


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МОРСКИЕ ЕЖИ * 1 шт. 390

УСТРИЦЫ * 1 шт. 390

ПИКАНЬЯ КУРАДА 75/60 гр. 795 
Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

«RUSSO» ТАРТАР 150/60/30 гр. 995
Тартар с русским характером: тосты из черного хлеба, соленый огурец, лук, чеснок, петрушка и, конечно же, мякоть говяжьей вырезки.

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА БЛЮФИН 140/60 гр. 1210
Филе тунца блюфин с мини-каперсами, луком-шалотом и луком-сибулетом, кунжутном и азиатским соусом.

КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 80/30 гр. 895
Подается с пикантным соусом, рукколой и сыром «Тет-де-Муан».

СВЕЖИЕ ОВОЩИ 500 гр. 1030
Помидоры, огурцы, редис, зелень.

НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЕДКА 180 гр. 595
Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и луком.

БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА 100/20 гр. 750

ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ 100/60/30 гр. 695
Ломтики подкопченного лосося со сладким белым луком, каперсами и хлебными чипсами.

ОЛИВКИ 100 гр. 415

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 160/60/10 гр. 950

* Только для Профсоюзной, Лубянки и Мичуринского.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА 350 гр. 595
Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА 100/65/30 гр. 535

КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ 250/60 гр. 835
Обжаренные кальмары с острым томатным соусом, перцем чили и кунжутными семечками.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ 200/60 гр. 1190
Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.

КАМЧАТСКИЙ КРАБ 3/5 шт. 3600/6900
Отварные фаланги камчатского краба. Подается с голландским соусом.



САЛАТЫ

| | | |
|---|------------|-------------|
| САЛАТ С ТУНЦОМ <i>Обжаренный тунец, кунжутные семечки и листья салата.</i> | 210 гр. | 1160 |
| КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» | 260 гр. | 695 |
| САЛАТ ИЗ АВОКАДО С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ | 210 гр. | 1095 |
| КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i> | 280 гр. | 750 |
| САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>С заправкой из оливкового масла или сметаны, по Вашему выбору.</i> | 270/30 гр. | 695 |
| ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i> | 300 гр. | 730 |
| СЫР БУРРАТА С ПОДКОПЧЕННЫМ ЛОСОСЕМ <i>Нежный фермерский сыр с помидорами, рукколой и лососем.</i> | 290 гр. | 1260 |
| САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, страчателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i> | 320 гр. | 995 |
| КАМЧАТСКИЙ КРАБ С БУРРАТОЙ | 280 гр. | 1650 |

СУПЫ

| | | |
|---|--------------|------------|
| ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i> | 450 гр. | 975 |
| ГУСТОЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С креветками и стружкой тунца.</i> | 400/60 гр. | 995 |
| НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i> | 550/60 гр. | 670 |
| СУП-ГУЛЯШ <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i> | 1шт./310 гр. | 575 |

СОУСЫ

| | | |
|--|--------|------------|
| «БУТЧЕР» <i>Приготовим у Вашего стола.</i> | 80 гр. | 140 |
| ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной.</i> | 60 гр. | 140 |
| ХОЛОДНЫЕ <i>Чимичурри, мачо-соус.</i> | 60 гр. | 140 |

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> | 300 гр. | 2770 |
| АСАДО УРУГВАЙ СТЕЙК <i>Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Приготовлен с уругвайскими пряными травами.</i> | 300 гр. | 2870 |
| МАРУЧО АРГЕНТИНА СТЕЙК <i>Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части аргентинской говядины. Зерновой откорм. Подается с луком-порей и луком-шалотом, обжаренными с перцем чипотле.</i> | 250 гр. | 2770 |

КЛАССИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

| | | |
|--|---------|---|
| ФИЛЕ СТЕЙК <i>Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Уругвай. Рекомендуем с Пино Нуар из Новой Зеландии.</i> | 250 гр. | 2650 |
| ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК <i>Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма. Уругвай. Порода бычков — Блэк Ангус. Рекомендуем с Эль Илусиониста из Испании.</i> | 250 гр. | 3250 |
| 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> | 300 гр. | 2590 |
| РИБАЙ СТЕЙК RUSSO <i>Мраморный стейк из российской говядины. 200 дней зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.</i> | 350 гр. | 3350  |
| НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК <i>Стейк из уругвайской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. Градация мраморности — «прайм». Рекомендуем с Карменер из Чили.</i> | 300 гр. | 2590 |

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

| | | |
|---|---------|-------------|
| СТЕЙК ОХОТНИКА <i>Вырезка или рибай королевского оленя. Новая Зеландия. Уточняйте у Вашего официанта.</i> | 200 гр. | 3570 |
| 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. | 2770 |
| КАРЕ ЯГНЕНКА, 7-8 РЕБРЫШЕК <i>Классика из Новой Зеландии.</i> | 350 гр. | 2750 |

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> | 460 гр. | 1100 |
| 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> | 430 гр. | 1130 |
| СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i> | 380 гр. | 1100 |
| ДИКИЙ ЧИЛИЙСКИЙ ЛОСОСЬ | 200/60 гр. | 1590 |
| СЕВЕРНОМОРСКИЙ ПАЛТУС | 240/60 гр. | 1690 |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---|------------|------------|
| ГАРНИР ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Официант расскажет о том, что вас ждёт сегодня.</i> | | |
| СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА | 170/50 гр. | 835 |
| ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ | 240 гр. | 595 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ | 200 гр. | 465 |
| КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ | 230 гр. | 475 |
| МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ | 180 гр. | 405 |
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ | 180 гр. | 495 |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|---|--------|------------|
| ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i> | 1 шт. | 655 |
| ТИРАМИСУ | 1 шт. | 695 |
| VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, тремя видами сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i> | 1 шт. | 875 |
| «АННА ПАВЛОВА» <i>Торт-безе со взбитым кремом из сыра маскарпоне и свежими экзотическими фруктами – манго и маракуйя.</i> | 1 шт. | 790 |
| ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i> | 1 шт. | 855 |
| ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i> | 1 шт. | 495 |
| ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i> | 1 шт. | 695 |
| МОРОЖЕНОЕ <i>Ванильное, шоколадное.</i> | 50 гр. | 215 |
| СОРБЕ <i>Зеленый лимон, манго.</i> | 50 гр. | 235 |

ВОДКА / ГРАППА

| | | |
|------------------|-------|-----|
| ВЕДА | 50 мл | 265 |
| БЕЛУГА | 50 мл | 395 |
| БЕЛУГА ГОЛД ЛАЙН | 50 мл | 695 |
| ГРАППА | 50 мл | 555 |

КОНЬЯК / КАЛЬВАДОС / АРМАНЬЯК

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| КУРВУАЗЬЕ V.S. | 50 мл | 670 |
| ХЕННЕССИ V.S.O.P. | 50 мл | 790 |
| КАМЮ X.O. | 50 мл | 1860 |
| КАЛЬВАДОС ПЬЕР МАГЛУАР V.S.O.P. | 50 мл | 600 |
| АРМАНЬЯК | 50 мл | 510 |

РОМ / ДЖИН

| | | |
|------------------|-------|-----|
| БРУГАЛ АНЬЕХО | 50 мл | 360 |
| ДИКТАДОР, 20 ЛЕТ | 50 мл | 710 |
| БИФИТЕР | 50 мл | 330 |

ТЕКИЛА

| | | |
|---|-------|-----|
| САУЗА СИЛЬВЕР | 50 мл | 370 |
| ЛЕГЕНДА ДЕЛЬ МИЛАГРО АНЬЕХО, 100% ГОЛУБАЯ АГАВА | 50 мл | 600 |

