



主厨牛排



前所未有的牛排 СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

想要广而告之的牛排。

300 克 – 5130

阿萨多牛排 АСАДО СТЕЙК

残酷的草饲牛柳牛排。

5490

300 克

真男人肋眼牛排 МАЧО РИБАЙ СТЕЙК

醇香酱汁与独有木柴炉烤工艺赋予牛排无与伦比的美味。酱汁脆皮成功打造鲜嫩多汁的口感。

5250

350 克

皮卡亚牛排 ПИКАНЬЯ СТЕЙК

巴西人最爱的牛排。

4370

420 克

肩胛牛排 МАРУЧО СТЕЙК

来自牛肩胛骨部分的美味肌肉排。

4250

250 克

牛仔牛排 КОВБОЙ СТЕЙК

真男人最爱的顶级带骨谷饲肋眼牛排。

5570 / 6170 / 7790

400 克 / 480 克 / 700 克

主厨帮您切牛排！

我们承诺：吃进每一口，享受每一刻！

我们展示牛肉分布图，您可自选所需牛排

牛肉分布托盘示有菜单所列各种牛排。服务员详细介绍每种牛排特点，帮助挑选最合您口味的一款。

经典牛排 КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

和牛鱼片牛排

独特的味道！尝试来自俄罗斯的独特牛排。

200 克 - 7350

极佳菲力牛排 ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

250 克

5250

顶级谷饲里脊牛排。牛种——黑安格斯200天谷饲牛。

湿式熟成21天。极佳。

我们推荐它与来自美国的黑比诺。

俄式肋眼牛排 РИБАЙ СТЕЙК RUSSO

350 克

5700



俄罗斯雪花牛排。牛种——

黑安格斯200天谷饲牛。湿式熟成21天。极佳。米拉托格。

我们推荐来自阿根廷的马尔贝克。

纽约牛排 НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК

300 克

4470

来自俄罗斯的谷饲牛排。牛种——

黑安格斯200天谷饲牛。湿式熟成21天。极佳。

我们推荐与来自西班牙的 贝罗尼亚·克里安萨 搭配。

另类肉排 АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

羔羊排 КАРЕ ЯГНЁНКА

350 克

5270

俄罗斯达吉斯坦。

膈膜牛排 МАЧЕТЕ СТЕЙК

300 克

4070

膈膜牛排的肉质与形状非常独特，是阳刚男性的专属。

200天谷饲。湿式熟成21天。极佳。

选牛排，别忘了点酱汁。

上述牛排重量为生肉重量。成品重量受所选牛排熟度影响。

本店牛排有4个熟度可以选择：

一分熟——表面稍煎，内部鲜红；обжаренный снаружи, красный внутри;

三分熟——表面稍煎，内部粉红；обжаренный снаружи, красно-розовый внутри;

五分熟——表面煎熟，内部粉色；хорошо обжаренный снаружи, розовый внутри;

七分熟——表面熟透，内部浅粉。сильно обжаренный снаружи, светло-розовый внутри.

服务员会推荐适合每种牛排的理想熟度。请咨询服务员了解详情。

如果您对牛排外观、烹饪工艺不满或候餐时间过长，请不吝告知，我们将重煎牛排或退款。BUTCHER牛排馆推荐牛排烹饪时间为20-35分钟。



扇贝 1 枚 — 970 ГРЕБЕШОК	牡蛎: 吉拉多/芬德克莱尔 1 枚 — 1090 / 830 УСТРИЦЫ: ЖИЛАРДО / ФИН ДЕ КЛЕР	海胆 1 枚 — 550 МОРСКОЙ ЕЖ
-----------------------------	---	-------------------------------

冷盘类

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

俄式塔塔 «RUSSO» ТАРТАР 俄罗斯风味塔塔：黑面包吐司、酸黄瓜、洋葱、蒜、欧芹，当然，少不了牛里脊肉。	170/30 克	1750
法语中的鞑靼 ТАРТАР ПО-ФРАНЦУЗСКИ 最精致的大理石牛肉片，加第戎芥末、凤尾鱼和新鲜香草。 与新鲜松露和帕尔马干酪一起食用。	105 克	1700

