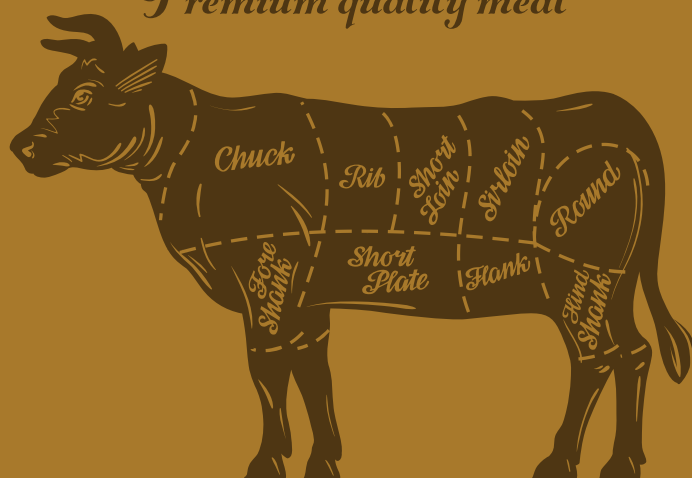


BUTCHERS STEAKHOUSE

Premium quality meat



Varmt välkommen

Är du sugen på god vällagad mat från grillen, till humana priser, i en ombonad och trevlig miljö? Kom till Gävles vassaste stekhus! Hos oss är du som gäst alltid i centrum och vi gör allt för att du ska trivas.

Vår erfarna personal ser fram emot att servera dig grillade smakupplevelser i rätt temperatur - både på köttet och i den ombonade miljön.

Vårt löfte: Grill och miljö i rätt temperatur.

Hoppas det smakar!
Personalen / Butchers Steakhouse

BUTCHERS
STEAKHOUSE

följ oss på



instagram

butcherssteakhousegavle
www.butcherssteakhouse.se

Dry Gin, Noilly Prat, Gröna oliver, Lemon Twist

Vodka, Cointreau, Lime, Cranberry Juice

Havana Club, Amaretto, kanelsockerlag, limejuice

Gin, Campari, Antica Formula

Gin, Citronjuice, Rabarbersockerlag, Angostura bitter, Nypa salt

• Mocktail (alkoholfri) •

Passionsfruktsjuice, passionsfruktpuré, limejuice och krossad is

Jordgubbspuré, limejuice, apelsinjuice och krossad is

Mynta, limé, sockerlag toppas med sodavatten

Alkoholfri gin, tonic, citronskiva.

 Bubbel

(Spanien)

Torr, mycket friskt och fruktigt vin med inslag av gula äpplen, päron citron, serveras som aperitif eller till fisk & skaldjur.

(Italien)

Fräsch, fruktig och aromatisk med inslag av citrus och blommor.
Torr med nötiga toner och ett friskt avslut och fin mousse.
Serveras som sällskapsdryck eller till lättare fiskrätter

Prosecco, Aperol, Sodavatten, Apelsinzest

Prosecco, Italicus, Sodavatten, Apelsinzeest

Fruktig, något blommig, smak med liten sötma inslag
av päron honung melon, fläder & citrus

*Torr aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd.
Serveras som aperitif och rätter av fisk och skaldjur*

20 cl 279 kr

37cl 659 kr

75cl 1295 kr

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av ljust bröd, gula äpplen, mineral och blodapelsin.

37cl 659 kr

75cl 1295 kr

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak
med inslag av vinteräpplen, ljust bröd, mineral och grapefrukt.

Öl på fat

Carlsberg Export 40cl.....	79 kr
Staropramen 40cl.....	89 kr
Eriksberg Karaktär 40cl	89 kr
Brooklyn Bas+ IPA 40cl	92 kr
Guinness 50cl.....	95 kr

Öl på flaska

Carlsberg Hof 33cl.....	79 kr
Poretti 33cl.....	79 kr
Brooklyn Lager 33cl.....	82 kr
Carnegie 100W IPA 33cl	89 kr
Celia <i>Glutenfria Tjeckisk lager</i>	95 kr
Falcon Export 50cl	89 kr
Eriksberg 50cl	89 kr
Tuborg Guld 50cl	89 kr
Erdinger Weissbier hefe 50cl	95 kr

