



## ШЕФ-СТЕЙКИ



### СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.

300 гр. – **5190**

#### АСАДО СТЕЙК

Брутальный стейк из говяжьей вырезки зернового откорма.

**5490**

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.

**5250**

350 гр.

#### ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Самый любимый стейк в Бразилии.

**4370**

420 гр.

#### МАРУЧО СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.

**4250**

250 гр.

#### КОВБОЙ СТЕЙК

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины 400 гр. / 480 гр. / 700 гр. зернового откорма.

**5570 / 6170 / 7790**

Стейки для вас нарежет сам шеф-повар!

Гарантируем удовольствие от каждого кусочка!

# СТЕЙКИ

## 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

#### ВАГЮ ФИЛЕ СТЕЙК

*Неповторимый вкус! Попробуйте уникальный стейк из России.*

200 гр. – **7350**

#### ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

250 гр. **5250**

*Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма.*

*Порода бычков — БлэкАнгус. 200 дней зернового откорма.*

*21 день влажного вызревания. Prime.*

*Рекомендуем с Пино Нуар из США*

#### РИБАЙ СТЕЙК RUSSO

350 гр. **5700**



*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. **4470**

*Стейк из российской говядины зернового откорма. Порода*

*бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день*

*влажного вызревания. Prime.*

*Рекомендуем с Берония Крианса из Испании.*

### АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

#### КАРЕ ЯГНЁНКА

350 гр. **5270**

*Россия, Дагестан.*

#### МАЧЕТЕ СТЕЙК

300 гр. **4070**

*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

БУТЧЕР  
СТЕЙК ХАУС



## ГРЕБЕШОК

1 шт. — 970

## УСТРИЦЫ: ЖИЛАРДО / ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1090 / 830

## МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт. — 550

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### «RUSSO» ТАРТАР

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

170/30 гр.

1750



### ТАРТАР ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Нежнейшая вырезка из мраморной говядины в пикантном соусе с дижонской горчицей, анчоусами и свежей зеленью.  
Подаем со свежим трюфелем и сыром пармезан.

105 гр.

1700

### ПИКАНЬЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

75/45 гр.

1250



### КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

100 гр.

1550

### БИТЫЕ ОГУРЦЫ

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

180 гр.

790



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Помидоры, огурцы, перец, зелень.

500 гр.

1550

### АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА

Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и луком.

180 гр.

890

### ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ

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

100/55/60 гр.

1350

### ОЛИВКИ

100 гр.

790

### ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

1050

### ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

750

### КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

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

220/50 гр.

1150

### КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба.  
Подается с голландским соусом.

2/4 шт.

5700/11250



Шеф рекомендует

## САЛАТЫ

<b>КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО</b>	180 гр.	<b>1850</b>
<b>КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»</b>	260 гр.	<b>1250</b>
<b>КАПРЕЗЕ</b> <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	<b>1450</b>
<b>САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ</b> <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	<b>1150</b>
<b>ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ</b> <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	<b>1270</b>
<b>ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ</b> <i>Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подается с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	<b>1050</b>
<b>САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ</b> <i>С томатами, страчателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i>	280 гр.	<b>1390</b>
<b>ОЛИВЬЕ С КРАБОМ</b> <i>Ароматные тигровые креветки, сочное мясо камчатского краба и тающий во рту копчёный лосось с миксом овощей и майонезом.</i>	235 гр.	<b>1450</b>
<b>ГРЕКО-САЛАТ</b> <i>Нежность мёда, пикантность дижонской горчицы и душистый орегано — вот формула идеального соуса.</i>	300 гр.	<b>1290</b> 

## СУПЫ

<b>БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЁНКА</b>	500/30/30 гр.	<b>1190</b>
<b>ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> <i>С креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	<b>1470</b>
<b>НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ</b> <i>Подается с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	<b>1550</b> 

## СОУСЫ

<b>«БУТЧЕР»</b> <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	105 гр.	<b>370</b>
<b>ГОРЯЧИЕ</b> <i>Перечный, грибной, ягодный.</i>	60 гр.	<b>320</b>
<b>ХОЛОДНЫЕ</b> <i>Чимичурри, мачо-соус.</i>	60 гр.	<b>320</b>



Шеф рекомендует

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>БЕФСТРОГАНОВ</b> <i>С грибами и картофельным пюре.</i>	430 гр.	<b>1890</b>
<b>«БУТЧЕР» БУРГЕР</b> <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспсы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	<b>1890</b>
<b>СКОВОРОДКА «БИФ»</b> <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	390 гр.	<b>1890</b>
<b>МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ</b>	200/30 гр.	<b>3090</b>
<b>СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС</b>	240/30 гр.	<b>3090</b>
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ</b> <i>Обжаренные, с острым кисло-сладким соусом.</i>	200/30 гр.	<b>1590</b>

# ГАРНИРЫ

<b>ПОМИДОРЫ С КРАСНЫМ СОУСОМ</b>	220 гр.	<b>1090</b>
<b>СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА</b>	170/50 гр.	<b>1490</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ</b>	200 гр.	<b>710</b>
<b>МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ</b>	180 гр.	<b>650</b>
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b>	180 гр.	<b>790</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ</b>	195 гр.	<b>770</b>
<b>ЗАПЕЧЕННАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЕМ</b>	160 гр.	<b>990</b>

# ДЕСЕРТЫ

<b>ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b> <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	<b>890</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>1370</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>850</b>
<b>ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР»</b> <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	<b>1170</b>
<b>ШЕФ-БРЮЛЕ</b> <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	<b>750</b>
<b>КУТУЗОВ</b> <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	<b>1170</b>
<b>ЛИМОННЫЙ ПИРОГ</b> <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	<b>850</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>1250</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ</b>	50 гр.	<b>390</b>



Шеф рекомендует

# ПИЦЦА



МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ  
С ХРУСТАЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

## КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1590

## ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

770

## ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

770

## MAREA

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

2400

## С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1450

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1590

## С ПАРМОЙ

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1710

## МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1200

## КАЛАБРЕЗЕ

Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1550

## С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1350

## С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1550

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