ВЕРМУТ / НАСТОЙКИ НА ТРАВАХ / ЛИКЕРЫ

| | | |
|----------------|--------|-----|
| МАРТИНИ БЬЯНКО | 100 мл | 380 |
| БЕЛУГА ХАНТИНГ | 50 мл | 350 |
| ЕГЕРМАЙСТЕР | 50 мл | 350 |
| БЕХЕРОВКА | 50 мл | 350 |
| САМБУКА | 50 мл | 320 |
| ЛИМОНЧЕЛЛО | 50 мл | 360 |

ВИСКИ

| | | |
|--|-------|------|
| ВИСКИ ОКЕНТОШЕН АМЕРИКАН ОАК <i>Шотландия.</i> | 50 мл | 470 |
| ЧИВАС РИГАЛ, 12 ЛЕТ <i>Шотландия.</i> | 50 мл | 560 |
| ДЖЕЙМСОН <i>Ирландия.</i> | 50 мл | 400 |
| ДЖИМ БИМ ДАБЛ ОАК <i>США.</i> | 50 мл | 410 |
| МАКАЛЛАН 12 ТРИПЛ КАСК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i> | 50 мл | 740 |
| МАКАЛЛАН 12 ДАБЛ КАСК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i> | 50 мл | 740 |
| МАКАЛЛАН 18 ТРИПЛ КАСК <i>Односолодовый, регион Спейсайд.</i> | 50 мл | 1760 |
| ЛАГАВУЛИН, 16 ЛЕТ <i>Односолодовый, остров Айла.</i> | 50 мл | 910 |

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>Джим Бим Дабл Оак, сауэр микс.</i> | 150 мл | 430 |
| KIR ROYAL <i>Кава, ликер «Черная смородина».</i> | 150 мл | 550 |
| BUTCHER'S BLOODY MARY <i>Водка, томатный сок, соус «Табаско», соус «Ворчестер», сок лимона, специи.</i> | 200 мл | 440 |
| GIN & TONIC WITH CUCUMBER <i>Джин, тоник, огурец, лайм.</i> | 360 мл | 450 |
| PISCO SOUR <i>Писко, лимон, сахарная пудра.</i> | 100 мл | 430 |
| APEROL SPRITZ <i>«Апероль», кава, содовая, апельсин, мартини бьянко.</i> | 220 мл | 550 |

ПОПУЛЯРНЫЕ КОКТЕЙЛИ

| | | |
|--|--------|------------|
| MAI TAI <i>Ром светлый, ром темный, «Куантро», персиковый ликер, апельсиновый сок, гренадин.</i> | 350 мл | 550 |
| DAIQUIRI <i>Ром, сок лайма, сахарная пудра.</i> | 150 мл | 460 |
| MARGARITA <i>Сауза сильвер, сок лайма, «Куантро», сахарная пудра.</i> | 150 мл | 460 |
| STRAWBERRY MARGARITA <i>Клубника, Сауза сильвер, сок лайма.</i> | 200 мл | 550 |
| МОЈИТО <i>Свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i> | 300 мл | 510 |
| STRAWBERRY МОЈИТО <i>Клубника, свежая мята, ром, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i> | 300 мл | 540 |
| LONG ISLAND ICED TEA <i>Сауза сильвер, ром, джин, водка, «Куантро», кола, сок лайма.</i> | 300 мл | 810 |
| Б-52 <i>«Кофейный ликер», «Бейлиз», «Куантро».</i> | 50 мл | 410 |
| ГЛИНТВЕЙН <i>Красное вино, мед, корица, гвоздика, апельсин, яблоко.</i> | 150 мл | 410 |

ПИВО

| | | |
|---|------------|----------------|
| ХАКЕР-ПШОРР <i>Светлое, золотое, Бавария.</i> | 300/500 мл | 365/445 |
| БЕЛХЭВЕН СКОТТИШ СТАУТ <i>Стаут, Шотландия.</i> | 250/500 мл | 335/465 |
| ФРАЙБИР ЭГГЕНБЕРГЕР <i>Безалкогольное, бутылочное, Австрия.</i> | 330 мл | 355 |

