

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИКАНЬЯ КУРАДА <i>Сыровяленая закуска из говядины от шеф-повара.</i>	75/60 гр.	795 
ТАРТАР «БУТЧЕР» <i>Мякоть говяжьей вырезки и три вида перца: чили, халапеньо, чипотле.</i>	180/60 гр.	995 NEW
«RUSSO» ТАРТАР <i>Тартар с русским характером: тосты из черного хлеба, соленый огурец, лук, чеснок, петрушка и, конечно же, мякоть говяжьей вырезки.</i>	200/80/30 гр.	995
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН <i>Филе тунца блюфин с мини-каперсами, луком-шалотом и луком-сибулетом, кунжутом и азиатским соусом.</i>	140/60 гр.	1200
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>Подается с пикантным соусом, рукколой и сыром «Тет-де-Муан».</i>	100/70 гр.	890
СВЕЖИЕ ОВОЩИ <i>Помидоры, огурцы, редис, зелень.</i>	500 гр.	990
НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЕДКА <i>Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и репчатым луком.</i>	190 гр.	580
ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ <i>Ломтики подкопченного лосося со сладким белым луком, каперсами и хлебными чипсами.</i>	100/60/30 гр.	690
ОЛИВКИ	100 гр.	410
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	160/60/10 гр.	890
КАМАМБЕР ОТ ШЕФ-ПОВАРА	1шт/60 гр.	750

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА <i>Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.</i>	350 гр.	590
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА	100/65/30 гр.	530
КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ <i>Обжаренные кальмары с острым томатным соусом, перцем чили и кунжутными семечками.</i>	280/60 гр.	830
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ <i>Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.</i>	200/60 гр.	1190
КАМЧАТСКИЙ КРАБ <i>Отварные фаланги камчатского краба. Подаются с азиатским и цитрусовым соусами.</i>	3/5 шт.	3600/6900



САЛАТЫ

САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец, кунжутные семечки и листья салата.</i>	210 гр.	1150
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	300 гр.	690
САЛАТ ИЗ АВОКАДО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	270 гр.	1050
КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	730
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>С заправкой из оливкового масла или сметаны, по Вашему выбору.</i>	270/30 гр.	690
ЛЕЧО САЛАТ	180 гр.	750
ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	720
СЫР БУРРАТА С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ <i>Нежный фермерский сыр с помидорами, рукколой и лососем.</i>	1 шт./140 гр.	1250
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, страчателлой и соусом из красного перца-гриль.</i>	360 гр.	990
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С БУРРАТОЙ	280 гр.	1650

СУПЫ

ОКРОШКА	350/30 гр.	650
ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами</i>	450 гр.	970
ГУСТОЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>с креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	990
НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	640
СУП-ГУЛЯШ <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1 шт./310 гр.	570

СОУСЫ

«БУТЧЕР» <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	80 гр.	130
ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной.</i>	60 гр.	130
ХОЛОДНЫЕ <i>Соус от шефа с травами, мачо-соус.</i>	60 гр.	130

МЫ — ПОКАЗЫВАЕМ МЯСНУЮ КАРТУ ВЫ — ВЫБИРАЕТЕ СВОЙ СТЕЙК

Мясная карта — поднос, на котором представлены все виды стейков из меню. Официант подробно расскажет об особенностях каждого стейка, и Вы легко выберете то, что Вам по вкусу.

