

УСТРИЦЫ	6/12 шт.	2280/4560
КАМЧАТСКИЙ КРАБ	800/160/120 гр.	5950
АССОРТИ КРЕВЕТОК	на двоих/на четверых	2290/3490
АССОРТИ МАРЕА <i>Камчатский краб, креветки и устрицы.</i>	на двоих	5150

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИКАНЯЯ КУРАДА <i>Сыровяленая закуска из говядины от шеф-повара.</i>	75/60 гр.	790	
ТАРТАР «БУТЧЕР» <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.	990	
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН <i>Филе тунца блюфин с мини-каперсами, луком-шалотом и луком-сибулетом, кунжутном и азиатским соусом.</i>	140/60 гр.	1190	
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.	570	
ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ <i>Ломтики подкопченного лосося со сладким белым луком, каперсами и хлебными чипсами.</i>	100/60/30 гр.	670	
ГРИБЫ БЕЛЫЕ	170 гр.	750	
ОЛИВКИ	100 гр.	390	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	160/60/10 гр.	870	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА <i>Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.</i>	350 гр.	570
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.	790
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.	3500/5800



Шеф рекомендует

САЛАТЫ

САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец, кунжутные семечки и листья салата.</i>	210 гр.	1090
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	300 гр.	680
САЛАТ ИЗ АВОКАДО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ	270 гр.	990
КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	710
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>С заправкой из оливкового масла или сметаны, по Вашему выбору.</i>	270/30 гр.	680
САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ПОДКОПЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ	280 гр.	830
ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	690
СЫР БУРРАТА С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ <i>Нежный фермерский сыр с помидорами, рукколой и лососем.</i>	1 шт./140 гр.	1210
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, стручателлой и соусом из красного перца-гриль.</i>	360 гр.	980
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С БУРРАТОЙ	280 гр.	1610

СУПЫ

ОКРОШКА	350/30 гр.	650
ИСПАНСКИЙ ОСТРЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	590 гр.	630
ГУСТОЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>Томатный суп с кусочками палтуса, семги, кальмаров, с креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	980
НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	630
СУП-ГУЛЯШ <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1 шт./310 гр.	550

СОУСЫ

«БУТЧЕР» <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	80 гр.	120
ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной.</i>	60 гр.	120
ХОЛОДНЫЕ <i>Соус от шефа с травами, мачо-соус.</i>	60 гр.	120

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.

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

БУТЧЕР ДЖАМБО СТЕЙК

Приготовлен по тexasскому рецепту, с бурбоном и специями.
Рибай из премиальной говядины, 150 дней зернового откорма.
Порода бычков - Блэк Ангус.

420 гр.

3100



ФИЛЕ СТЕЙК

Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Уругвай.
Рекомендуем с Пино Нуар из Новой Зеландии.

300 гр.

2540

ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма.
Уругвай. Порода бычков — Блэк Ангус.
Рекомендуем с Катапульт из Австралии.

300 гр.

3100

РИБАЙ СТЕЙК БЛЭК АНГУС

Стейк из уругвайской говядины, 100 дней зернового откорма,
100% мясо породы бычков Блэк Ангус.
Рекомендуем с Альтозано из Испании.

350 гр.

2480

РИБАЙ СТЕЙК RUSSO

Мраморный стейк из российской говядины.
200 дней зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус.
Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.

400 гр.

2740



НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК

Стейк из уругвайской говядины зернового откорма.
Порода бычков — Блэк Ангус. Градация мраморности — «прайм».
Рекомендуем с Карменер из Чили.

350 гр.

2580

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

СТЕЙК ОХОТНИКА

Вырезка или рибай королевского оленя. Новая Зеландия. Уточняйте у Вашего официанта.

200 гр.

3350

МАЧЕТЕ СТЕЙК

Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма.
Порода бычков Блэк Ангус. Россия.

300 гр.

2480

МАРУЧО АРГЕНТИНА СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части аргентинской говядины. Зерновой откорм.

300 гр.

2710

КАРЕ ЯГНЕНКА, 7-8 РЕБРЫШЕК

Классика из Новой Зеландии.

350 гр.

2400

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 БИФСТЕКС <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.	630
«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.	860
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	180/80/90 гр.	830
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.	200
СОРБЕ <i>Зеленый лимон, манго.</i>	50 гр.	230

ВОДКА / ГРАППА

ВЕДА	50 мл	260
БЕЛУГА	50 мл	390
БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН	50 мл	690
ГРАППА	50 мл	550

КОНЬЯК / КАЛЬВАДОС / АРМАНЬЯК

КУРВУАЗЬЕ V.S.	50 мл	650
ХЕННЕСИ V.S.O.P.	50 мл	770
КАМЮ Х.О.	50 мл	1840
КАЛЬВАДОС ПЬЕР МАГЛУАР V.S.O.P.	50 мл	570
АРМАНЬЯК	50 мл	490