Alkoholfritt öl

Carlsberg alkoholfri organic 33cl.....	65 kr
Erdinger Weissbier 33cl.....	67 kr
Staropramen 33 cl.....	67 kr
Brooklyn 33 cl.....	69 kr

Cider

Somersby Rosé 33cl.....	85 kr
Somersby Äpple 33cl.....	85 kr
Somersby Päron 33cl	85 kr

Alkoholfritt Cider

Somersby Rosé Cider 33 cl.....	69 kr
Somersby Päron Cider 33 cl.....	69 kr
Somersby Äpple Cider 33 cl.....	69 kr

Läsk/Dryck

Mineralvatten.....	35 kr
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7Up.....	35 kr

Förrätter

Vitlöksbröd.....52 kr

Mozzarella Caprese.....95 kr
Tomat- och buffelmozzarellaskivor toppas med pesto och balsamico serveras med rostat bröd.

Klassisk Toast Skagen (handskalade räkor).....109 kr

Oxcarpaccio.....125 kr
Oxcarpaccio serveras med hyvlad parmesanost och olivolja

Husets musslor.....105 kr
Vitvin- och hummerbuljongskokta gröna skalmusslor serveras med rostat bröd

Husets klassiska rätter

Black and White (180g).....245 kr
Grillade Oxfilémedaljonger, serveras med mörk tryffelsås och bearnaisesås

Pepparstek (200g).....295 kr
Grillad Tournedos, serveras med grönpepparsås

Oxfilé Provencale (200g).....295 kr
Helstekta oxfiléskivor, serveras på en bädd av råstekt potatis, vitlökssmör och rödvinsås

Husets Fisk & Fågel

Grillad laxfilé.....220 kr
Serveras med hollandaisesås och pressad potatis toppas med smörbrynt grön sparris

Kyckling Ballontine.....225 kr
Kycklingrullar fyllda med spenat, pinjenötter, bacon och russin. Serveras med mörk tryffelsås och klyftpotatis

Rödingfilé245 kr
Rödingfilé med hummer- och vitvinssås smaksatt med purjolök. Serveras med pressad potatis och smörbrynt grön sparris

Vegetarisk meny

Naturli Burger.....199 kr
Vår klimatsmarta vegan.
150g växt och soja baserad burgare med vegansmajo, sallad, lök och ost. serveras med BBQ-sås, coleslaw och pommes.

Halloumiburgare.....195 kr
Grillad halloumi med grönsallad och lök, serveras med pommes och vegetarisk majonnäs

Barnmeny

Barnmenyn gäller upptill 12 år

Grillkorv med pommes.....89 kr

Hamburgare.....89 kr
Grillad hamburgare, sallad, ost, tryffelmajonnäs och pommes

Lax med pressad potatis.....105 kr
Lax med hollandaisesås och pressad potatis

Kalle Anka Deluxe115 kr
Grillad oxfilé, serveras med pommes och bearnaisesås

Är du allergisk eller allmänt nyfiken, vänligen fråga oss om innehållet i maten

Från grillen

Var vänlig och välj vilken stekgrad ni vill ha;
Rare, Medium Rare, Medium, Medium Well, Well Done

Butchers Cheeseburgare (200g).....215 kr.....Dubbelburgare (400g)....299 kr
Högrevs/oxfilé-cheeseburgare med tryffelmajonnäs, inlagd gurka, ost och lök, serveras med coleslow, bearnaisesås och pommes

Butchers Baconburgare (200g).....225 kr.....Dubbelburgare (400g.)...309kr
Högrevs/oxfilé-baconburgare med tryffelmajonnäs, inlagd gurka, ost och lök, serveras med coleslow, bearnaisesås och pommes

Rib Fingers, Iberico, Patanegra..(serveras endast well done)....(ca400 g) 289 kr
Rib Finger är en oerhört mör och smakrik detalj som kommer från revbenen

Pluma (Nattbakad).....(200g) 259 kr.....(300g) 309 kr.....(400g) 339 kr
Är en riktig delikatess från grisens framdel som sitter ovanpå karré & kotlett. Den här köttbiten är en riktig godbit som alltför sällan nämns