СТЕЙКИ ЮЖНОЙ АМЕРИКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО МЕТОДУ SARMIENTO

БУТЧЕР ЧИЛИ СТЕЙК <i>Стейк из премиальной говядины зернового откорма. Приготовлен по чилийскому рецепту, с копчёным острым перцем и специями.</i>	350 гр.	2770
АСАДО УРУГВАЙ СТЕЙК <i>Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Приготовлен с уругвайскими пряными травами.</i>	350 гр.	2770
МАРУЧО АРГЕНТИНА СТЕЙК <i>Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части аргентинской говядины. Зерновой откорм. Подается с луком-шалотом, обжаренным с перцем чипотле.</i>	300 гр.	2770

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

ФИЛЕ СТЕЙК <i>Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Уругвай. Рекомендуем с Пино Нуар из Новой Зеландии.</i>	300 гр.	2590
ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК <i>Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма. Уругвай. Порода бычков — Блэк Ангус. Рекомендуем с Катапульт из Австралии.</i>	300 гр.	3170
РИБАЙ СТЕЙК БЛЭК АНГУС <i>Стейк из уругвайской говядины, 100 дней зернового откорма, 100% мясо породы бычков Блэк Ангус. Рекомендуем с Палаццо из Италии.</i>	350 гр.	2550
РИБАЙ СТЕЙК RUSSO <i>Мраморный стейк из российской говядины. 200 дней зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.</i>	400 гр.	2850 
НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК <i>Стейк из уругвайской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. Градация мраморности — «прайм». Рекомендуем с Карменер из Чили.</i>	350 гр.	2590

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

СТЕЙК ОХОТНИКА <i>Вырезка или рибай королевского оленя. Новая Зеландия. Уточняйте у Вашего официанта.</i>	200 гр.	3370
МАЧЕТЕ СТЕЙК <i>Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма. Порода бычков Блэк Ангус. Россия.</i>	300 гр.	2500
КАРЕ ЯГНЕНКА, 7-8 РЕБРЫШЕК <i>Классика из Новой Зеландии.</i>	350 гр.	2450

Не забудьте выбрать соус к Вашему стейку.

Вес стейка указан в сыром виде. Вес блюда на Вашей тарелке зависит от выбранной степени прожарки.

Мы признаем четыре степени прожарки стейка:

RARE — обжаренный снаружи, красный внутри;

MEDIUM RARE — обжаренный снаружи, красно-розовый внутри;

MEDIUM — хорошо обжаренный снаружи, розовый внутри;

MEDIUM WELL — сильно обжаренный снаружи, светло-розовый внутри.

К каждому нашему стейку мы рекомендуем степень прожарки, идеально раскрывающую его вкус. Уточните у Вашего официанта.

Если Вас не удовлетворил внешний вид стейка, его прожарка или Вам пришлось его долго ждать — скажите об этом, и мы переделаем стейк или вернем деньги. Регламентированное время приготовления стейка в стейк хаусах «БУТЧЕР» — до 20-35 минут.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ <i>С грибами и картофельным пюре.</i>	510 гр.	1090
СНЕЕЗЕ БИФШТЕКС <i>Бифштекс из говядины, подается на подушке из сыра чеддер, с ломтиками сыра, которые плавятся на Вашей тарелке.</i>	300/60 гр.	1190
«БУТЧЕР» БУРГЕР <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	500 гр.	1130
ТЕХАССКИЙ БУРГЕР	550 гр.	1290
СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	400 гр.	1090
ДИКИЙ ЧИЛИЙСКИЙ ЛОСОСЬ	270/60 гр.	1420
БАРРАМУНДИ <i>Нежное филе белого морского окуня обжаренное на сковороде.</i>	180/60 гр.	1450

ГАРНИРЫ

СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА <i>С сырно-сметанным соусом.</i>	180/50 гр.	790
ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ	260 гр.	590
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	460
КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	230 гр.	440
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	390
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>С сыром и чесночным маслом.</i>	180 гр.	490

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	650
«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ <i>Шоколадный бисквит с кусочками груши, орехом пекан, корицей и ромом. Яркий вкус подчеркивают хлопья перца чили, морская соль и сладкий розмарин.</i>	1 шт.	590
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, тремя видами сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	870
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	180/80/90 гр.	850
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	490
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	690
СВЕЖИЙ АНАНАС С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	160 гр.	450
МОРОЖЕНОЕ <i>Ванильное, клубничное, шоколадное.</i>	50 гр.	210
СОРБЕ <i>Зеленый лимон, манго.</i>	50 гр.	230

