



ШЕФ-СТЕЙКИ



СТЕЙК, КОТОРОГО ЕЩЕ НЕ БЫЛО

Стейк, о котором хочется рассказать абсолютно всем.

4150

300 гр.

АСАДО СТЕЙК

Брутальный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма.

3850

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.

3850

350 гр.

ПИКАНЬЯ СТЕЙК

Самый любимый стейк в Бразилии.

3500

420 гр.

МАРУЧО СТЕЙК

Стейк из наиболее деликатесной мышцы лопаточной части говядины.

3500

250 гр.

КОВБОЙ СТЕЙК

Брутальный рибай на кости из премиальной говядины зернового откорма.

4850/5420/7020

400 гр. / 480 гр. / 700 гр.

Соблазнительный аромат специй и свежее обжаренного 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

ФИЛЕ СТЕЙК	250 гр.	3550
-------------------	---------	-------------

Нежный стейк из говяжьей вырезки травяного откорма.
Рекомендуем с Пино Нуар из США.

ФИЛЕ ПРАЙМ СТЕЙК	250 гр.	4150
-------------------------	---------	-------------

Стейк из премиальной говяжьей вырезки зернового откорма.
Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма.
21 день влажного вызревания. Prime.
Рекомендуем с Санджовезе из Италии.

РИБАЙ СТЕЙК ЧОЙС	300 гр.	3550
-------------------------	---------	-------------

Стейк из говядины, 90 дней зернового откорма,
100% мясо породы бычков Блэк Ангус.
Рекомендуем с Саперави из Грузии.

РИБАЙ СТЕЙК RUSSO	350 гр.	4550
--------------------------	---------	-------------

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.	3400
-----------------------	---------	-------------

Стейк из российской говядины зернового откорма. Порода бычков — Блэк Ангус. 200 дней зернового откорма. 21 день влажного вызревания. Prime.
Рекомендуем с Шираз из Австралии.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ СТЕЙКИ

КАРЕ ЯГНЁНКА	400 гр.	3950
---------------------	---------	-------------

Россия, Дагестан.

МАЧЕТЕ СТЕЙК	300 гр.	3400
---------------------	---------	-------------

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

ШАБУ-ШАБУ ИЗ ГОВЯДИНЫ	300 гр.	3750
------------------------------	---------	-------------

Тонко нарезанный сочный стейк средней прожарки,
с кампотским и турецким перцем.

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



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.	1390	
ПИКАНЬЯ КУРАДА Сыровяленая закуска из говядины от Шеф-повара.	75/60 гр.	920	
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА Филе тунца с мини-каперсами, луком-шалотом и луком-сибулетом, кунжутом и азиатским соусом.	140/60 гр.	1320	
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.	1250	
СВЕЖИЕ ОВОЩИ Помидоры, огурцы, редис, зелень.	500 гр.	1230	
АТЛАНТИЧЕСКАЯ СЕЛЕДКА Выдержанная в растительном масле с сушеным укропом и луком.	180 гр.	725	
ПОДКОПЧЕННЫЙ ЛОСОСЬ Ломтики подкопченного лосося со сладким белым луком, каперсами и хлебными чипсами.	100/60/30 гр.	950	
ОЛИВКИ	100 гр.	625	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	120/30/10 гр.	1430	
ГУАКАМОЛЕ	150/50 гр.	790	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ОТ ШЕФА Сыр и креветки, запеченные в сладком луке.	350 гр.	830	
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА	100/65/30 гр.	620	
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

АВОКАДО С КРАБОМ <i>Нежное мясо камчатского краба в соусе понзу с тающими во рту кубиками авокадо и каперсами.</i>	180/30 гр.	1690
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»	260 гр.	860
КАПРЕЗЕ <i>Щедрая порция моцареллы с помидорами и зеленым соусом из базилика.</i>	280 гр.	1050
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ <i>С заправкой из оливкового масла или сметаны, по Вашему выбору.</i>	270/30 гр.	830
ПОМИДОРЫ С СЫРНЫМ СОУСОМ <i>Со сладким луком и голубым сыром.</i>	300 гр.	950
КАМЧАТСКИЙ КРАБ С ПОМИДОРАМИ <i>Сладкие помидоры и мясо камчатского краба с ароматным маслом и красным луком.</i>	220 гр.	1510
ЗЕЛЕНый САЛАТ <i>Микс салатов со свежими овощами и заправкой из авокадо. Подаётся с жареными тыквенными семечками и овечьим сыром.</i>	200 гр.	900
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ <i>С томатами, стручателлой, кедровыми орехами и соусом из красного перца-гриль.</i>	320 гр.	1180
ОЛИВЬЕ С КРАБОМ <i>Ароматные тигровые креветки, сочное мясо камчатского краба и тающий во рту копчённый лосось с миксом овощей и майонезом.</i>	240 гр.	1210

