

ПОСТНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE VEGETARIANE DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Мильфей из запеченной свеклы с фенхелем, овощными инволтини и томатным майонезом	680
<i>Millefoglie di rapa rossa, finocchi, arancio con involtini di verdure e salsa al pomodoro</i>	
Карпаччо из артишоков с оливковым маслом, лимоном и луком сибулет	1750
<i>Carpaccio di carciofi olio e limone ed erba cipollina</i>	
Салат с фасолью Борлотти и Канелини, розовыми томатами и бальзамиком	1200
<i>Insalata di fagioli borlotti con pomodori, fagiolini, cipolla rossa, erba cipollina e dressing al balsamico</i>	
Салат из запеченной тыквы с белыми грибами темпурा и киноа с фундучным дрессингом	1250
<i>Insalata mista con kinoa, zucca e funghi porcini in tempura, dressing alle nocciole</i>	
Суп из фасоли Борлотти с жареным шпинатом, маслом с ароматом розмарина и пеперончино	560
<i>Minestra di legumi con spinaci saltati, olio al rosmarino e pepperoncino</i>	
Суп-пюре из картофеля, красного и белого лука и черного трюфеля	710
<i>Crema di patate con cipolla bianca e tartufo nero</i>	
Суп-пюре из томатов, инволтини из латука, фаршированные рисом неро венере	650
<i>Crema di pomodoro con involtini di lattuga e riso nero venere</i>	
Спиралотти с овощами и имбирем	980
<i>Spiralotti con verdure saltate e zenzero</i>	
Мецци паккери в соусе алио олио пеперончино с брокколи и соусом из печенного перца и вяленых томатов	1100
<i>Mezzi paccheri, broccoli aglio olio e peperoncino e salsa ai peperoni gialli infornati</i>	
Лингвини из полбы с белыми грибами в соусе из печенных томатов черри с розмарином и чесноком *gluten free	1200
<i>Linguine al farro senza glutine con porcini trifolati e passata di pomodorini infornati al rosmarino</i>	
Трио из артишоков: карпаччо из артишоков, артишоки по-римски, артишоки темпурा с майонезом из томатов	1950
<i>Trio di Carciofi: alla romana, carpaccio con olio e limone, in tempura con maionese di pomodoro</i>	
Желе из апельсинов	350
<i>Gelatina di arance con marmellata di arance amare</i>	
Яблоко запеченное аль карточко с ароматом корицы и соусом из малины	550
<i>Mela in cartoccio profumata alla canella coulis di lamponi</i>	

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Тартар из косули с фуа-гра и свежей малиной 1450
tartara di capriolo con fegato grasso e lamponi

Зелёный салат с карамелизированной тыквой, киноа,
козьим сыром и фундуком 850
insalata verde con kinoa, zucca caramellata, caprino e dressing alle nocciole

Салат из артишоков с красными сицилийскими креветками,
домашней запечённой рикоттой и чёрной икрой 2550
insalata di carciofi, ricotta al forno, gamberi rossi e caviale asetra

Домашняя запечённая рикотта с зелёным салатом,
сегментами апельсина, грейпфрута и цитрусовой заправкой 850
ricotta al forno con insalata verde agli agrumi

Крем-суп из топинамбура со страчателлой и чёрным трюфелем 680
crema di topinambur con stracciatella e tartufo nero

Корейка ягнёнка из Новой Зеландии с запечёнными
овощами и соусом из мяты 2590
Castoletto d'agnello alla griglia con verdure e salsa alla menta

Лангустины на соли с бренди и чёрной икрой 5900
scampi cotti al sale, brandy e caviale asetra

Равиоли с косулей, грибами шиитаке, пармезаном и шпеком 1350
ravioli ripieni al capriolo, funghi shiitake e speck

Филе-миньон с соусом “*pepe verde*” (прожарка medium rare) 1800
Filetto di vitello al “pepe verde” (cottura media)

Перепёлка, обжаренная с римской капустой в соусе на основе
бальзамического уксуса из Модена 1650
Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena

