



## ШЕФ-СТЕЙКИ



### СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

*Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.*

**4350**

300 гр.

### АСАДО СТЕЙК

*Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма.*

**3950**

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.*

**3950**

350 гр.

### ПИКАНЬЯ СТЕЙК

*Самый любимый стейк в Бразилии.*

**3570**

420 гр.

### МАРУЧО СТЕЙК

*Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.*

**3570**

250 гр.

### КОВБОЙ СТЕЙК

*Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.*

**4950/5520/7170**

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

<b>ФИЛЕ СТЕЙК</b>	250 гр.	<b>3670</b>
<i>Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма. Рекомендуем с Пино Нуар из США.</i>		

<b>ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК</b>	250 гр.	<b>4180</b>
<i>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.</i>		

<b>РИБАЙ СТЕЙК ЧОЙС</b>	300 гр.	<b>3590</b>
<i>Стейк из говядины, 90 дней зернового откорма, 100% мясо породы бычков Блэк Ангус. Рекомендуем с Сапериани из Грузии.</i>		

<b>РИБАЙ СТЕЙК RUSSO</b>	350 гр.	<b>4670</b>	
<i>Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. Мираторг. Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.</i>			

<b>НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК</b>	300 гр.	<b>3930</b>
<i>Стейк из российской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime. Рекомендуем с Шираз из Австралии.</i>		

### АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

<b>КАРЕ ЯГНЁНКА</b>	400 гр.	<b>3990</b>
<i>Россия, Дагестан.</i>		

<b>МАЧЕТЕ СТЕЙК</b>	300 гр.	<b>3430</b>
<i>Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime.</i>		

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. — 750

## УСТРИЦА ЖИЛАРДО

1 шт. — 970

## МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт. — 435

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### «RUSSO» ТАРТАР

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

200/30 гр.

1450

### ПИКАНЬЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

75/60 гр.

950



### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

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

140/60 гр.

1330

### БИТЫЕ ОГУРЦЫ

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

150/30 гр.

780



### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подается с пикантным соусом, рукколой и сыром.

80/30 гр.

1290

### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Помидоры, огурцы, редис, зелень.

500 гр.

1270

### АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА

Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и луком.

180 гр.

735

### ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

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

100/60/30 гр.

990

### ОЛИВКИ

100 гр.

635

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

120/30/10 гр.

1470

### ГУАКАМОЛЕ

150/50 гр.

790

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

850

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

630

### КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

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

250/60 гр.

995

### ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.

200/60 гр.

1395

### КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба. Подается с голландским соусом.

2/4 шт.

5200/9950



Шеф рекомендует



## САЛАТЫ

<b>АВОКАДО С КРАБОМ</b> <i>Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.</i>	180/30 гр.	<b>1700</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b>	260 гр.	<b>870</b>
<b>КАПРЕЗЕ</b> <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	<b>1100</b>
<b>САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> <i>С заправкой из оливкового масла или сметаны, по Вашему выбору.</i>	270/30 гр.	<b>870</b>
<b>ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ</b> <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	<b>990</b>
<b>КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ</b> <i>Сладкие помидоры и мясо камчатского краба с ароматным маслом и красным луком.</i>	220 гр.	<b>1530</b>
<b>ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ</b> <i>Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	200 гр.	<b>910</b>
<b>САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ</b> <i>С томатами, стручателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i>	320 гр.	<b>1190</b>
<b>ОЛИВЬЕ С КРАБОМ</b> <i>Ароматные тигровые креветки, сочное мясо камчатского краба и тающий во рту копчённый лосось с миксом овощей и майонезом.</i>	240 гр.	<b>1230</b>

## СУПЫ

<b>БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЁНКА</b>	500/30/30 гр.	<b>970</b>
<b>ТОМ ЯМ</b> <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	<b>1130</b>
<b>ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>С креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	<b>1270</b>
<b>НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ</b> <i>Подаётся с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	<b>1190</b>
<b>СУП-ГУЛЯШ</b> <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1 шт./310 гр.	<b>750</b>

## СОУСЫ

<b>«БУТЧЕР»</b> <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	80 гр.	<b>260</b>
<b>ГОРЯЧИЕ</b> <i>Перечный, грибной, ягодный.</i>	60 гр.	<b>230</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ</b> <i>Чимичурри, мачо-соус.</i>	60 гр.	<b>230</b>



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>БЕФСТРОГАНОВ</b> <i>С грибами и картофельным пюре.</i>	430 гр.	<b>1470</b>
<b>«БУТЧЕР» БУРГЕР</b> <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	<b>1470</b>
<b>СКОВОРОДКА «БИФ»</b> <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	430 гр.	<b>1470</b>
<b>ДИКИЙ ЛОСОСЬ</b>	200/60 гр.	<b>2470</b>
<b>СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС</b>	240/60 гр.	<b>2150</b>
<b>СНЕЕЗЕ БИФШТЕКС</b>	300 гр.	<b>1470</b>
<b>ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ</b>	250 гр.	<b>2870</b>

## ГАРНИРЫ

<b>ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ</b>	240 гр.	<b>870</b>
<b>СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА</b>	170/50 гр.	<b>1350</b>
<b>ЖАРЕНОЕ АВОКАДО</b>	160 гр.	<b>795</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b>	200 гр.	<b>590</b>
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ</b>	180 гр.	<b>530</b>
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	180 гр.	<b>670</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ</b>	230 гр.	<b>650</b>
<b>ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ</b> <i>Обжаренная цветная капуста со сливочным соусом, свежей петрушкой и трюфельным маслом.</i>	230 гр.	<b>890</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b> <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	<b>790</b>
<b>ТРОПИКАНО</b> <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	<b>970</b>
<b>«БУТЧЕР» В ШОКОЛАДЕ</b> <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.	<b>750</b>
<b>ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР»</b> <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	<b>995</b>
<b>ШЕФ-БРЮЛЕ</b> <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	<b>650</b>
<b>КУТУЗОВ</b> <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	<b>970</b>
<b>ЛИМОННЫЙ ПИРОГ</b> <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	<b>770</b>
<b>VERY BERRY</b> <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	<b>1130</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ</b>	50 гр.	<b>330</b>



**МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ  
С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.**

**КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА**

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

**1430**

**ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ**

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.*

**640**

**ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ**

*Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.*

**640**

**MAREA**

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

**2190**

**С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ**

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

**1250**

**ЧЕТЫРЕ СЫРА**

*Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.*

**1450**

**С ПАРМОЙ NEW**

*Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.*

**1490**

**МАРГАРИТА**

*Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.*

**990**

**КАЛАБРЕЗЕ**

*Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.*

**1350**

**С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ**

*Горгонзола, груша, моцарелла.*

**1190**

**С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО**

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

**1330**

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**