СУПЫ

БОРЩ «БУТЧЕР» С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЁНКА	500/30/30 гр.	920
ТОМ ЯМ <i>Тайский суп с морепродуктами.</i>	450 гр.	1110
ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>С креветками и стружкой тунца.</i>	400/60 гр.	1250
НАВАРИСТЫЙ СУП ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ <i>Подаётся с мелко нарубленным луком-шалотом, перцем чили, кинзой и чесноком.</i>	550/60 гр.	1170
СУП-ГУЛЯШ <i>В буханке черного хлеба, со стрелкой зеленого лука.</i>	1шт./310 гр.	740

СОУСЫ

«БУТЧЕР» <i>Приготовим у Вашего стола.</i>	80 гр.	255
ГОРЯЧИЕ <i>Перечный, грибной, ягодный.</i>	60 гр.	225
ХОЛОДНЫЕ <i>Чимичурри, мачо-соус.</i>	60 гр.	225

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ <i>С грибами и картофельным пюре.</i>	430 гр.	1410
«БУТЧЕР» БУРГЕР <i>Котлета из отборной говядины, сыры чеддер и грюйер, луковые криспы, два фирменных соуса и сладкий лук.</i>	430 гр.	1410
СКОВОРОДКА «БИФ» <i>Говяжья вырезка с овощами и специями.</i>	430 гр.	1410
ДИКИЙ ЛОСОСЬ	200/60 гр.	2300
СЕВЕРОМОРСКИЙ ПАЛТУС	240/60 гр.	1900
СНЕЕЗЕ БИФШТЕКС	300 гр.	1410
ОСЬМИНОГ С КАРТОФЕЛЕМ	250 гр.	2790

ГАРНИРЫ

ПОМИДОРЫ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ	240 гр.	790
СПАРЖА И МИНИ-КУКУРУЗА	170/50 гр.	1250
ЖАРЕНое АВОКАДО	160 гр.	795
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ	200 гр.	580
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ	180 гр.	520
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	180 гр.	650
КАРТОФЕЛЬ, ОБЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	230 гр.	640
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ <i>Обжаренная цветная капуста со сливочным соусом, свежей петрушкой и трюфельным маслом.</i>	230 гр.	890

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА <i>Безе, чернослив, арахис и орех пекан.</i>	1 шт.	770
ТРОПИКАНО <i>Изысканный десерт на основе крем-мусса со свежим манго и маракуйя, в нежнейшей глазури из белого шоколада.</i>	1 шт.	930
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАД <i>Тающий во рту бисквит с итальянским какао, пикантный шоколадный мусс и два вида шоколада – с хлопьями чили и жареным миндалем. Подаём со свежей малиной и мятой.</i>	1 шт.	750
ЧИЗКЕЙК «БУТЧЕР» <i>Нежный сыр, мадагаскарская ваниль, хрустящий корж из ореха пекан, свежие ягоды и малиновый соус.</i>	1 шт.	995
ШЕФ-БРЮЛЕ <i>Заварной крем с вареной сгущенкой и карамелизированной корочкой.</i>	1 шт.	630
КУТУЗОВ <i>Крем из маскарпоне, ягоды, слоёное тесто и арахисовое безе.</i>	1 шт.	950
ЛИМОННЫЙ ПИРОГ <i>Ореховый корж с кремом из сицилийских лимонов, обожженное безе и веточка мяты.</i>	1 шт.	770
VERY BERRY <i>Освежающий легкий десерт с воздушным кремом из сыра маскарпоне, сорбе, ягодным соусом и свежими ягодами.</i>	1 шт.	1100
МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕ	50 гр.	330

МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ НА ТОНКОМ ТЕСТЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

КАЛЬЦОНЕ ЧЕТЫРЕ СЫРА

1410

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

ФОКАЧЧА С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

625

Хрустящее тесто, оливковое масло, пряные травы.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

625

Хрустящее тесто, оливковое масло, пармезан.

MAREA

2170

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

С ТУНЦОМ И КРАСНЫМ ЛУКОМ

1230

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

ЧЕТЫРЕ СЫРА

1430

Пекорино тоскано, моцарелла, таледжио, горгонзола.

С ПАРМОЙ

1470

Ветчина, моцарелла, страчателла, рукола, томатный соус.

МАРГАРИТА

990

Моцарелла, орегано, томатный соус, оливковое масло.

КАЛАБРЕЗЕ

1330

Салями спьяната, горгонзола, моцарелла, красный лук.

С ГОРГОНЗОЛОЙ И ГРУШЕЙ

1170

Горгонзола, груша, моцарелла.

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И СЫРОМ ТАЛЕДЖИО

1310

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**