ВОДКА / ГРАППА

ВЕДА	50 мл	265
БЕЛУГА	50 мл	395
БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН	50 мл	695
ГРАППА	50 мл	555

КОНЬЯК / КАЛЬВАДОС / АРМАНЬЯК

КУРВУАЗЬЕ V.S.	50 мл	660
ХЕННЕССИ V.S.O.P.	50 мл	780
КАМЮ X.O.	50 мл	1850
КАЛЬВАДОС ПЬЕР МАГЛУАР V.S.O.P.	50 мл	590
АРМАНЬЯК	50 мл	500

РОМ / ДЖИН

ДИКТАДОР, 20 ЛЕТ	50 мл	700
БРУГАЛ АНЬЕХО	50 мл	350
БИФИТЕР	50 мл	320

ТЕКИЛА

ЛЕГЕНДА ДЕЛЬ МИЛАГРО АНЬЕХО, 100% ГОЛУБАЯ АГАВА	50 мл	590
САУЗА СИЛЬВЕР	50 мл	360

ВЕРМУТ / НАСТОЙКИ НА ТРАВАХ / ЛИКЕРЫ

МАРТИНИ БЬЯНКО	100 мл	370
БЕЛУГА ХАНТИНГ	50 мл	340
ЕГЕРМАЙСТЕР	50 мл	340
БЕХЕРОВКА	50 мл	340
САМБУКА	50 мл	310
ЛИМОНЧЕЛЛО	50 мл	310

ВИСКИ

ВИСКИ ОКЕНТОШЕН АМЕРИКАН ОАК <i>Шотландия</i>	50 мл	460
ЧИВАС РИГАЛ, 12 ЛЕТ <i>Шотландия</i>	50 мл	550
ДЖЕЙМСОН <i>Ирландия</i>	50 мл	390
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК <i>США.</i>	50 мл	400
МАКАЛЛАН 12 ФАЙН ОАК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	730
МАКАЛЛАН 12 ДАБЛ КАСК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	730
МАКАЛЛАН 18 ФАЙН ОАК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	1750
ЛАГАВУЛИН, 16 ЛЕТ <i>Односолодовый, остров Айла.</i>	50 мл	900

КОКТЕЙЛИ НА АПЕРИТИВ

Аперитив — прекрасный способ отвлечься от забот и начать трапезу. Мы выбрали для Вас несколько классических коктейлей, популярных по обе стороны океана.

WHISKEY SOUR <i>Бурбон, сауэр микс.</i>	150 мл	420
KIR ROYAL <i>Кава, ликер «Черная смородина».</i>	150 мл	440
BUTCHER'S BLOODY MARY <i>Водка, томатный сок, соус «Табаско», соус «Ворчестер», сок лимона, специи.</i>	200 мл	430
GIN & TONIC WITH CUCUMBER <i>Джин, тоник, огурец, лайм.</i>	360 мл	440
PISCO SOUR <i>Писко, лимон, сахарная пудра.</i>	100 мл	420
APEROL SPRITZ <i>«Апероль», кава, содовая, апельсин.</i>	150/30 мл	410

ПОПУЛЯРНЫЕ КОКТЕЙЛИ

MAI TAI <i>Ром светлый, ром темный, «Куантро», персиковый ликер, апельсиновый сок, гренадин.</i>	350 мл	540
DAIQUIRI <i>Ром, сок лайма, сахарная пудра.</i>	150 мл	450
MARGARITA <i>Текила, сок лайма, «Куантро», сахарная пудра.</i>	150 мл	450
STRAWBERRY MARGARITA <i>Клубника, текила, сок лайма.</i>	200 мл	540
МОЖИТО <i>Свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	500
STRAWBERRY МОЖИТО <i>Клубника, свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	530
LONG ISLAND ICED TEA <i>Текила, ром, джин, водка, «Куантро», кола, сок лайма.</i>	300 мл	800
Б-52 <i>«Кофейный ликер», «Бейлиз», «Куантро».</i>	50 мл	400
ГЛИНТВЕЙН <i>Красное вино, мед, корица, гвоздика, апельсин, яблоко.</i>	150 мл	400