BUTLER

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

DEGUSTAZIONE MENU

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ BUTLER

DEGUSTAZIONE MENU «I CLASSICI BUTLER»

Салат из артишоков с красными сицилийскими креветками, домашней запечённой рикоттой и чёрной икрой; Крем-суп из топинамбура со страчателлой и чёрным трюфелем; Равиоли с косулей, грибами шиитаке, пармезаном и шпеком; Лангустин на соли с брендзи и чёрной икрой; Филе- миньон с соусом “pepe verde” ; Мусс из каштана с миндальным бисквитом и ванильным мороженым 4500
Insalata di carciofi, ricotta al forno, gamberi rossi e caviale asetra; crema di topinambur con straciatella e tartufo nero; ravioli ripieni al capriolo, funghi shitake e speck; scampo cotto al sale, brandy e caviale asetra; Filetto di vitello al “pepe verde”; mousse di castagne, biscotto alle mandorle e gelato alla vaniglia

ПЛАТО «S»

(рекомендовано на 2 персоны)

PLATEAU «S» (consigliato per 2 persone)

Новозеландские устрицы 2 шт., устрицы ямакаси 2 шт., красные креветки 100 г, морской ёж 4 шт., лангустины 200 г, лакедра 50 г..... 11000
Ostriche Nuova Zelanda 2 pz, ostriche Iamakasi 2 pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, lakedra 50 g

ПЛАТО «M»

(рекомендовано на 2 персоны)

PLATEAU «M» (consigliato per 2 persone)

Новозеландские устрицы 4 шт., красные креветки 100 г, морской ёж 4 шт., лангустины 200 г, камчатский краб 250 г 14500
Ostriche Nuova Zelanda 4pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, granchio del kamchatka 250 g

ПЛАТО «L»

(рекомендовано на 4 персоны)

PLATEAU «L» (consigliato per 4 persone)

Новозеландские устрицы 6 шт., морской гребешок 4 шт., морской ёж 6 шт., красные креветки 150 г, лангустины 300 г, камчатский краб 1 кг, чёрная икра 50 г 29000
Ostriche Nuova Zelanda 6 pz, cappesante 4 pz, ricci di mare 6 pz, gamberi rossi 150 g, scampi 300 g, granchio del Kamchatka 1 kg, caviale asetra 50 g

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

FRUTTI DI MARE DAL NOSTRO ACQUARIO

Новозеландские устрицы (1 шт.)	390
<i>Ostriche Nuova Zelanda (1 pz)</i>	
Японские устрицы Ямакаси (1 шт.)	420
<i>Ostriche giapponesi Iamakasi (1 pz)</i>	
Морской ёж (1 шт.)	490
<i>Ricci di Mare (1 pz)</i>	
Морской гребешок (100 г)	400
<i>Capesante (100 g)</i>	
Вонголе (100 г)	330
<i>Vongole (100 g)</i>	
Лангустины (100 г)	1890
<i>Scampi (100 g)</i>	
Камчатский краб (100 г)	850
<i>Granchio (100 g)</i>	
Омар (100 г)	1800
<i>Astice (100 g)</i>	

* Вес уточните у официанта
* Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

КАРПАЧЧО И ТАРТАР

CARPACCIO E TARTARE

Ассорти тартаров (сибас, лакедра, розовые креветки).....	2450
<i>Trio di tartare: branzino, lakedra e gambero rosso</i>	
Крудо или тартар из рыбы дня (дикий сибас, пагр, лакедра) (100 г).....	2450
<i>Crudo o tartare del pescato del giorno, branzino, pagello, lakedra (100 g)</i>	
Тартар из красных креветок с горчично-лимонной сальсой.....	1650
<i>Tartare di gamberi rossi condita con olio limone e senape</i>	
Тартар или карпаччо из японского тунца с авокадо и зелёным яблоком	2300
<i>Tartare o carpaccio di tonno giapponese con avogado e mela verde</i>	
Карпаччо из дорадо с тальолини из цукини с мятой и фундуком.....	1100
<i>Carpaccio di orata con tagliolini di zucchine menta e nocciole</i>	
Карпаччо из осьминога с рукколой, каперсами и вялеными томатами....	1950
<i>Carpaccio di polipo, con rucola, sedano, capperi e pomodorini secchi</i>	
Карпаччо из красных сицилийских креветок с цитрусовой заправкой.....	1450
<i>Carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con dressing agli agrumi</i>	
Сашими из японской лакедры (50 г).....	1300
<i>Sashimi di lakedra del Giappone (50 g)</i>	
Сашими из японского тунца (50 г)	1450
<i>Sashimi di tonno del Giappone (50 g)</i>	
Красные креветки из Мадзара-дель-Валло с оливковым маслом и лимоном (100 г)	1850
<i>Gamberi rossi di Mazzara del Vallo con olio e limone (100 g)</i>	
Чёрная икра (50 г)	4200
<i>Caviale ASETRA (50 g)</i>	

