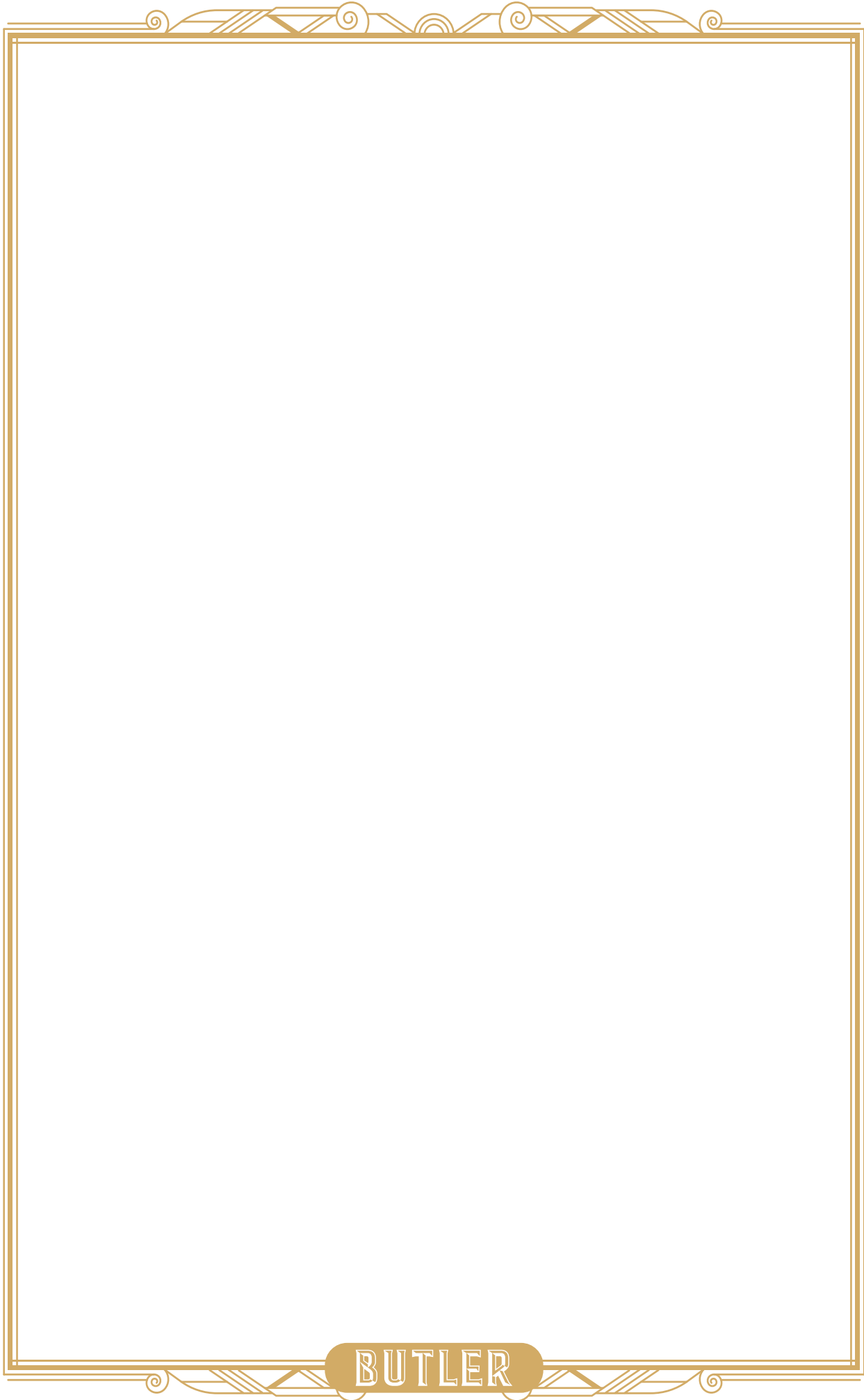




LA SEMPLICITÀ
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER



BUTLER

SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

- Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water 3650
Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro
- Eliche with yellow tomatoes, red prawns, and stracciatella 🌾..... 2900
Eliche al pomodoro giallo, stracciatella e gamberi rossi
- Salad with caramelized pumpkin and goat cheese 🥜🍯..... 1640
Insalata verde con zucca caramellata al balsamico, caprino, dressing alle nocciole
- Tagliolini alla chitarra “Cacio e pepe” 🌾..... 2100
Tagliolini alla chitarra Cacio e Pepe
- Pumpkin pappardelle with porcini mushroom ragout
and pecorino romano 🌾🍯..... 1920
Pappardelle di zucca con funghi porcini e pecorino Romano
- Ravioli stuffed with Kamchatka crab, zucchini sauce,
and balsamic vinegar reduction 🌾🍯..... 2350
Ravioli ripieni di granchio reale con salsa di zucchine e riduzione di aceto balsamico
- Farm chicken alla diavola with homestyle French fries and BBQ sauce..... 2250
Galletto alla diavola con patate fritte
- Sole steak with lemon sauce, green asparagus, and sweet potato gnocchi 🌾..... 3500
Trancio di sogliola con gnocchi di batata, asparagi verdi e Salsa al limone
- Black Angus beef tagliata with seasonal mushrooms, foie gras,
and black truffle..... 2800
Tagliata di manzo Black Angus con funghi di stagione, fegato grasso e tartufo nero
- Baked rabbit with morel mushrooms, mashed potatoes, and green oil..... 2500
Coniglio arrosto con spugnole, purea di patate e olio al prezzemolo

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g.....	5200
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Fine de Claire oysters 1 pc.....	620
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Gillardeu oysters 1 pc.....	790
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc.....	750
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Scallop * crudo/gratin/grill.....	700
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Vongole * saute/pasta.....	580
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Sea urchin 1 pc crudo/pasta *pasta – a minimum of 3 urchins.....	520
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Scampi * crudo/grilled/gratin.....	3200
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed.....	3500
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta.....	1500
