

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 репчатый 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

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

## СУПЫ

<b>ТОМ ЯМ</b> <i>Тайский суп с морепродуктами</i>	450 гр.	<b>950</b>
<b>ИСПАНСКИЙ ОСТРЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ</b>	590 гр.	<b>630</b>
<b>ГУСТОЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>Томатный суп с кусочками семги, кальмаров, с креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	<b>980</b>
<b>НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ</b> <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	<b>630</b>
<b>СУП-ГУЛЯШ</b> <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1 шт./310 гр.	<b>550</b>

## СОУСЫ

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

## 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.

3150



#### ФИЛЕ СТЕЙК

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

300 гр.

2590

#### ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

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

300 гр.

3150

#### 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.

2530

#### РИБАЙ СТЕЙК RUSSO

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

400 гр.

2790



#### 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

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

## ГАРНИРЫ

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

## ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b> <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	<b>630</b>
<b>«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ</b> <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.	<b>590</b>
<b>VERY BERRY</b> <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, тремя видами сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	<b>860</b>
<b>ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР»</b> <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	180/80/90 гр.	<b>830</b>
<b>ШЕФ-БРЮЛЕ</b> <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	<b>490</b>
<b>ЛИМОННЫЙ ПИРОГ</b> <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	<b>690</b>
<b>СВЕЖИЙ АНАНАС С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ</b>	160 гр.	<b>450</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> <i>Ванильное, клубничное, шоколадное.</i>	50 гр.	<b>200</b>
<b>СОРБЕ</b> <i>Зеленый лимон, манго.</i>	50 гр.	<b>230</b>

## 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 X.O.	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.

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

# ПОПУЛЯРНЫЕ КОКТЕЙЛИ

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

## ПИВО

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

## СОКИ

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

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

<b>АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ / ГРЕЙПФРУТ</b>	250 мл	<b>320</b>
<b>АНАНАС</b>	250 мл	<b>540</b>

## ВОДА / ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

<b>ДЖЕРРИ</b> <i>Мякоть манго, сок апельсиновый, сливки, гренадин.</i>	300 мл	<b>410</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК</b> <i>Шоколадный / Клубничный / Ванильный.</i>	300 мл	<b>320</b>
<b>ЭДВИН</b> <i>Мякоть клубники, мякоть манго, сок апельсиновый.</i>	300 мл	<b>390</b>
<b>МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b> <i>Свежая мята, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	<b>410</b>
<b>МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b> <i>Свежая мята, клубника, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i>	300 мл	<b>440</b>

## ЛИМОНАДЫ И КОМПОТЫ

<b>ЛИМОНАД</b> <i>Апельсин / Клубника / Лимон.</i>	1000 мл	<b>640</b>
<b>КОМПОТ</b>	1000 мл	<b>640</b>



## КОФЕ

<b>ЭСПРЕССО</b>	40 мл	<b>230</b>
<b>ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО</b>	80 мл	<b>390</b>
<b>АМЕРИКАНО</b>	120 мл	<b>230</b>
<b>КАПУЧИНО</b>	200 мл	<b>330</b>
<b>ЛАТТЕ МАКИАТО</b>	250 мл	<b>330</b>
<b>ЛАТТЕ С СИРОПОМ</b> <i>Ванильный, шоколадный, дынный.</i>	250 мл	<b>360</b>
<b>ГЛЯСЕ</b>	150 мл	<b>310</b>

## ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

<b>ЭРЛ ГРЕЙ</b> <i>Черный, с бергамотом, Индия.</i>	400 мл	<b>450</b>
<b>АССАМ МОКАЛБАРИ</b> <i>Черный, Индия.</i>	400 мл	<b>510</b>
<b>ПУЭР, 20 ЛЕТ</b> <i>Черный, выдержанный, Китай.</i>	400 мл	<b>630</b>
<b>СЕНЧА</b> <i>Зеленый, Япония.</i>	400 мл	<b>450</b>
<b>ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН</b> <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	<b>470</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i>	400 мл	<b>440</b>
<b>РУССКИЕ ТРАДИЦИИ</b> <i>Сбор: ромашка, мелисса, чабрец, лист черной смородины.</i>	400 мл	<b>460</b>
<b>ИМБИРНЫЙ</b> <i>Напиток из имбиря с добавлением апельсина, лимона, меда, мяты и специй.</i>	400 мл	<b>530</b>
<b>ОБЛЕПИХОВЫЙ</b> <i>Согревающий напиток из облепихи с добавлением яблок, апельсина, лайма, меда и мускатного ореха.</i>	400 мл	<b>490</b>
<b>ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ</b>	400 мл	<b>460</b>

## ЧАЙ

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

### 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.