* Рыба и морепродукты поставляются из Туниса, Марокко, Японии

* *La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone*

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

АНТИПАСТИ

ANTIPASTI

Брускетта с томатами, бурратой и анчоусами из Кантабрийского моря	790
<i>Bruschetta con pomodoro burrata e acciughe del mare del Cantabrico</i>	
Сицилийские оливки (100 г) 	420
<i>Olive verdi con aglio e menta (100 g)</i>	
Вяленые томаты (100 г) 	550
<i>Pomodori secchi (100 g)</i>	
Артишоки маринованные (100 г) 	890
<i>Carciofi marinati (100 g)</i>	
Боттарга из икры кефали с сельдереем (10 г)	480
<i>Bottarga di muggine con sedano (10 g)</i>	
Ассорти итальянских колбас.....	2100
<i>Assortimento di salumi italiani</i>	
Хамон 5J с оливками и вялеными томатами (50 г)	2950
<i>Jamon iberico pata negra (50 g)</i>	
Ассорти итальянских сыров (6 видов 12 видов) 	2200 2900
<i>Assortimento di formaggi italiani (6/12 tipi)</i>	
Буррата с помидорами и базиликом 	1450
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
“Вителло Тоннато”.....	840
<i>Vitello tonnato</i>	
Карпаччо из розовых помидоров с красным луком 	750
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa capperi e basilico</i>	
Карпаччо из артишоков с пармезаном и луком “сибулет” 	1750
<i>Carpaccio di carciofi con scaglie di parmigiano ed erba cipollina</i>	
Жареные артишоки с чесноком и мятою 	1950
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Кальмары и артишоки на гриле	2450
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Карпаччо из говядины с эспумой из пармезана, печёными овощами и трюфельным маслом	1350
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Классический тартар из говядины.....	1600
<i>Tartare di manzo classica</i>	

BUTLER

САЛАТЫ

INSALATE

Тёплый салат с морепродуктами и артишоками (омар, лангустины, красные сицилийские креветки)	2750
<i>Insalata con astice, granchio, scampi, carciofi e gamberi rossi</i>	
Салат с осьминогом, картофелем, вялеными томатами и сельдереем	1950
<i>Insalata di polipo, patate, pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche</i>	
Салат Butler с крабом и авокадо.....	2750
<i>Insalata Butler con granchio pomodori e avogado</i>	
Тёплый салат из морепродуктов	2100
<i>Insalata di frutti di mare</i>	
Ростбиф с листьями салата, сельдерея и медово-горчичной заправкой	1250
<i>Insalata di roastbeef condita con miele e senape con mistica e sedano</i>	
Домашний салат из помидоров, огурцов, лука и зелени 	850
<i>Insalata della casa con pomodori, cipolla rossa, cetrioli, aneto e coriandolo</i>	
Микс листьев салата с авокадо, грушей и пармезаном 	990
<i>Insalata mista con avogado, pera e parmigiano</i>	

СУПЫ

ZUPPE

Тортеллини ин Бродо	540
<i>Tortellini in brodo di pollo</i>	
Сицилийский рыбный суп	2000
<i>Zuppa di pesce alla siciliana</i>	
Крем-суп из тыквы с креветками и миндалём	750
<i>crema di zucca con gamberi e mandrle</i>	
Минestrone с фрегола сарда 	650
<i>Minestrone con fregola sarda</i>	