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Baby squids grilled.....	1100
<i>Calamaretti griglia</i>	
Red Sicilian prawns 40/50 crudo.....	2300
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo</i>	
Red Sicilian prawns 16/20 * crudo / grilled/ gratin.....	3100
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	
Mazzancolle shrimps * grilled/crudo.....	1760
<i>Gamberi Mazzancolle grill/crudo</i>	

* Choose the cooking method according to your individual taste

** Scegliere la preparazione desiderata*

* Check the exact weight with the waiter

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

CRUDO, CARPACCIO, TARTAR

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

- Grand Selection of Crudités: Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet, salmon crudo with yuzu sauce, scallop with ponzu sauce and smoked salt, wild fish of the day crudo with lemon and scallion, scampi crudo with black caviar and lime..... 6000
Gran crudo di pesce: tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary, Crudo di salmone con salsa yuzu, capasanta con salsa ponzu e sale affumicato, crudo di pescato del giorno con olio e limone, scampo con caviale Asetra e lime
- Sea scallop crudo with tomato water, avocado, basil, and Sicilian orange snow1720
Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avocado, basilico e neve di arancio
- Sea urchin with passion fruit and black caviar 1 pc..... 900
Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz
- Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns)3200
Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)
- Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr) 2550
Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)
- Dorada carpaccio with fennel, lemon, and mint1450
Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone
- “Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet”3200
Tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary
- Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple2200
Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avocado e mela verde
- Japanese Bluefin tuna tartare or carpaccio with avocado3900
Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avocado
- Red Sicilian prawn carpaccio with citrus dressing3200
Carpaccio di Gamberi rossi Sicilia con dressig agli agrumi
- Japanese yellowtail crudo 50 g2300
Crudo di kamaci del Giappone 50 g
- Bluefin tuna with yuzu sauce 50 g.....2300
Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g

