

ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА



ГРЕБЕШОК

1 шт. — 1070

УСТРИЦЫ: ЖИЛАРДО / ФИН ДЕ КЛЕР

1 шт. — 1170/890

МОРСКОЙ ЕЖ

1 шт. — 610

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.

1790



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.

1750

ПИКАНЬЯ КУРАДА

Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.

75/45 гр.

1290



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

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

100 гр.

1590

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.

1690

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.

1390

ОЛИВКИ

100 гр.

790

ГУАКАМОЛЕ

170/50 гр.

790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА

Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.

350 гр.

1090

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

100/65/30 гр.

790

КАЛЬМАРЫ ПО-СИНГАПУРСКИ

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

220/50 гр.

1190

КАМЧАТСКИЙ КРАБ

Отварные фаланги камчатского краба. Подается с голландским соусом.

2/4 шт.

5900/11750



Шеф рекомендует

САЛАТЫ

ГРЕКО-САЛАТ

Нежность мёда, пикантность дижонской горчицы и душистый орегано — вот формула идеального соуса.

300 гр.

1330



КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ И АВОКАДО

180 гр.

1950

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

260 гр.

1350

КАПРЕЗЕ

Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.

280 гр.

1550

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Свежие помидоры и огурцы, красный лук, тархун, два вида базилика и ароматное кахетинское масло.

210 гр.

1230

ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ

Со сладким луком и голубым сыром.

300 гр.

1350

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ

Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.

205 гр.

1130

САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ

С томатами, стручателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.

280 гр.

1490

ОЛИВЬЕ С КРАБОМ

Ароматные тигровые креветки, сочное мясо камчатского краба и тающий во рту копчённый лосось с миксом овощей и майонезом.

235 гр.

1530

СУПЫ

БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЁНКА

500/30/30 гр.

1190

ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

С креветками и стружкой тунца.

400/60 гр.

1490

НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

Подаётся с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.

550/60 гр.

1590



СОУСЫ

«БУТЧЕР»

Приготовим у Вашего стола.

105 гр.

490

ГОРЯЧИЕ

Перечный, грибной, ягодный.

60 гр.

390

ХОЛОДНЫЕ

Чимичурри, мачо-соус.

60 гр.

390



Шеф рекомендует



ШЕФ-СТЕЙКИ



СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.

300 гр. – **5470**

АСАДО СТЕЙК

Брутальный стейк из говяжьей вырезки зернового откорма.

5770

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.

5500

350 гр.

ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Самый любимый стейк в Бразилии.

4500

420 гр.

МАРУЧО СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.

4500

250 гр.

КОВБОЙ СТЕЙК

5800 / 6500 / 7990

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.

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. – **7700**

ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК

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

250 гр. **5470**

СТЕЙК «ТРИ ПЕРЦА»

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

250 гр. **5470**

РИБАЙ СТЕЙК РУССО

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

350 гр. **5950** 

НЬЮ-ЙОРК СТЕЙК

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.

300 гр. **4590**

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

КАРЕ ЯГНЁНКА

Россия, Дагестан.

350 гр. **5470**

МАЧЕТЕ СТЕЙК

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

300 гр. **4170**

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.	2150	
«БУТЧЕР» БУРГЕР <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	2150	
ШЕФ-БУРГЕР <i>Сочная котлета из мраморной говядины в пшеничной булочке с румяной корочкой и четыре вида нежнейшего сыра.</i>	530 гр.	2150	
СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	390 гр.	2150	
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.	1110	
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1530	
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	730	
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	670	
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	810	
КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	195 гр.	790	

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	930	
«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.	890	
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	1210	
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	790	
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	1250	
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	890	
ОЧЕНЬ ЯГОДНЫЙ <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1290	
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	450	



Шеф рекомендует

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

1600

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

790

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

790

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

МАРЕА

2450

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

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

1490

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

ЧЕТЫРЕ СЫРА

1650

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

С ПАРМОЙ

1750

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

МАРГАРИТА

1250

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

КАЛАБРЕЗЕ

1590

Салями, горгонзола, моцарелла, красный лук.

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

1390

Горгонзола, груша, моцарелла.

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

1590

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

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**



КОСТНЫЙ МОЗГ – 1970 руб.

Древняя еда для мозга, гормонов и энергии.



ЛЮБИМЫЙ СТЕЙК БРЕНД-ШЕФА – 5870 руб.



ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ – 2870 руб.



КАРТОФЕЛЬ С ЖАРеныМИ ЛИСИЧКАМИ – 1250 руб.

ЖАРЕННЫЕ ЛИСИЧКИ С МУССОМ ИЗ ПАРМЕЗАНА – 1250 руб.



РОСТБИФ С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА – 1650 руб.

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

НАЧНИТЕ С ГРЕБЕШКА



**ГРЕБЕШОК
С МАРИНОВАННЫМ
ОГУРЦОМ И ВАСАБИ**

1230 руб.



**ТАТАКИ
ИЗ ГРЕБЕШКА
С КУНЖУТОМ**

1230 руб.



**ГРЕБЕШОК,
ЖАРЕННЫЙ
СО ШПИНАТОМ**

1230 руб.

ОНИ РАЗЖИГАЮТ АППЕТИТ



**КАРПАЧО
С ФУА-ГРА,
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И СЫРОМ**

1790 руб.



**ТАТАКИ
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

1790 руб.



**ТАРТАР
С КАМПОТСКИМ
ПЕРЦЕМ**

1790 руб.