Entrecôte.....(250g) 295 kr.....(300g) 335 kr.....(400g) 395 kr
Entrecôte är den bästa och möraste delen på hela framsidan. Smakar bäst medium

Ryggbiff.....(250g) 295 kr.....(300g) 335 kr.....(400g) 395 kr
Biff är den långa dubbla ryggmuskeln mellan entrecôte och rostbiffen och är både smakrik och mör. Smakar bäst när det serveras medium

Oxfilé.....(200g) 295 kr.....(300g) 375 kr.....(400g) 439 kr
Sitter i svanken och har många användningsområden. Möraste delen på oxen

Flankstek.....(200g) 259 kr.....(300g) 295 kr.....(400g) 329 kr
Flankstek är en mager och platt muskel som är mycket god att grilla Smakar bäst när det serveras medium

T-Bone Steak.....dry aged 21 days.....Ca: (600g) 449 kr
Två stycken kött separerade av ett “ T-ben ”. Den större är biffen, den mindre är innerfilén Smakar bäst när det serveras medium

Tomahawk(900g) 819 kr
Rekommenderas för 2 personer, tillagningstid ca 25 min. Det är en entrecôte med ben som påminner om en indiansyxa till utseendet, därav namnet

Butchers köttbricka..2 pers 649 kr..4 pers 1249 kr..6 pers 1799 kr ..8 pers 2349 kr
För ytterligare person lägg till 325:-

För 2 personer 600g, 4 personer 1200g, För 6 personer 1800g, För 8 personer 2400g
Kocken väljer olika styckdetaljer.

I köttbrickan ingår 2 olika potatisrätter och 4 olika såser

Tillbehör

Extra tillbehör
20 kr

I samtliga rätter ingår 1 valfri potatisrätt alt. grönsallad och 2 valfria såser, alternativt smör från nedanstående tillbehör.

Potatis /Sallad	Såser	Såser	Smör
Potatisgratäng	Whiskysås	Texas honey BBQ sås	Café de Parissmör
Pommes	Rödvinssås	Gorgonzolasås	Vitlökssmör
Råstek potatis	Bearnaisesås	Grönpepparsås	Persiljesmör
Klyftpotatis	Mörk tryffelsås		
Grönsallad			

Är du allergisk eller allmänt nyfiken, vänligen fråga oss om innehållet i maten.

Röda viner

La Primizia. Veneto (Italien).....glas 89 kr.....1/1325 kr

Druva: Corvina, Rondinella

Doft: Mogna mörka körsbär och plommon.

Smak: Ett väl balanserat vin med bra frukt och lång eftersmak.

Passar till: Detta fruktiga, medelfylliga vin passar utmärkt till eleganta kötträtter.

Sungate (USA).....glas 92 kr.....1/1.....345 kr

Druva: Zinfandel

Doft: Björnbär, röda bär och kaffe.

Smak: Generös fruktig smak med inslag av viol, björnbär, blåbär och vanilj.

Passar till: Rätter av ljust kött.

Campo Viejo Crianza (Spanien).....glas 92 kr.....1/1.....345 kr

Druva: Tempranillo 75 %, Garnacha 20 % & Mazuelo 5 %

Doft: Ljuvlig doft av mörka & röda bär, men även toner av rostad ek, färsk kokosnöt och kryddor.

Smak: Bärig smak med liten kärvhet och toner av fat, inslag av körsbär och örter.

Passar till: Passar mycket bra till smakrikt nötkött eller kyckling.

Graffigna Centenario (Argentina).....glas 105 kr.....1/1.....399 kr

Druva: Malbec

Doft: Chokladdoppade plommon och mogna bär.

Smak: Generöst, fruktigt med inslag av mörka bär, kryddor och kaffe.

Passar till: Smakrika och grillade kötträtter.

Château du Trignon Côtes du Rhone (Frankrike).....glas 115 kr.....1/1.....429 kr

Druva: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Doft: Björnbär, körsbär & lakrits

Smak: Kryddig smak med inslag av björnbär, körsbär, lakrits & mynta

Passar till: Smakrika och grillade kötträtter.