ПИВО

ХАКЕР-ПШОРР <i>Светлое, золотое, Бавария.</i>	300/500 мл	360/440
БЕЛХЭВЕН СКОТТИШ СТАУТ <i>Стаут, Шотландия.</i>	250/500 мл	330/460
ФРАЙБИР ЭГГЕНБЕРГЕР <i>Безалкогольное, бутылочное, Австрия.</i>	330 мл	350

СОКИ

АПЕЛЬСИН / ТОМАТ / ЯБЛОКО СМОРОДИНОВЫЙ МОРС ОТ ШЕФ-ПОВАРА	250 мл	180
--	--------	------------

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ / ГРЕЙПФРУТ	250 мл	320
АНАНАС	250 мл	540

ВОДА / ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

ГАШТАЙНЕР <i>Австрия.</i>	330/750 мл	230/610
КОЛА / СПРАЙТ / ТОНИК	250 мл	180

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ДЖЕРРИ <i>Мякоть манго, сок апельсиновый, сливки, гренадин.</i>	300 мл	410
МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК <i>Шоколадный / Клубничный / Ванильный.</i>	300 мл	350
ЭДВИН <i>Мякоть клубники, мякоть манго, сок апельсиновый.</i>	300 мл	450
МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ <i>Свежая мята, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	410
МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ <i>Свежая мята, клубника, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	440

ЛИМОНАДЫ И КОМПОТЫ

ЛИМОНАД <i>Апельсин / Клубника / Лимон.</i>	1000 мл	650
КОМПОТ	1000 мл	650



КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	240
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	390
АМЕРИКАНО	120 мл	240
КАПУЧИНО	200 мл	340
ЛАТТЕ МАКИАТО	250 мл	330
ЛАТТЕ С СИРОПОМ <i>Ванильный, шоколадный, дынный.</i>	250 мл	360
ГЛЯСЕ	150 мл	310

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

ЭРЛ ГРЕЙ <i>Черный, с бергамотом, Индия.</i>	400 мл	460
АССАМ МОКАЛБАРИ <i>Черный, Индия.</i>	400 мл	520
ПУЭР, 20 ЛЕТ <i>Черный, выдержанный, Китай.</i>	400 мл	640
СЕНЧА <i>Зеленый, Япония.</i>	400 мл	460
ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	480
МОЛОЧНЫЙ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	450
РУССКИЕ ТРАДИЦИИ <i>Сбор: ромашка, мелисса, чабрец, лист черной смородины.</i>	400 мл	470
ИМБИРНЫЙ <i>Напиток из имбиря с добавлением апельсина, лимона, меда, мяты и специй.</i>	400 мл	540
ОБЛЕПИХОВЫЙ <i>Согревающий напиток из облепихи с добавлением яблок, апельсина, лайма, меда и мускатного ореха.</i>	400 мл	500
ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ	400 мл	460

ЧАЙ

ЗОЛОТОЙ АССАМ <i>Черный, Индия.</i>	400 мл	280
АРОМАТНЫЙ ЖАСМИН <i>Зеленый, Китай.</i>	400 мл	280

С 12.00 ДО 16.00

Каждый будний день в нашем ресторане действует
скидка 20% на основное меню, кроме алкоголя

Уважаемые гости!

Время работы кухни — с 12:00 до 23:00

Время работы бара — с 12:00 до 23:30

Желаем Вам приятного отдыха!

Стейк хаус «БУТЧЕР»

Официально утвержденное меню с более полной информацией,
заверенное печатью предприятия, предоставляется по первому
требованию посетителя.