



| | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|
| 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 170/30 克 1750

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。

法语中的鞑靼 ТАРТАР ПО-ФРАНЦУЗСКИ 105 克 1700

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。

干制牛臀肉 ПИКАНЬЯ КУРАДА 75/45 克 1250 

主厨推荐风干牛肉冷盘。

意式生牛肉片 КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 100 克 1550

配芥末酱、帕尔马干酪、鹌鹑蛋黄和松露油。

起源黄瓜 БИТЫЕ ОГУРЦЫ 180 克 790 

香脆的黄瓜配上辣椒的香腌料，芝麻油、酱油和新鲜香菜。

新鲜蔬菜拼盘 СВЕЖИЕ ОВОЩИ 500 克 1550

西红柿、黄瓜、辣椒、香草。

大西洋鲱鱼 АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА 180 克 890

植物油浸鲱鱼搭配干莳萝和洋葱。

微熏三文鱼 ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ 100/55/60 克 1350

微熏三文鱼片搭配甜味白洋葱、刺山柑和面包干。

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 350 克 1050

甜洋葱芝士烤虾。

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 220/50 克 1150

辣茄汁炒鱿鱼配辣椒与芝麻。

勘察加帝王蟹 КАМЧАТСКИЙ КРАБ 2/4 枚 5700/11250

水煮勘察加帝王蟹腿。搭配荷兰酱。

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

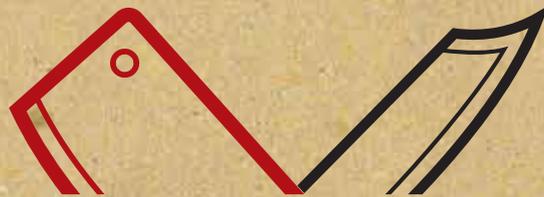
| | | |
|--|-------------|--|
| BUTCHER肉丸红菜汤 БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ | 500/30/30 克 | 1190 |
| 番茄海鲜浓汤 ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 带有鲜虾和金枪鱼丝。 | 400/60 克 | 1470 |
| 牛尾浓汤 НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧИХ ХВОСТОВ 搭配碎切洋葱·辣椒·芫荽和蒜。 | 550/60 克 | 1550  |

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 | 5490 |
| 残酷的草饲牛柳牛排。 | 300 克 |
| 真男人肋眼牛排 МАЧО РИБАЙ СТЕЙК | 5250 |
| 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。 | 350 克 |
| 皮卡亚牛排 ПИКАНЬЯ СТЕЙК | 4370 |
| 巴西人最爱的牛排。 | 420 克 |
| 肩胛牛排 МАРУЧО СТЕЙК | 4250 |
| 来自牛肩胛骨部分的美味肌肉排。 | 250 克 |
| 牛仔牛排 КОВБОЙ СТЕЙК | 5570 / 6170 / 7790 |
| 真男人最爱的顶级带骨谷饲肋眼牛排。 | 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。

主菜类 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | | |
|---|----------|--|
| 俄式炒牛肉丝 БЕФСТРОГАНОВ 搭配土豆泥与蘑菇。 | 430 克 | 1890 |
| BUTCHER汉堡 «БУТЧЕР» БУРГЕР 顶级牛肉排、切达和格吕耶尔奶酪、油葱酥、两种招牌酱汁和甜洋葱。 | 430 克 | 1890  |
| 铁板烧牛肉 СКОВОРОДКА «БИФ» 香料牛里脊烧蔬菜。 | 390 克 | 1890 |
| 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 甜酸辣虎虾。 | 200/30 克 | 1590 |

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 蛋白糖、黑梅干、花生和碧根果。 | 1 份 | 890 |
| 热带岛屿 ТРОПИКАНО 精美的白巧克力淋面芒果百香果慕斯甜品。 | 1 份 | 1370 |
| BUTCHER在巧克力 «БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ 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。 | 1 份 | 850 |
| BUTCHER芝士蛋糕 ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» 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。 | 1 份 | 1170 |
| 主厨焦糖布丁 ШЕФ-БРЮЛЕ 焦糖皮焦糖奶油甜品搭配焦糖炼乳酱 | 1 份 | 750 |
| 库图佐夫 КУТУЗОВ 马斯卡布尼奶油、浆果、酥皮与花生蛋白糖。 | 1 份 | 1170  |
| 柠檬派 ЛИМОННЫЙ ПИРОГ 坚果底层、西西里柠檬奶油、炙烤蛋白糖和薄荷叶。 | 1 份 | 850 |
| 非常浆果 VERY BERRY 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。 | 1 份 | 1250 |
| 冰淇淋 / 雪葩 МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ | 50 克 | 390 |



主厨推荐

我们烤制薄饼披萨。

四种奶酪披萨饺 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”。