* Check the exact weight with the waiter

* Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

ITALIAN DELICACIES

PRELIBATEZZE ITALIANE

Culatelo di Zibello 50 g.....	1700
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Pancetta Arrotolata 50 g.....	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Salame Felino 50 g.....	600
<i>Salame felino 50 g</i>	
Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes 50 g.....	3740
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
Nocellara black olives 100 g 🌿.....	650
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Sun-dried tomatoes 100 g 🌿.....	650
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Marinated artichokes 100 g 🌿.....	950
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Sicilian olives 100 g 🌿.....	650
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Assorted Italian cheeses 6/12 types 🥜🍯.....	2850/3600
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Mullet bottarga with celery 10 g.....	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

* Fish and shellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan











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

🌿 - vegetarian 🌾 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Bruschetta with tomatoes, burrata and Cantabrian anchovies 	1100
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
Foie gras pate with green apple chutney  	750
<i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
Cauliflower carpaccio with truffle dressing 	1900
<i>Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia</i>	
Octopus carpaccio with arugula, capers and sun-dried tomatoes.....	2700
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
Burrata with tomatoes and basil	1650
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Vitello Tonnato.....	1650
<i>Vitello Tonnato</i>	
Pink tomato carpaccio with red onion  	1200
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
Artichoke carpaccio with parmesan and chives 	2900
<i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>	
Fried artichokes with garlic and mint 	3200
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Grilled squids and artichokes.....	3300
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with parmesan espuma, baked vegetables and truffle oil 	2400
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare with potato-parmesan gratin 	2900
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish
Piatto vegetariano



Dish contains gluten
Questo piatto contiene glutine



Dish contains nuts
Questo piatto contiene noccioline



Dish contains honey
Questo piatto contiene miele

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SALADS

INSALATE

- Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives,
capers and almond ricotta 🌿🥜.....1450
Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorle, olive e capperi
- Octopus salad with potato, sun-dried tomatoes and celery.....2700
Insalata di polipo, patate pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche
- Butler salad with crab and avocado3700
Insalata Butler con granchio pomodori e avocado
- Warm seafood salad.....2700
Insalata di frutti di mare
- Roast beef with lettuce, celery and honey mustard dressing 🥜🍯..... 2100
Insalata di roastbeef condita con miele e senape con mistica di sedano
- Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜.....1520
Insalata mista con avocado pera e parmigiano

SOUPS

ZUPPE

- Creamy pumpkin soup with prawns 🥜🍯.....790
Crema di zucca con gamberi arrostiti e mandorle
- Tortellini in chicken broth 🌿..... 690
Tortellini in brodo di pollo
- Sicilian fish soup 🌿🥜..... 2350
Zuppa di pesce alla siciliana
- Minestrone with sardinian fregola 🌿🥜..... 690
Minestrone con fregola sarda
- Creamy topinambur soup with sea scallop and black truffle 1800
Crema di topinambur con capesante arrostita e tartufo nero

🌿 - vegetarian 🌿 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Penne arrabbiata / tomato, basil 🌿	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
Spaghetti with mullet bottarga, tomatoes, capers and olives 🌿	1500
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Spaghetti with tomatoes and burrata 🌿	1750
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Linguine di Gragnano with Kamchatka crab and cherry tomatoes 🌿🥜	2880
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti with vongole 🌿	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Spaghetti with seafood 🌿🥜	3200
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Tagliatelle with guinea fowl ragout and seasonal mushrooms 🌿	2300
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
Tagliolini alla chitarra with black truffle and parmesan sauce 🌿	2500
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
Ravioli with ricotta and black truffle 🌿	2500
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Wild seabass stuffed tortellini with vongole, shrimps, and squids 🌿🥜	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
Risotto with morels	1650
<i>Risotto con le spugnole</i>	
Seafood risotto 🥜	3200
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

* You can choose spaghetti with or without gluten

* Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine

🌿 - vegetarian 🌿 - gluten 🥜 - nuts 🍯 - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

