ungt, modernt vin i världsklass med komplex smak, markerade tanniner, bra syra och oändligt lång eftersmak.

flaska 2490,-

COCKTAILS

Brooklyn	180,-
Brooklyn Gin, Vermouth, Pear Brandy, Lime, Sugar, Bitters	
Old Fashioned	180,-
Woodford Reserve, Sugar, Angostura Bitters, Orange Peel	
FIRE	129,-
Rum, Ginger, Chili	
Strawberry Daiquiri	139,-
Rum, Lemon, Sugar, Egg White	
Passionfruit Daiquiri	139,-
Rum, Lemon, Sugar, Egg White	
Apple Daiquiri	139,-
Rum, Lemon, Sugar, Egg White	
Mojito	129,-
Rum, Mint, Sugar, Lime, Sprite	
Apple Mojito	129,-
Rum, Mint, Apple Puré, Lime, Sprite	
Fresh MNG	129,-
Vodka, Mango, Lemon, Sprite	
Cosmo	139,-
Vodka, Cranberry, Lime, Egg White	
Elder	129,-
Vodka, Fläder/Elder, Lime, Sprite	
Whiskey Sour	139,-
Bourbon, Lemon, Sugar, Egg White, Angostura Bitters	
Apple Sour	139,-
Bourbon, Lemon, Apple Puré, Egg White, Angostura Bitters	
Lemon GT	110,-
Gin, Hibiscus Tonic, Lemon	
Lime GT	110,-
Gin, Twis of Lime Tonic, Lime	
Hendricks GT	129,-
Hendricks Gin, Tonic, Cucumber, Black Pepper	
Irish Coffee	150,-
Whiskey, coffee, sugar, cream	

Something else?

Vill du ha någon cocktail som inte finns på menyn, fråga din servitör.

Would you like to have a cocktail that is not on the menu, please ask your waiter.

BRANDY & LIQUERS

per cl

Bourbon

Makers Mark Bourbon	25,-
Woodford Reserve Bourbon	25,-
Blanton's Gold Edition	32,-

Whiskey

Jameson	20,-
---------	------

Vodka

Grey Goose Vodka	30,-
Absolut Elyx	34,-

Gin

Hendricks Gin	27,-
Brooklyn Small Batch Gin	40,-

Cognac

Remy Martin VSOP	29,-
Hennessy Fine de Cognac	30,-
Renault Carte Noire Extra	39,-

Rum

Plantation Grande Reserve	20,-
Plantation XO 20th Anniversary	30,-
Diplomático	31,-
Plantation 69% OFTD	40,-
Tasting	180,-
3 x 2cl, 3 different Plantation rums from Barbados, Fiji and Peru	

Tequila

Patron Silver	33,-
---------------	------

Liquer

Baileys	20,-
Kahlúa	20,-

Grappa

Poli, approx. 2 cl	99,-
--------------------	------

Vid allergi meddela personalen.
 Detta är en kontantfri restaurang.