



LA SEMPLICITÀ  
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

# SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Mix salad with strawberries, goat cheese, green asparagus and balsamic vinegar from Modena 🍯 .....	2100
<i>Misticanza con fragole, asparagi verdi, caprino condita con aceto balsamico di Modena</i>	
Pinzimonio with red Sicilian prawns.....	3600
<i>Pinzimonio con gamberi rossi marinati al limone</i>	
Marinated sardine tortino with burrata, tomatoes and oregano .....	1350
<i>Tortino di sardine con pomodoro, burrata e origano</i>	
Porcini mushroom and morel soup 🌿 .....	1400
<i>Zuppa di funghi porcini e spugnole</i>	
Lasagna made per Giuseppe Davi's recipe with strachatella, spinach and tomato sause 🌿 .....	1100
<i>«Lasagna» ripiena con spinaci e stracciatella</i>	
Homemade pasta cavatelli alla cacciatora with rabbit stew 🌿🥜 .....	1400
<i>Cavatelli con ragu' di coniglio</i>	
Morels stuffed with foi gras and parmesan fondue.....	2500
<i>Spugnole ripiene di fegato grasso con fonduta di parmigiano</i>	
Grilled quail with broccoli and raspberry sause.....	3200
<i>Quaglia alla griglia con broccolini e salsa ai lamponi</i>	
Doroc pork tenderlion with pickled pak choi and prune sause 🥜 .....	2800
<i>Filetto di maiale razza Duroc, salsa alle prugne</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**

# GOURMET FEAST BY GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

**Focaccia with tomatoes and tuna bottarga, seasoned with oregano and olive oil**  
*Focaccia al pomodoro condita con origano, olio d'oliva e bottarga di tonno*

**Lightly salted sardines with orange, fennel and caper buds**  
*Sardina leggermente salata con arancio, finocchio e fior di cappero*

**Cod mousse «mantecato alla Vicentina» from the Veneto region**  
*Merluzzo mantecato alla vicentina quindi Veneto*

**Beef and wild sea bass carpaccio with fermented fish sauce, sturgeon caviar, lime and capers**  
*Carpaccio di manzo e branzino selvatico con salsa di frattaglie di pesce fermentate, caviale Asetra, lime e capperi*

**Lobster salad with green apple, avocado and oyster mayonnaise**  
*Insalata di Astice con mela verde e avocado, maionese di Ostriche*

**Cream soup of potatoes with sea urchins, beetroot sauce, cuttlefish ink and basil oil**  
*Crema di patate novelle con ricci di mare, salsa alla rapa rossa, nero di seppia e olio al basilica*

**Risotto with Parmesan, chicken garum, sweet-and-sour onion and vegetable demiglass**  
*Risotto al parmigiano, garum di pollo, cipolle rosse in agrodolce e demiglas vegetale*

**Spaghetti «cacio e pepe»**  
*Spaghetti «cacio e pepe»*

**Filet mignon with «grilled vegetables» and salmorigano sauce**  
*Filetto di Manzo con «verdure alla griglia» e salsa salmorigano*

**Green apple sorbet with tarragon gel**  
*Sorbetto alla mela verde gel di dragoncello*

**Zuppa inglese**  
*Zuppa inglese*

**The set (w/o wine) is priced at..... 21000 / 28000**  
*Prezzo menu degustazione senza vino / con vino*

\* You can book a table at least one day before your visit and for a minimum of two people.  
\* È possibile prenotare un tavolo almeno un giorno prima della vostra visita e per almeno due persone

\* Discounts on privilege cards do not apply to gastronomic dinner  
\* Le carte sconto non sono accettate per questo menu

**BUTLER**

All prices are indicated in Russian rubles

# SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g.....	7700
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Gillardeu oysters 1 pc .....	1300
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc.....	1100
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Scallop * crudo/gratin/grill .....	700
<i>Capasante * crudo/graten/grill</i>	
Vongole * saute/pasta .....	950
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Sea urchin 1 pc crudo/pasta *pasta – a minimum of 3 urchins .....	650
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Scampi * crudo/grilled/gratin.....	4500
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed .....	3700
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta .....	1700
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Lobster 100 g * grilled/salad/pasta.....	2500
<i>Astice 100 g *griglia/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>	

\* 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 ..... 7400  
*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 snow ..... 1720  
*Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avogado, basilico e neve di arancio*
- Scallop with fennel and black truffle ..... 3800  
*Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero*
- Sea urchin with passion fruit and black caviar 1 pc..... 1200  
*Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz*
- Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns) ..... 3950  
*Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)*
- Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr) ..... 3200  
*Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)*
- Dorado carpaccio with fennel, lemon and mint ..... 1950  
*Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone*
- Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet ..... 3950  
*Tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary*
- Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple ..... 2650  
*Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avogado e mela verde*
- Japanese Bluefin tuna tartare or carpaccio with avocado ..... 4200  
*Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avogado*
- Bluefin tuna with yuzu sauce 50 g..... 2490  
*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

<b>Culatelo di Zibello 50 g</b> .....	2200
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
<b>Pancetta Arrotolata 50 g</b> .....	1100
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
<b>Salame Felino 50 g</b> .....	1100
<i>Salame felino 50 g</i>	
<b>Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes 50 g</b> .....	4100
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
<b>Nocellara black olives 100 g</b> 🌿.....	850
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
<b>Sun-dried tomatoes 100 g</b> 🌿.....	750
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
<b>Marinated artichokes 100 g</b> 🌿.....	1200
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
<b>Sicilian olives 100 g</b> 🌿.....	850
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
<b>Giardiniera (Italian pickled vegetable appetizer)</b> 🌿.....	950
<i>Giardiniera</i>	
<b>Assorted Italian cheeses 6/12 types</b> 🍌🍯.....	3800/4500
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
<b>Mullet bottarga with celery 10 g</b> .....	800
<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