СОКИ

| | | |
|--|--------|------------|
| АПЕЛЬСИН / ТОМАТ / ЯБЛОКО СМОРОДИНОВЫЙ МОРС ОТ ШЕФ-ПОВАРА | 250 мл | 185 |
|--|--------|------------|

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

| | | |
|--|--------|------------|
| АПЕЛЬСИН / ЯБЛОКО / МОРКОВЬ / ГРЕЙПФРУТ | 250 мл | 325 |
|--|--------|------------|

ВОДА / ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

| | | |
|-------------------------------------|------------|----------------|
| ГАШТАЙНЕР <i>Австрия.</i> | 330/750 мл | 235/615 |
| КОЛА / СПРАЙТ / ТОНИК | 250 мл | 185 |

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

| | | |
|--|--------|------------|
| ДЖЕРРИ <i>Мякоть манго, сок апельсиновый, сливки, гренадин.</i> | 300 мл | 420 |
| МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК <i>Шоколадный / Клубничный / Ванильный.</i> | 300 мл | 360 |
| ЭДВИН <i>Мякоть клубники, мякоть манго, сок апельсиновый.</i> | 300 мл | 460 |
| МОХИТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ <i>Свежая мята, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i> | 300 мл | 420 |
| МОХИТО КЛУБНИЧНЫЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ <i>Свежая мята, клубника, тростниковый сахар, сок лайма, содовая.</i> | 300 мл | 450 |

ЛИМОНАДЫ И КОМПОТЫ

| | | |
|---|---------|------------|
| ЛИМОНАД <i>Апельсин / Клубника / Лимон.</i> | 1000 мл | 660 |
| КОМПОТ | 1000 мл | 660 |



КОФЕ

| | | |
|---|--------|------------|
| ЭСПРЕССО | 40 мл | 250 |
| ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО | 80 мл | 400 |
| АМЕРИКАНО | 160 мл | 400 |
| КАПУЧИНО | 200 мл | 350 |
| ЛАТТЕ МАКИАТО | 250 мл | 340 |
| ЛАТТЕ С СИРОПОМ <i>Ванильный, шоколадный, дынный.</i> | 250 мл | 370 |
| ГЛЯСЕ | 150 мл | 320 |

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

| | | |
|--|--------|------------|
| ЭРЛ ГРЕЙ <i>Черный, с бергамотом, Индия.</i> | 400 мл | 470 |
| АССАМ МОКАЛБАРИ <i>Черный, Индия.</i> | 400 мл | 530 |
| ПУЭР, 20 ЛЕТ <i>Черный, выдержанный, Китай.</i> | 400 мл | 650 |
| СЕНЧА <i>Зеленый, Япония.</i> | 400 мл | 470 |
| ЖЕНЬШЕНЬ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i> | 400 мл | 490 |
| МОЛОЧНЫЙ УЛУН <i>Зеленый, высшей категории, Тайвань.</i> | 400 мл | 460 |
| РУССКИЕ ТРАДИЦИИ <i>Сбор: ромашка, мелисса, чабрец, лист черной смородины.</i> | 400 мл | 480 |
| ИМБИРНЫЙ <i>Напиток из имбиря с добавлением апельсина, лимона, меда, мяты и специй.</i> | 400 мл | 550 |
| ОБЛЕПИХОВЫЙ <i>Согревающий напиток из облепихи с добавлением яблок, апельсина, лайма, меда и мускатного ореха.</i> | 400 мл | 510 |
| ШИПОВНИК С ЧАБРЕЦОМ | 400 мл | 470 |

ЧАЙ

| | | |
|---|--------|------------|
| ЗОЛОТОЙ АССАМ <i>Черный, Индия.</i> | 400 мл | 290 |
| АРОМАТНЫЙ ЖАСМИН <i>Зеленый, Китай.</i> | 400 мл | 290 |

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.