

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК

1 шт. — 990

УСТРИЦЫ: ЖИЛАРДО / ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1150/870

МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт. — 590

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«РУССО» ТАРТАР

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

170/30 гр.

1770



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.

1730

ПИКАНЬЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

75/45 гр.

1270



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

100 гр.

1570

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.

1650

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.

1370

ОЛИВКИ

100 гр.

790

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

1070

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

770

КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

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

220/50 гр.

1170

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба. Подается с голландским соусом.

2/4 шт.

5800/11450




Шеф рекомендует

САЛАТЫ

ГРЕКО-САЛАТ <i>Нежность мёда, пикантность дижонской горчицы и душистый орегано — вот формула идеального соуса.</i>	300 гр.	1290	
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО	180 гр.	1870	
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	260 гр.	1270	
КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	1470	
САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.</i>	210 гр.	1170	
ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	1290	
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ <i>Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	205 гр.	1070	
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, страчателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i>	280 гр.	1430	
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.	1470	

СУПЫ

ОКРОШКА	350 гр.	870	
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.	380	
ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной, ягодный.</i>	60 гр.	330	
ХОЛОДНЫЕ <i>Чимичурри, мачо-соус.</i>	60 гр.	330	





ШЕФ-СТЕЙКИ



СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.

300 гр. – **5250**

АСАДО СТЕЙК

Брутальный стейк из говяжьей вырезки зернового откорма.

5590

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.

5300

350 гр.

ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Самый любимый стейк в Бразилии.

4390

420 гр.

МАРУЧО СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.

4300

250 гр.

КОВБОЙ СТЕЙК

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.

5670 / 6270 / 7890

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. - **7550**

ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

250 гр.

5300

Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Прайм. Рекомендуем с Пино Нуар из США

РИБАЙ СТЕЙК РУССО

350 гр.

5750



Мраморный стейк из российской говядины. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Прайм. Мираторг. Рекомендуем с Мальбек из Аргентины.

НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК

300 гр.

4520

Стейк из российской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Прайм. Рекомендуем с Берония Крианса из Испании.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

КАРЕ ЯГНЁНКА

350 гр.

5320

Россия, Дагестан.

МАЧЕТЕ СТЕЙК

300 гр.

4120

Необычная текстура и оригинальная форма делают Мачете поистине мужским стейком. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Прайм.

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:

ОБЖАРЕННЫЙ СНАРУЖИ, КРАСНЫЙ ВНУТРИ — RARE

ОБЖАРЕННЫЙ СНАРУЖИ, КРАСНО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ — MEDIUM RARE


ХОРОШО ОБЖАРЕННЫЙ СНАРУЖИ, РОЗОВЫЙ ВНУТРИ — MEDIUM

СИЛЬНО ОБЖАРЕННЫЙ СНАРУЖИ, СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ — MEDIUM WELL


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.	1970
«БУТЧЕР» БУРГЕР <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	1970 
СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	390 гр.	1970
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.	910
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	1390
«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.	870
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1190
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	770
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1190 
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	870
ОЧЕНЬ ЯГОДНЫЙ «VERY BERRY» <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1270
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	400



МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1600

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

780

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

780

МАРЕА

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

2410

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

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

1460

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

1600

С ПАРМОЙ

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

1720

МАРГАРИТА

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

1210

КАЛАБРЕЗЕ

Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.

1560

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

Горгонзола, груша, моцарелла.

1360

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

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

1560

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**

НАЧНИТЕ С ГРЕБЕШКА



ГРЕБЕШОК С МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ И ВАСАБИ – 1170 руб.

Слайсы нежного гребешка, сочный огурец в маринаде со свежим имбирём, яркий соус понзу и ароматная кунжутная заправка.



ТАТАКИ ИЗ ГРЕБЕШКА С КУНЖУТОМ – 1170 руб.

Нежнейший опалённый гребешок в орехово-кунжутной заправке, с пряным зелёным маслом.



ТАРТАР ОРАНЖ – 1170 руб.

Гармоничное сочетание гребешка в цитрусовом соусе и огурца в маринаде с имбирём дополняет икра тобико и яркая апельсиновая заправка.



СТЕЙК «ТРИ ПЕРЦА» – 5300 руб.

Медальоны из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма, обжаренные в перечном соусе и смеси ароматных специй.



ШЕФ-БУРГЕР – 1990 руб.

Сочная котлета из мраморной говядины в пшеничной булочке с румяной корочкой и четыре вида нежнейшего сыра. Всё это великолепие приправлено маринованными огурчиками, дижонской горчицей и пряными соусами.



РОСТБИФ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА – 1590 руб.

Томлёная говядина зернового откорма с соусом из тунца и битыми огурцами.



**ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ
БАРБЕКЮ**
2870 руб.

**ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ
С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ**
2870 руб.

ОНИ РАЗЖИГАЮТ АППЕТИТ



**КАРПАЧЧО
С ФУА-ГРА,
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И СЫРОМ**
1770 руб.



**ТАТАКИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**
1770 руб.



**ТАРТАР
С КАМПОТСКИМ
ПЕРЦЕМ**
1770 руб.