干制牛臀肉 ПИКАНЬЯ КУРАДА 主厨推荐风干牛肉冷盘。	75/45 克	1250
-------------------------------------	---------	------



意式生牛肉片 КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 配芥末酱、帕尔马干酪、鹌鹑蛋黄和松露油。	100 克	1550
--	-------	------

起源黄瓜 БИТЫЕ ОГУРЦЫ 香脆的黄瓜配上辣椒的香腌料，芝麻油、酱油和新鲜香菜。	180 克	790
---	-------	-----



新鲜蔬菜拼盘 СВЕЖИЕ ОВОЩИ 西红柿、黄瓜、辣椒、香草。	500 克	1550
--------------------------------------	-------	------

大西洋鲱鱼 АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА 植物油浸鲱鱼搭配干莼萝和洋葱。	180 克	890
--	-------	-----

微熏三文鱼 ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ 微熏三文鱼片搭配甜味白洋葱、刺山柑和面包干。	100/55/60 克	1350
---	-------------	------

腌橄榄 ОЛИВКИ	100 克	790
------------	-------	-----

鳄梨酱 ГУАКАМОЛЕ	170/50 克	790
---------------	----------	-----

热头盘

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

主厨开胃菜 ЗАКУСКА ОТ ШЕФА 甜洋葱芝士烤虾。	350 克	1050
-----------------------------------	-------	------

蒜香油炸黑面包块 ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА	100/65/30 克	750
--	-------------	-----

新加坡风味鱿鱼 КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ 辣茄汁炒鱿鱼配辣椒与芝麻。	220/50 克	1150
--	----------	------

勘察加帝王蟹 КАМЧАТСКИЙ КРАБ 水煮勘察加帝王蟹腿。搭配荷兰酱。	2/4 枚	5700/11250
--	-------	------------



主厨推荐

沙拉类

САЛАТЫ



番茄沙拉配堪察加蟹和鳄梨 КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 克	1850
经典凯撒沙拉 КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	260 克	1550
卡普里沙拉 КАПРЕЗЕ 大份马苏里拉奶酪搭配番茄和罗勒青酱。	280 克	1450
蔬菜沙拉 САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ 新鲜西红柿和黄瓜 · 红洋葱 · 龙蒿, 两种类型的罗勒和香Kakheti油。	210 克	1150
芝士酱番茄 ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ 搭配甜洋葱和蓝纹奶酪。	300 克	1270
绿色沙拉 ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ 五种生菜混合鲜蔬佐以牛油果酱。搭配煎南瓜子和羊奶酪。	205 克	1050
茄子沙拉 САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ 搭配番茄、 丝 翠奇亚奶酪、松子和烤甜椒酱。	280 克	1390
蟹肉奥利维尔沙拉 ОЛИВЬЕ С КРАБОМ 鲜美虎虾、多汁勘察加帝王蟹肉和入口即溶的熏三文鱼肉搭配什锦生菜和蛋黄酱。	235 克	1450
希腊沙拉 Греко-салат 蜂蜜的温柔 · 第戎芥末的辛辣 香牛至是完美酱汁的配方。	300 克	1290



汤类

СУПЫ

BUTCHER肉丸红菜汤 БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	500/30/30 克	1190
番茄海鲜浓汤 ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 带有鲜虾和金枪鱼丝。	400/60 克	1470
牛尾浓汤 НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧИХ ХВОСТОВ 搭配碎切火葱、辣椒、茺荳和蒜。	550/60 克	1550



酱类

СОУСЫ

BUTCHER «БУТЧЕР» 现场烹饪。	105 克	370
热酱汁 ГОРЯЧИЕ 黑胡椒酱 · 蘑菇酱。	60 克	320
冷酱汁 ХОЛОДНЫЕ 阿根廷青酱 · 辣酱。	60 克	320