РОМ / ДЖИН

ДИКТАДОР, 20 ЛЕТ	50 мл	600
БРУГАЛ АНЬЕХО	50 мл	340
МАТУСАЛЕМ ПЛАТИНО	50 мл	390
МАТУСАЛЕМ КЛАССИКО, 10 ЛЕТ	50 мл	440
БИФИТЕР	50 мл	310

ТЕКИЛА

ЛЕГЕНДА ДЕЛЬ МИЛАГРО АНЬЕХО, 100% ГОЛУБАЯ АГАВА	50 мл	580
ОРЕНДАИН	50 мл	370
САУЗА СИЛЬВЕР	50 мл	350

ВЕРМУТ / НАСТОЙКИ НА ТРАВАХ / ЛИКЕРЫ

МАРТИНИ БЬЯНКО	100 мл	360
БЕЛУГА ХАНТИНГ	50 мл	330
ЕГЕРМАЙСТЕР	50 мл	330
БЕХЕРОВКА	50 мл	330
САМБУКА	50 мл	300
ЛИМОНЧЕЛЛО	50 мл	300

ВИСКИ

ВИСКИ ОКЕНТОШЕН АМЕРИКАН ОАК <i>Шотландия</i>	50 мл	450
ЧИВАС РИГАЛ, 12 ЛЕТ <i>Шотландия</i>	50 мл	540
ДЖЕЙМСОН <i>Ирландия</i>	50мл	380
ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК <i>США.</i>	50 мл	390
МАКАЛЛАН 12 ФАЙН ОАК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	690
МАКАЛЛАН 12 ДАБЛ КАСК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	690
МАКАЛЛАН 18 ФАЙН ОАК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i>	50 мл	1700
ЛАГАВУЛИН, 16 ЛЕТ <i>Односолодовый, остров Айла.</i>	50 мл	800

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	410
KIR ROYAL <i>Кава, ликер «Черная смородина».</i>	150 мл	430
BUTCHER'S BLOODY MARY <i>Водка, томатный сок, соус «Табаско», соус «Ворчестер», сок лимона, специи.</i>	200 мл	420
GIN & TONIC WITH CUCUMBER <i>Джин, тоник, огурец, лайм.</i>	360 мл	430
PISCO SOUR <i>Писко, лимон, сахарная пудра.</i>	100 мл	410
APEROL SPRITZ <i>«Апероль», кава, содовая, апельсин.</i>	150/30 мл	400

ПОПУЛЯРНЫЕ КОКТЕЙЛИ

MAI TAI <i>Ром светлый, ром темный, «Куантро», персиковый ликер, апельсиновый сок, гренадин.</i>	350 мл	530
DAIQUIRI <i>Ром, сок лайма, сахарная пудра.</i>	150 мл	440
MARGARITA <i>Текила, сок лайма, «Куантро», сахарная пудра.</i>	150 мл	440
STRAWBERRY MARGARITA <i>Клубника, текила, сок лайма.</i>	200 мл	530
MOJITO <i>Свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	490
STRAWBERRY MOJITO <i>Клубника, свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	520
LONG ISLAND ICED TEA <i>Текила, ром, джин, водка, «Куантро», кола, сок лайма.</i>	300 мл	790
Б-52 <i>«Кофейный ликер», «Бейлиз», «Куантро».</i>	50 мл	390
ГЛИНТВЕЙН <i>Красное вино, мед, корица, гвоздика, апельсин, яблоко.</i>	150 мл	390

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	320
ЭДВИН <i>Мякоть клубники, мякоть манго, сок апельсиновый.</i>	300 мл	390
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	640
КОМПОТ	1000 мл	640



КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	230
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	80 мл	390
АМЕРИКАНО	120 мл	230
КАПУЧИНО	200 мл	330
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	450
АССАМ МОКАЛБАРИ <i>Черный, Индия.</i>	400 мл	510
ПУЭР, 20 ЛЕТ <i>Черный, выдержанный, Китай.</i>	400 мл	630
СЕНЧА <i>Зеленый, Япония.</i>	400 мл	450
ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	470
МОЛОЧНЫЙ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	440
РУССКИЕ ТРАДИЦИИ <i>Сбор: ромашка, мелисса, чабрец, лист черной смородины.</i>	400 мл	460
ИМБИРНЫЙ <i>Напиток из имбиря с добавлением апельсина, лимона, меда и специй.</i>	400 мл	530
ОБЛЕПИХОВЫЙ <i>Согревающий напиток из облепихи, с добавлением яблок и мускатного ореха.</i>	400 мл	490

ЧАЙ

ЗОЛОТОЙ АССАМ <i>Черный, Индия.</i>	400 мл	270
АРОМАТНЫЙ ЖАСМИН <i>Зеленый, Китай.</i>	400 мл	270

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.