Silvano Piacentini Ripasso Valpolicella (Italien).....glas 115 kr.....1/1.....429 kr

Druva: Corvina, Molinara, Rondinella

Doft: Fruktigt intensiv med toner av torkade körsbär, söt lakrits och cederträ.

Smak: Mjuk och medelfyllig med balanserad syra och lena tanniner. Lång eftersmak.

Passar till: Pasta, grillat kött eller ost.

Capirusso Primitivo IGT, Puglia (Italien) ECO.....glas 135 kr.....1/1.....479 kr

Druva: Primitivo, Negroamaro

Doft: Intensiv doft av plommon, körsbär och ljus choklad.

Smak: Moget bärigt med mjuka tanniner.

Passar till: Passar utmärkt till kött med grillade grönsaker.

Wyndham Estate Bin 555 (Australien).....glas 139 kr.....1/1.....505 kr

Druva: Shiraz

Doft: Mogna plommon, bär och ett inslag av peppar i kombination med vaniljdoft från amerikansk ek.

Smak: Ett rikt, fylligt vin med mjuk struktur. Generösa plommon, mogna bär, lakrits, med choklad och vanilj som inslag.

Passar till: Passar utmärkt till grillade rätter, samt smakrika vitmögelostar.

Tabali Vetas Blancas Pinot Noir (Chile).....1/1.....525 kr

Druva: Pinot Noir

Doft: Doft av mjölkchoklad och en aning örtekryddor.

Smak: Medelfyllig, elegant och intensivt bärig med toner av jordgubbar.

Passar till: Gott till grillat kött och kyckling.

Silvano Piacentini Ripasso, Veneto (Italien).....1/1.....529 kr

Druva: Corvina, Rondinella, Molinara

Doft: Medelintensiv doft av fat, körsbär, plommon, pinjenötter, viol och kakao.

Smak: Frisk syra och intensiv fruktighet med inslag av körsbär, viol, mörk choklad och torkad frukt. Långt, fruktigt avslut.

Passar till: Grillat nötkött med mustiga tillbehör.

Garzón Reserva Tannat (Uruguay).....1/1545 kr

Druva: Tannat.

Doft: Mycket fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av blåbär, plommon, lavendel, svartpeppar, björnbär och choklad.

Smak: Fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av plommon, svartpeppar, blåbär, björnbär och kakao.

Passar till: Rätter av rött kött

Röda viner forts..

Château Bardoulet (Frankrike).....1/1.....695 kr

Druva: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Doft: Mörka bär.

Smak: Ett välbalanserat och mjukt vin med söta toner.

Passar till: Grillade kötträtter.

Gemma Barbaresco, Piemonte DOCG (Italien).....1/1.....699 kr

Druva: Nebbiolo

Doft: Mild och fruktig doft med toner av plommon, violpastiller.

Smak: Fyllig, kraftfull och koncentrerad smak med korinter, plommon, lakrits och toner av läder. Lång eftersmak med lena tanniner.

Passar till: Smakrika rätter av t.ex lamm. Charkbricka.

Barolo Fontanafredda (Italien).....1/1.....725 kr

Druva: Nebbiolo

Doft: Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, rosor, jordgubbar, kanel, skogshallon, sandelträ och pomerans.

Smak: Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kanel, mogna jordgubbar, sandelträ, nougat och pomerans.

Passar till: Smakrika rätter av mörkt kött.

Ysios Reserva (Spanien).....1/1.....729 kr

Druva: Tempranillo

Doft: Mörka bär, plommon & körsbär.

Smak: Mogen, kryddig, elegant och mustig smak med insalg av mörka bär, plommon, svarta körsbär, viol, choklad och ekfat.

Passar till: Smakrika rätter av mörkt kött.

Silvano Piacentini Amarone Della Valpolicella (Italien)....1/1.....795 kr

Druva: Corvina, Rondinella, Molinara

Doft: Plommon, torkade aprikoser och sultanrussin.

Smak: Kryddig och mustig med smak av torkade bär och mörk choklad.

Passar till: Smakrik pasta och rätter av mörkt kött.

Vita viner

La Primizia Bianca Veneto (Italien).....glas 89 kr.....1/1.....325 kr

Druva: Garganega, chardonnay

Doft: Gula äpplen och mortlad mandel, vita vårblommor.