FISH

SECONDI DI PESCE

Fried sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine lemon sauce	2400
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Dorado fillet with zucchini and lobster sauce 🌿	2400
<i>Filetto d`orata con zucchine e salsa d`astice</i>	
Baked fish of the day fillet with white wine, capers, taggiasca olives, and cherry tomatoes 🌿	3400
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Black cod fillet, selection of tomatoes	1900
<i>Filetto di merluzzo con pomodorini, olive e capperi</i>	
Sea bass in salt or grilled 100 g	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
Dorado in salt or grilled 100 g	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
Turbot 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables.....	1900
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Wild sea bass 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables	1300
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Seabream 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives.....	1350
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Sole 100 g * grill / white wine sauce	1550
<i>Sogliola 100 g * alla griglia / al vino bianco</i>	

* Choose the cooking method according to your individual taste

** Scegliere la preparazione desiderata*

* Fish and seafood delivered from Tunisia, Morocco and Japan.

Check the exact weight with the waiter

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

Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

PREMIUM BEEF STEAK

PRIME CATEGORY, COOKED OVER OPEN FIRE

CARNE ALLA GRIGLIA

- Prime Black Angus marbled beef Fillet Mignon
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 200 g) 2100
Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr
- Prime Black Angus marbled beef Chateaubriand for 2 persons
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 500 g)..... 2100
Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)
- Marbled beef ribeye
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 350 g) 1850
Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr
- Japanese wagyu, S category, marble beef 9-10
(per 100 g, minimum order 400 g)7500
Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

- Grilled lamb shoulder chop with cannellini beans3900
spalla d'agnello alla brace con fagioli canellini in umido
- Beef cheeks with polenta, spinach, parmesan, and Valpolicella wine sauce 2100
Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano
- Duck leg confit with calvados-fried green apple and black cherry sauce 🍯2200
Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege
- Stir-fried quail in balsamic vinegar sauce from Modena 🍯 2100
Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena

 - vegetarian  - gluten  - nuts  - honey

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SIDE DISHES

CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 🌿	360
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Stir-fried spinach with garlic 🌿	620
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Mashed potatoes	350
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables 🌿🍯	690
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Mixed salad 🌿	450
<i>Insalata mista</i>	
Grilled or steamed green asparagus 🌿🍯	1350
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	

Explanation of designations

Spiegazione delle designazioni



Vegetarian dish

Piatto vegetariano



Dish contains nuts

Questo piatto contiene noccioline



Dish contains gluten

Questo piatto contiene glutine



Dish contains honey

Questo piatto contiene miele

BUTLER

TRADITIONAL ROMAN PIZZA

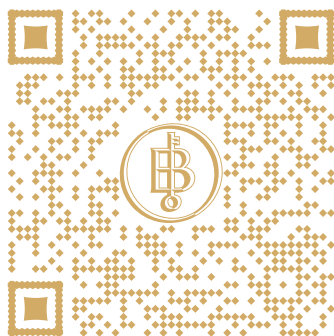
PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 🌿.....	1200
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿.....	1400
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes) 🌿.....	1400
<i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)</i>	
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 🌿🍯.....	1500
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 🌿.....	1600
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 🌿.....	2100
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

FOCACCIA

FOCACCE

With rosemary 🌿.....	550
<i>Rosmarino</i>	
With garlic 🌿.....	550
<i>Con aglio</i>	
With parmesan 🌿.....	750
<i>Parmigiano</i>	
With tuna (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌿.....	1400
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	



LOYALTY CARDS
ARE VALID FOR SERVICE
FOR UP TO 8 PEOPLE



ALL PRICES
ARE INDICATED IN RUSSIAN RUBLES, INCLUDING VAT



THIS MENU
IS AN ADVERTISING MATERIAL



THE CONTROL MENU
CAN BE FOUND AT THE ADMINISTRATOR

BUTLER