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA E RISOTTO

Спагетти с морским ежом.....	1540
<i>Spaghetti ai ricci di mare</i>	
Ригатони с томатами и базиликом 	950
<i>Rigattoni con pomodoro e basilico</i>	
Пенне араббията 	950
<i>Penne arrabbiata</i>	
Спагетти с боттаргой из икры кефали, помидорами, капресами и оливками	950
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Спагетти с помидорами и бурратой 	1250
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Лингвини с камчатским крабом и помидорами черри	1950
<i>Linguine con granchio e pomodorini</i>	
Спагетти с вонголе.....	1550
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Спагетти с морепродуктами.....	1990
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Спагетти с цукини, креветками и фисташками из Бронте	1350
<i>Spaghetti con gamberi, zucchine e pistacchi di Bronte</i>	
Тальятелле с рагу из цесарки и белыми грибами	1650
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e porcini</i>	
Тальолини с чёрным трюфелем и соусом «Пармезан» 	1950
<i>Tagliolini al parmigiano e tartufo nero</i>	
Равиоли с рикоттой и чёрным трюфелем 	1650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Равиоли с бурратой, шпинатом и помидорами 	1250
<i>Ravioli burrata e spinaci, salsa al pomodoro</i>	
Ризotto с чернилами каракатицы и кальмарами	1350
<i>Risotto al nero di seppia con calamari aglio e prezzemolo</i>	
Ризotto с морепродуктами.....	1990
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	
Спагетти Butler с чёрной икрой.....	3250
<i>Spaghetti Butler: caviale nero, brandy e foglia d'oro</i>	

BUTLER

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

PESCE E FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA

Осьминог (100 г).....	1980
Polipo (100 g)	
Мини-кальмары (100 г)	800
Calamari (100 g)	
Лангустины (100 г)	1890
Scampi (100 g)	
Морской гребешок (100 г).....	400
Capesante (100 g)	
Сибас (100 г)	680
Branzino (100 g)	
Дорадо (100 г).....	680
Orata (100 g)	
Рыба дня (100 г)	1260
Pescato del giorno (100 g)	
Красные сицилийские креветки (100 г)	1850
Gamberi rossi (100 g)	

РЫБА

SECONDI DI PESCE

Жареное филе сибаса со шпинатом, зелёным горохом, брокколи и соусом из белого вина с лимоном.....	1490
Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone	
Филе дорадо с цукини и соусом из омара.....	1490
Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice	
Филе из рыбы дня по-сицилийски.....	2900
Filetto di pescato del giorno alla siciliana	
Сибас в соли (100 г)	680
Branzino al sale (100 g)	
Дорадо в соли (100 г).....	680
Orata al sale (100 g)	
Дикая рыба дня с запечёнными овощами (100 г).....	1290
Pescato del gorno al forno con verdure (100 g)	

* Рыба и морепродукты поставляются из Туниса, Марокко, Японии.
Вес уточняйте у официанта.

* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone.
Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

CARNE ALLA GRIGLIA

Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime
(цена за 100 г, минимальный заказ 200 г) 1570
Filetto di manzo black angus categoria (prime 100 g, porzione minima 200 g)

Рибай из мраморной говядины Black Angus Prime
(цена за 100 г, минимальный заказ 300 г) 1470
Ribay di manzo black angus categoria (prime 100 g, porzione minima 300 g)

Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на 2 персоны
(цена за 100 г, минимальный заказ 500 г) 1200
Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)

Вагю биф из Японии, категория 5, мраморная говядина 8-9
(цена за 100 г, минимальный заказ 400 г) 5500
Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)

МЯСО

SECONDI DI CARNE

Ягнёнок конфи из Калмыкии с жареным картофелем
и грибами шиитаке 2950
agnello della Kalmykia confit con patate saltate e funghi shitake

Запечённая лопатка ягнёнка с сезонными овощами 2250
Spalla d'agnello con verdure di stagione alla menta

Тальята из говядины Black Angus с печёными овощами 1750
Tagliata di manzo black angus con verdure cotte al sale

