



ШЕФ-СТЕЙКИ



СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.

4650

300 гр.

АСАДО СТЕЙК

Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма.

4300

300 гр.

МАЧО РИБАЙ СТЕЙК

Ароматная глазурь со специями и уникальный способ приготовления в дровяной печи дарят мясу неповторимый вкус. А хрустящая корочка, создаваемая глазурью, сохраняет удивительную сочность стейка.

4300

350 гр.

ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Самый любимый стейк в Бразилии.

3800

420 гр.

МАРУЧО СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.

3780

250 гр.

КОВБОЙ СТЕЙК

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.

5120/5720/7390

400 гр. / 480 гр. / 700 гр.

Соблазнительный аромат специй и свежееобжаренного мяса, приятная суэта перед вкусным обедом, улыбки гостеприимных официантов. Это бразильская чураскария во всей красе. Здесь мастерски готовят мясо на гриле, и выбор блюд просто огромный. Мы овладели секретами бразильских шеф-поваров и предлагаем вам посетить чураскарию прямо в стейк хаусах «Бутчер».

Стейки для вас нарежет сам шеф-повар!

Гарантируем удовольствие от каждого кусочка!

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

ФИЛЕ СТЕЙК 250 гр. **3990**
Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма.
Рекомендуем с Пино Нуар из США.

ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК 250 гр. **4400**
Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма.
Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма.
21 день влажного вызревания. Prime.
Рекомендуем с Берония Крианса из Испании.

РИБАЙ СТЕЙК ЧОЙС 300 гр. **3990**
Стейк из говядины, 90 дней зернового откорма,
100% мясо породы бычков Блэк Ангус.
Рекомендуем с Саперави из Грузии.

РИБАЙ СТЕЙК RUSSO 350 гр. **4850** 
Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. Мираторг.
Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.

НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК 300 гр. **3990**
Стейк из российской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime.
Рекомендуем с Шираз из Австралии.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

КАРЕ ЯГНЁНКА 350 гр. **4590**
Россия, Дагестан.

МАЧЕТЕ СТЕЙК 300 гр. **3590**
Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма.
21 день влажного вызревания. Prime.

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.

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



УСТРИЦА

1 шт. — 790

УСТРИЦА ЖИЛАРДО

1 шт. — 1050

МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт. — 475

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«RUSSO» ТАРТАР

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

175/30 гр.

1590

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

140/60 гр.

1390

ПИКАНЬЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

75/60 гр.

1070



ПЕРЧИКИ ТОННАТО

175 гр.

970 NEW

БИТЫЕ ОГУРЦЫ

Хрустящие огурцы в ароматном маринаде с перцем чили, кунжутным маслом, соевым соусом и свежей кинзой.

150/30 гр.

790



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

С горчичным соусом, пармезаном, перепелиным желтком и трюфельным маслом.

80/30 гр.

1390 NEW

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Помидоры, огурцы, перец, зелень.

500 гр.

1390

АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА

Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и луком.

180 гр.

810

ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

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

100/60/30 гр.

1150

ОЛИВКИ

100 гр.

700

ГУАКАМОЛЕ

150/50 гр.

790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

890

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

690

КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

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

250/60 гр.

1050

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба. Подается с голландским соусом.

2/4 шт.

5400/10350



Шеф рекомендует

САЛАТЫ

АВОКАДО С КРАБОМ <i>Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.</i>	180/30 гр.	1710
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	260 гр.	1070
КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	1250
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	180 гр.	990
ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	1150
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ <i>Сладкие помидоры и мясо камчатского краба с ароматным маслом и красным луком.</i>	180 гр.	1580
ЗЕЛЕНЬ С САЛАТ <i>Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	200 гр.	970
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, стручателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i>	290 гр.	1290
ОЛИВЬЕ С КРАБОМ <i>Ароматные тигровые креветки, сочное мясо камчатского краба и тающий во рту копченый лосось с миксом овощей и майонезом.</i>	240 гр.	1290

СУПЫ

БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЁНКА	500/30/30 гр.	1100
ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	1370
НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	1350
СУП-ГУЛЯШ <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1 шт./310 гр.	870

СОУСЫ

«БУТЧЕР» <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	80 гр.	300
ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной, ягодный.</i>	60 гр.	280
ХОЛОДНЫЕ <i>Чимичурри, мачо-соус.</i>	60 гр.	280

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ <i>С грибами и картофельным пюре.</i>	430 гр.	1590
«БУТЧЕР» БУРГЕР <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	1590
СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	410 гр.	1590
ДИКИЙ ЛОСОСЬ	200/60 гр.	2990
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/60 гр.	2770
ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ <i>Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.</i>	200/60 гр.	1490

ГАРНИРЫ

ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ СОУСОМ	190 гр.	970
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1410
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	630
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	570
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	710
КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	230 гр.	690
ШПИНАТ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	160 гр.	950 NEW

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	850
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1290
«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ <i>Шоколадный бисквит с нежным сырным муссом, кусочками груши, орехом пекан, корицей и ромом. Яркий вкус подчеркивают хлопья перца чили, морская соль и сладкий розмарин.</i>	1 шт.	800
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1090
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	700
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1070
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	800
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1190
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	350

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1490

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

690

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

690

MAREA

Креветки, кальмары, осьминог, мидии, вонголе, моцарелла, томатный соус, зелень, чесночное масло.

2250

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

Тунец блюфин в масле, моцарелла, красный лук, орегано, томатный соус.

1350

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1500

С ПАРМОЙ **NEW**

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1550

МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1070

КАЛАБРЕЗЕ

Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1430

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1250

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

Белые грибы, таледжио, моцарелла, зелень, трюфельное масло.

1390

Она настолько соблазнительная, что мало кто способен удержаться от «ещё одного кусочка».

***Только в ресторанах на
Профсоюзной 45А, Лубянском проезде 15с2 и Мичуринском пр. 8с2**