Smak: Frisk smak med toner av tropisk frukt och mogna sommaräpplen.

Passar till: Vegetariska rätter, fisk och skaldjur samt grillat vitt kött.

Jacob's Creek Semillon Chardonnay (Australien).....glas 95 kr.....1/1.....335 kr

Druva: Semillon, Chardonnay

Doft: Citrus, gröna äpplen och tropiska frukter.

Smak: Smak av tropiska frukter och citrus med en angenäm touche av gräs. Eftersmaken är frisk, livlig och intensiv.

Passar till: Fisk och skaldjur.

Campo Viejo Blanco, Rioja (Spanien).....glas 95 kr.....1/1.....335 kr

Druva: Tempranillo Blanco

Doft: Citrus och gröna äpplen.

Smak: Frisk och fruktig smak med inslag av fat, äpplen, honungsmelon, smörkola och citrus.

Passar till: Rätter av fisk eller kyckling och charkbricka.

Moselland Riesling Spätlese (Tyskland).....glas 99 kr.....1/1.....349 kr

Druva: Riesling

Doft: Fin och fruktig doft med tydliga rieslingaromer.

Smak: Smaken har en fräsch krispighet och fin sötma balanserad av den typiska rieslingsyran. Ett vin med elegans.

Passar till: Vinet passar utmärkt till kycklingrätter, lax och skaldjur.

Tabali Sauvignon Blanc (Chile).....glas 102 kr.....1/1....389 kr

Druva: Sauvignon Blanc

Doft: Svartvinbärs blad, nässlor, grapefrukt.

Smak: Fruktigt mycket frisk smak av krusbär, svartvinbär, grapefrukt och nässlor.

Passar till: Fisk och skaldjursrätter.

Chablis AOC (Frankrike).....glas 139 kr.....1/1.....529 kr

Druva: Chardonnay

Doft: Blommig doft med mineral- och citrustoner.

Smak: Livlig och härligt fet Chardonnay med bra struktur, tydliga inslag av mineral och med en lång eftersmak.

Passar till: Passar mycket bra till fisk & skaldjur.

Roséviner

La Primizia Rosado.....glas 89 kr.....1/1 325 kr

Druva: Corvina, Pinot Noir.

Doft: Ungdomlig doft av hallon och jordgubbar.

Smak: Krispig och frisk med solmogna bär i eftersmaken.

Passar till: Skaldjur och charkbricka.

Vina Maipo.....glas 89 kr.....1/1 325 kr

Druva: Syrah, Cabernet sauvigno.

Doft: Ett ungdomligt, friskt och fruktigt vin med doft.

Smak: Smak av röda körsbär, röd grapefrukt och nektariner.

Passar till: Aperitif och fisk.

Les Deux Pins (Frankrike).....glas 89 kr.....1/1 325 kr

Druva: Merlot.

Doft: Bärig och fräsch.

Smak: Fräsch och fruktigt rosévin med inslag av hallon och granatäpple.

Passar till: Somriga sallader, kallskuret eller rätter av ljust kött.

Alkoholfria Röda viner

Jacob's Creek, Shiraz 75cl (Australien).....glas 79 kr.....275 kr

Fruktig smak med inslag av fat, blåbär, skogshallon, vanilj & lakrits

Rawson's Retreat 75cl (Australien).....glas 79 kr.....275 kr

Mycket fruktig smak med inslag av svarta vinbär, blåbär, örter & lakrits

Alkoholfria Vita viner

Natureo (Spansk).....glas 79 kr.....75cl...275 kr

Druvig något blommig smak med inslag av päron, fläder & citrus

Jacob's Creek (Australien).....glas 79 kr.....75cl...275 kr

Fruktig ungdomlig smak med liten sötma, inslag av päron, gröna äpplen, honung & lime