主厨推荐

主菜类

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



俄式炒牛肉丝	БЕФСТРОГАНОВ	430 克	1890
搭配土豆泥与蘑菇。			
BUTCHER汉堡	«БУТЧЕР» БУРГЕР	430 克	1890
顶级牛肉排、切达和格吕耶尔奶酪、洋葱酥、两种招牌酱汁和甜洋葱。			
铁板烧牛肉	СКОВОРОДКА «БИФ»	390 克	1890
香料牛里脊烧蔬菜。			
摩尔曼斯克鲑鱼	МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ	200/30 克	3090
北海大比目鱼	СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/30 克	3090
虎虾	ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ	200/30 克	1590
甜酸辣虎虾。			

配菜类

ГАРНИРЫ

红酱番茄	ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ СОУСОМ	220 克	1090
芦笋与迷你玉米	СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 克	1490
黑胡椒土豆泥	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 克	710
煎嫩土豆	МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 克	650
烧烤蔬菜	ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 克	790
蘑菇煎土豆	КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	195 克	770
松露烤花椰菜	ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ	160 克	990

甜品

ДЕСЕРТЫ

主厨推荐甜品	ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА	1 份	890
蛋白糖、黑梅干、花生和碧根果。			
热带岛屿	ТРОПИКАНО	1 份	1370
精美的白巧克力淋面芒果百香果慕斯甜品。			
BUTCHER在巧克力	«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ	1 份	850
巧克力海绵蛋糕配精致的奶酪慕斯、梨片、山核桃、肉桂和朗姆酒。 辣椒片、海盐和甜迷迭香突出了鲜亮的味道。			
BUTCHER芝士蛋糕	ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР»	1 份	1170
软嫩的芝士、马达加斯加香草、松脆碧根果底层、新鲜浆果与树莓酱。			
主厨焦糖布丁	ШЕФ-БРЮЛЕ	1 份	750
焦糖皮焦糖奶油甜品搭配焦糖炼乳酱			
库图佐夫	КУТУЗОВ	1 份	1170
马斯卡布尼奶油、浆果、酥皮与花生蛋白糖。			
柠檬派	ЛИМОННЫЙ ПИРОГ	1 份	850
坚果底层、西西里柠檬奶油、炙烤蛋白糖和薄荷叶。			
非常浆果	VERY BERRY	1 份	1250
轻盈马斯卡布尼奶酪酱、雪葩、浆果酱和新鲜浆果组合而成的爽口清淡甜点。			
冰淇淋 / 雪葩	МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 克	390



主厨推荐

我们烤制薄饼披萨。

四种奶酪披萨 КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА 1590
意大利绵羊奶酪、马苏里拉奶酪、塔雷吉欧奶酪、戈贡佐拉奶酪。

香草佛卡恰 ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ 770
酥脆面团、橄榄油、香草。

帕尔马干酪佛卡恰 ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ 770
酥脆面团、橄榄油、帕尔玛干酪。

海潮披萨 MAREA 2400
鲜虾、鱿鱼、章鱼、贻贝、蛤蜊、马苏里拉奶酪、番茄酱、调味香草、蒜油。

金枪鱼红洋葱披萨 С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ 1450
金枪鱼、马苏里拉奶酪、红洋葱、牛至、番茄酱。

四种奶酪披萨 ЧЕТЫРЕ СЫРА 1590
意大利绵羊奶酪、马苏里拉奶酪、塔雷吉欧奶酪、戈贡佐拉奶酪。

帕尔玛火腿披萨 С ПАРМОЙ 1710
火腿、马苏里拉奶酪、番茄酱。

玛格丽塔披萨 МАРГАРИТА 1200
马苏里拉奶酪、牛至、番茄酱、橄榄油。

卡拉布雷斯披萨 КАЛАБРЕЗЕ 1550
萨拉米香肠、戈贡佐拉奶酪、马苏里拉奶酪、红洋葱。

戈贡佐拉梨披萨 С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ 1350
戈贡佐拉奶酪、梨、马苏里拉奶酪。

美味牛肝菌塔雷吉欧奶酪披萨 С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО 1550
美味牛肝菌、塔雷吉欧奶酪、马苏里拉奶酪、调味香草、松露油。

美味如此诱人、魅力无限，让人难以抗拒，
不由自主“再来一块”。