Говяжьи щёчки с картофельным пюре, белыми грибами и шпинатом 1600
Guancia di manzo brasata con porcini, spinaci e purea di patate

Утиная ножка конфи с корнем сельдерея и черешней 1450
Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con sedano veronese e ciliege

BUTLER

ГАРНИРЫ

CONTORNI

Мини-картофель с паприкой и чесноком	360
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Шпинат с чесноком	620
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Пюре картофельное	320
<i>Purea di patate</i>	
Овощи на гриле или на пару	550
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Зелёный салат	450
<i>Insalata mista</i>	
Зелёная спаржа на гриле или на пару	990
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	

BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС

РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

Маргарита (помидоры, моцарелла, базилик)  790
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)

Дьябло (помидоры, моцарелла, острая салями) 1100
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)

Тонно Чиполла (помидоры, моцарелла, красный лук, каперсы, вяленые томаты, тунец) 1100
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)

Груша и горгондзола
(моцарелла, горгондзола, груша, греческие орехи)  890
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)

Четыре сыра (моцарелла, пармезан, камамбер, горгондзола)  890
Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)

Трюфель (моцарелла, пармезан, маскарпоне, чёрный трюфель, руккола)  1590
Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)

ФОКАЧЧА

FOCACCE

С розмарином или чесноком  390
Rosmarino o aglio

С пармезаном  450
Parmigiano

С тунцом (моцарелла, розовые помидоры, тунец, микс листьев салата)850
Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)

BUTLER

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Клубника (250 г)	850
<i>Fragole (250 g)</i>	
Малина (100 г)	950
<i>Lamponi (100 g)</i>	
Голубика (100 г)	850
<i>Mirtilli (100 g)</i>	
Манго (200 г)	890
<i>Mango (200 g)</i>	
Ананас (100 г)	390
<i>Ananas (100 g)</i>	

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Манго-маракуйя, лесные ягоды, лимон, зелёное яблоко	240
<i>Mango-passion fruit, frutti di bosco, limone, mela verde</i>	

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Ваниль, горький шоколад, вишня, корица-кардамон, кофе, фисташка.....	360
<i>Vaniglia, cioccolato amaro, amarena, cannella e cardamomo, caffè, pistacchio</i>	

