

УСТРИЦЫ

6/12 шт.

2350/4700

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПИКАННЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от шеф-повара.

75/60 гр.

790



ТАРТАР «БУТЧЕР»

Мякоть говяжьей вырезки и три вида перца: чили, халапеньо, чипотле.

180/60 гр.

990 **NEW**

«RUSSO» ТАРТАР

Тартар с русским характером: тосты из черного хлеба, соленый огурец, лук, чеснок, петрушка и, конечно же, мякоть говяжьей вырезки.

200/80/30 гр.

990

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН

Филе тунца блюфин с мини-каперсами, луком-шалотом и луком-сибулетом, кунжутом и азиатским соусом.

140/60 гр.

1190

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с пикантным соусом, рукколой и сыром «Тет-де-Муан».

100/70 гр.

890

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Помидоры, огурцы, редис, зелень.

500 гр.

990

НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЕДКА

Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и репчатым луком.

190 гр.

570

ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

Ломтики подкопченного лосося со сладким белым луком, каперсами и хлебными чипсами.

100/60/30 гр.

670

ОЛИВКИ

100 гр.

390

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

160/60/10 гр.

870

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

570

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

530

КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

Обжаренные кальмары с острым томатным соусом, перцем чили и кунжутными семечками.

280/60 гр.

790

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.

200/60 гр.

1190

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба. Подаются с азиатским и цитрусовым соусами.

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

| | | |
|---|---------------|------------|
| ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами</i> | 450 гр. | 950 |
| ИСПАНСКИЙ ОСТРЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ | 590 гр. | 630 |
| ГУСТОЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>Томатный суп с кусочками 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.

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. | 2750 |
| АСАДО УРУГВАЙ СТЕЙК <i>Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Приготовлен с уругвайскими пряными травами.</i> | 350 гр. | 2750 |
| 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. | 2750 |

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. | 3150 |
| 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. | 2530 |
| 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. | 2790  |
| 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. | 2580 |

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

| | | |
|---|---------|-------------|
| СТЕЙК ОХОТНИКА <i>Вырезка или рибай королевского оленя. Новая Зеландия. Уточняйте у Вашего официанта.</i> | 200 гр. | 3350 |
| 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. | 2480 |
| КАРЕ ЯГНЕНКА, 7-8 РЕБРЫШЕК <i>Классика из Новой Зеландии.</i> | 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 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. | 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, мяты и специй.</i> | 400 мл | 530 |
| ОБЛЕПИХОВЫЙ <i>Согревающий напиток из облепихи с добавлением яблок, апельсина, лайма, меда и мускатного ореха.</i> | 400 мл | 490 |
| ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ | 400 мл | 460 |

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.