

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



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. Подаём 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

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

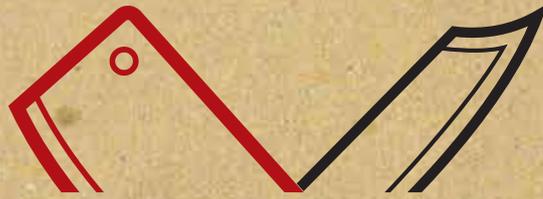
СУПЫ

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

СОУСЫ

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





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 зернового откорма.

5570 / 6170 / 7790

400 гр. / 480 гр. / 700 гр.

**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

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 — Блэк Ангус. 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.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

ГАРНИРЫ

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

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	890	
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1370	
«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.	850	
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1170	
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	750	
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1170	
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	850	
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1250	
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	390	



МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ 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**