BUTLER

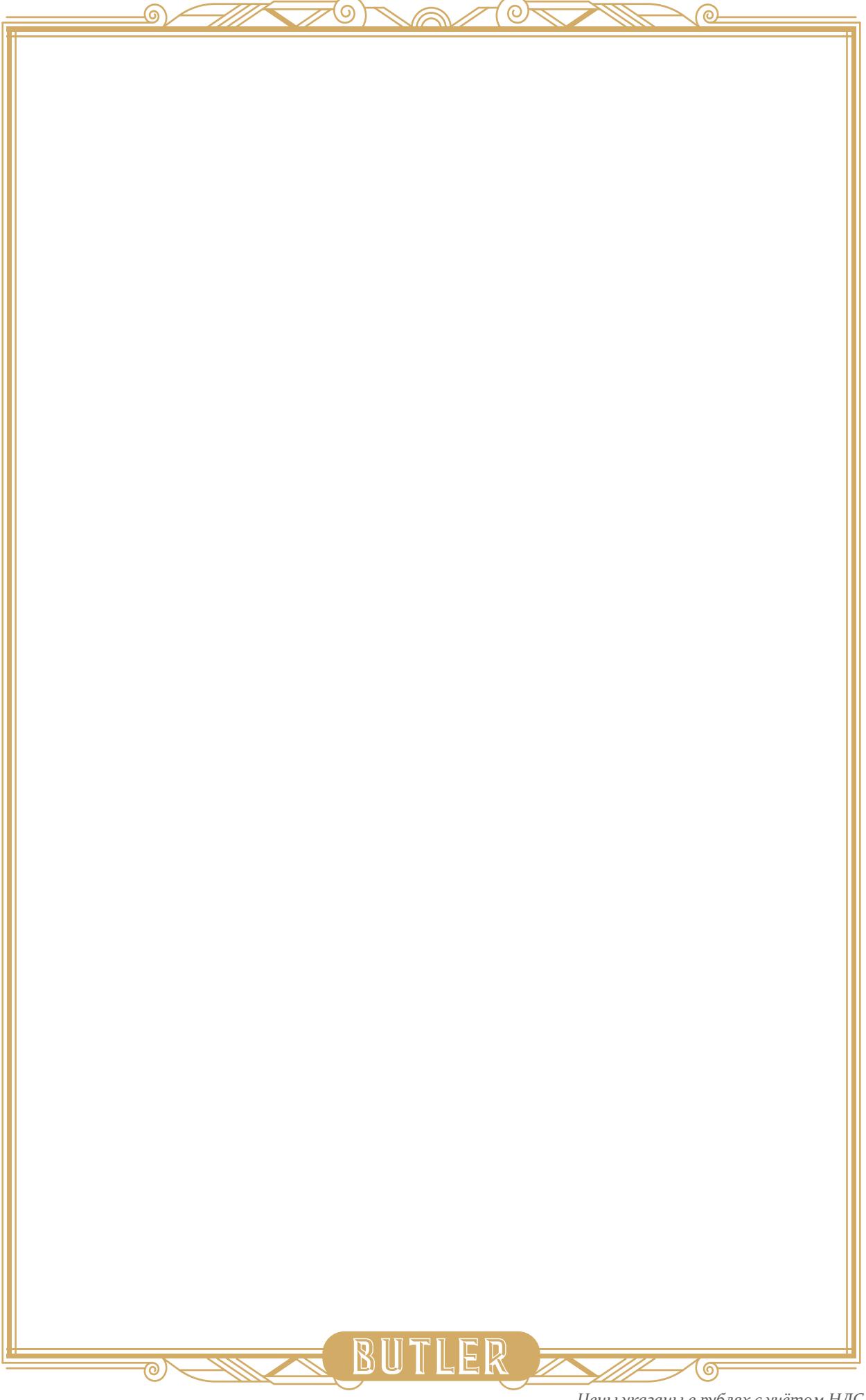
Цены указаны в рублях с учётом НДС

ДЕСЕРТЫ

DOLCI

Меренга Butler	650
<i>Meringa Butler</i>	
Сицилийское канноло с цукатами и фисташками из Бронте	450
<i>Cannolo siciliano</i>	
Тирамису с кофейным мороженым.....	650
<i>Tiramisu con gelato al caffè</i>	
Яблочный пирог с мороженым из корицы и кардамона	680
<i>Tortino di mele con gelato alla cannella e cardamomo</i>	
Шоколадная фантазия.....	650
<i>Fantasia di cioccolato</i>	
Классическая панна-котта с соусом из малины	650
<i>Panna cotta con coulis di lamponi</i>	
Мильфей с ягодами.....	850
<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	
Профитроли с мороженым из фундука, солёной карамелью и горьким шоколадом.....	650
<i>Profiterol con gelato alla nocciola, caramello salato e cioccolato amaro</i>	
Миндальный семифредо с горячим горьким шоколадом	550
<i>Semifreddo alle mandore con cioccolato caldo</i>	
Шоколадный флан с тайским манго и сорбетом из маракуйи	650
<i>Flan di cioccolato con mango e sorbetto al frutto della passione</i>	
Безе с черносливом.....	750
<i>Meringa ghiacciata alle prugne</i>	
Мусс из каштана с миндальным бисквитом и ванильным мороженым	680
<i>Mousse di castagne, biscotto alle mandorle e gelato alla vaniglia</i>	
Мандарин от Джузеппе Дави	680
<i>Il mandarino by Giuseppe Davi</i>	

BUTLER



BUTLER

Цены указаны в рублях с учётом НДС



КАРТЫ ЛОЯЛЬНОСТИ
ДЕЙСТВУЮТ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ
ДО 8 ПЕРСОН



ВСЕ ЦЕНЫ
УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ РФ С УЧЕТОМ НДС



ДАННОЕ МЕНЮ
ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ



С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ
МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА

BUTLER