Alkoholfria Roséviner

Periquita Rosé (Portugal).....glas 75 kr.....75cl...265 kr

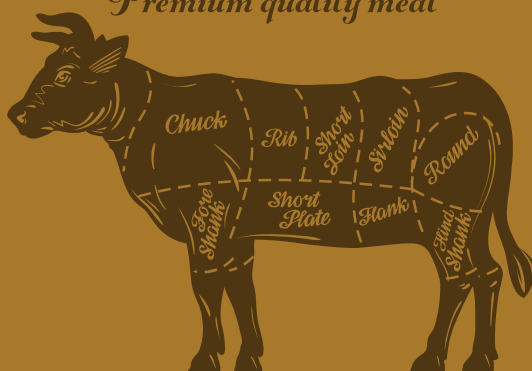
Bärig, lätt pärlande smak med inslag av vattenmelon, jordgubbar & mandarin

Arc-En-Ciel Rosé mousserande (Frankrike).....75cl...285 kr

Bärig smak med inslag av jordgubbar, persika & kex

BUTCHERS STEAKHOUSE

Premium quality meat



Whisky

Blended

Red Label.....	20/cl
Bushmills	22/cl
Famous Grouse	22/cl
Scapa Glansa.....	24/cl
Black Label	24/cl
Jameson	24/cl
Tullamore Dew	24/cl
Chivas Regal.....	26/cl
Reki Japansk	37/cl

Bourbon Whisky

Four Roses	20/cl
Jack Daniels	24/cl
Jim Beam.....	24/cl
Buffalo Trace Kentucky Straight.....	26/cl
Maker's Mark	26/cl

Single Malt

The Glenlivet 12y	24/cl
Mack (svensk singlemalt)	26/cl
Glenburgie 15y	27/cl
Glenmorangie 10y	30/cl
Aberlour 10y	30/cl
Highland Park 12y.....	30/cl
Glenfiddich 12y	30/cl
Auchentoshan 12y.....	30/cl
Talisker 10y	30/cl
Laphroaig 10y	30/cl
Bowmore 12y.....	30/cl
Dalwhinnie 15y.....	31/cl
Macallan 12y	32/cl
Oban 14y	32/cl
Bunnahabhain 12y	34/cl
Bergslagens 6y (svensk singlemalt)	34/cl
Lagavulin 16y	38/cl

Grappa

Bellavite Barrique.....25/cl
Mycket fruktig doft med inslag av citrus, tropisk frukt, druvor och ekfat. Avrundad och smakrik med inslag av citrus (pomerans) och toner av vanilj och ek.

Fattoria di Cavalcasell.....26/cl
Smaken har en angenäm rundhet med antydning till druvsötma som gör detta till den perfekta "basgrappan" som ingen bar klarar sig utan.

Poli Grappa Cleopatra Amarone.....34/cl
En grappa med aromer av torkad frukt och en fin kryddigt av vanilj och kakao med karaktär av rostade ekfat.

Cognac

Grönstedts Monopol	24/cl
Xanté (Päron Cognac).....	24/cl
Boulard	24/cl
Calvados VSOP	28/cl
Janneau VSOP armagnac.....	28/cl
Braastadt VSOP	28/cl
Grönstedts XO	32/cl
Martell VSOP Red Barrel.....	32/cl
Fransk Cognac XO	34/cl
Renault.....	34/cl
Rémy Martin.....	38/cl
Martell Cordon Bleu.....	50/cl
Martell XO	75/cl

Rom

Barcelo	24/cl
Captain Morgan.....	24/cl
Havanna Club	24/cl
Diplimatico.....	30/cl
Plantation	32/cl
Zacapa Centenario 23y	34/cl
Zacapa Centenario XO	50/cl

Likör

Amaretto	22/cl
Sambuca	22/cl
Likör 43.....	22/cl
Kahlua	22/cl
Benedictine	24/cl
Grandmarnier	24/cl
Baileys	24/cl
Drambuei	26/cl
Cointreau	26/cl
Strega	26/cl
Frangelico.....	28/cl
Sevé Fournier.....	26/cl

Snaps

Flaggpunsch.....	24/cl
Fernet Branca.....	24/cl
Skåne Akvavit.....	24/cl
Jubileums Akvavit	24/cl
OP Andersson.....	24/cl
Jägermeister	24/cl
Gammel Dansk.....	24/cl
Pernod Plantes Absint	32/cl
Averna	24/cl

BUTCHERS
STEAKHOUSE