### 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**

# ANTIPASTI

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta with tomatoes, burrata and Cantabrian anchovies</b> 🌿 ..... 1850 <i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>
<b>Foie gras pate with green apple chutney</b> 🍏🍷 .....950 <i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>
<b>Cauliflower carpaccio with truffle dressing</b> 🍄 ..... 2100 <i>Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia</i>
<b>Octopus carpaccio with arugula, capers and sun-dried tomatoes</b> .....2850 <i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>
<b>Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water</b> ..... 4200 <i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</i>
<b>Baked ramiro pepper with straccatella, balsamic vinegar and basil oil</b> 🌿 ..... 1100 <i>Peperone arrosto ripieno di stracciatella con aceto balsamico e olio al basilico</i>
<b>Homestyle eggplant alla parmigiano from Giuseppe Davi's family recipe</b> ..... 1500 <i>Melanzana alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi</i>
<b>Burrata with tomatoes and basil</b> ..... 1950 <i>Burrata con pomodoro e basilico</i>
<b>Vitello Tonnato</b> ..... 1650 <i>Vitello Tonnato</i>
<b>Pink tomato carpaccio with red onion</b> 🍷🍏 ..... 1600 <i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>
<b>Artichoke carpaccio with parmesan and chives</b> 🍄 ..... 3100 <i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>
<b>Fried artichokes with garlic and mint</b> 🍄 .....3700 <i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>
<b>Grilled squids and artichokes</b> .....3900 <i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>
<b>Beef carpaccio with permesan espuma, baked vegetables and truffle oil</b> 🍷 ..... 2900 <i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>
<b>Classic beef tartare with potato-parmesan gratin</b> 🍷 .....3200 <i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>

**BUTLER**

All prices are indicated in Russian rubles

# SALADS

## INSALATE

Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives, capers  
and almond ricotta 🌿🥜 ..... 1900

*Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorle, olive e capperi*

Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜 ..... 1700

*Insalata mista con avocado pera e parmigiano*

Butler salad with crab and avocado ..... 4500

*Insalata Butler con granchio pomodori e avocado*

Warm seafood salad ..... 2900

*Insalata di frutti di mare*

Roast beef with lettuce, celery and honey mustard dressing 🥜🍯 ..... 2450

*Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza sedano*

# SOUPS

## ZUPPE

Gazpacho with baked bell pepper sorbet 🌿 ..... 1100

*Gaspaccio con sorbetto di peperoni arrosto*

Tortellini in chicken broth 🌾 ..... 850

*Tortellini in brodo di pollo*

Sicilian fish soup 🌾🥜 ..... 2550

*Zuppa di pesce alla siciliana*

Creamy green pea soup with spinach, ricotta, and mint ..... 850

*Crema di piselli con spinaci, menta e ricotta*

Minestrone with sardinian fregola 🌾🥜 ..... 850

*Minestrone con fregola sarda*

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

**BUTLER**

# PASTA AND RISOTTO

## PASTA E RISOTTO

<b>Penne arrabbiata / tomato, basil</b> 🌾 .....	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
<b>Spaghetti with mullet bottarga, tomatoes, capers and olives</b> 🌾 .....	1750
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
<b>Spaghetti with tomatoes and burrata</b> 🌾 .....	1850
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
<b>Linguine di Gragnano with Kamchatka crab and cherry tomatoes</b> 🌾🥜 .....	3850
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
<b>Spaghetti with vongole</b> 🌾 .....	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
<b>Spaghetti with seafood</b> 🌾🥜 .....	3300
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
<b>Tagliatelle with guinea fowl ragout and seasonal mushrooms</b> 🌾 .....	2850
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
<b>Tagliolini alla chitarra with black truffle and parmesan sauce</b> 🌾 .....	2650
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
<b>Ravioli with ricotta and black truffle</b> 🌾 .....	2650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
<b>Ravioli with basil, shrimp and lemon</b> 🌾 .....	2250
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</i>	
<b>Wild seabass stuffed tortellini with vongole, shrimps, and squids</b> 🌾🥜 .....	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
<b>Risotto with seasonal mushrooms</b> .....	2200
<i>Risotto con funghi di stagione</i>	
<b>Seafood risotto</b> 🥜 .....	3300
<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

<b>Fried sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine lemon sauce</b> .....	2550
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
<b>Dorado fillet with zucchini and lobster sauce</b> .....	2550
<i>Filetto d`orata con zucchine e salsa d`astice</i>	
<b>Baked fish of the day fillet with white wine, capers, taggiasca olives, and cherry tomatoes</b> 🌿 .....	3900
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
<b>Black cod fillet with potato parmentier potatoes, carrots and eggplant</b> .....	2200
<i>Filetto di merluzzo con salsa parmentie e verdure di stagione</i>	
<b>Sea bass in salt or grilled 100 g</b> .....	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
<b>Dorado in salt or grilled 100 g</b> .....	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
<b>Turbot 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables</b> .....	2250
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
<b>Wild sea bass 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables</b> .....	1500
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
<b>Seabream 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives</b> .....	1750
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
<b>Sole 100 g * grill / white wine sauce</b> .....	1900
<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 selffish 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) .....	2400
<i>Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr</i>	
Prime Black Angus marbled beef Chateaubriand for 2 persons (Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 500 g) .....	2400
<i>Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)</i>	
Marbled beef ribeye (Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 350 g).....	2100
<i>Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr</i>	
Japanese wagyu, S category, marble beef 9-10 (per 100 g, minimum order 400 g) .....	5800
<i>Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)</i>	
Bareky lamb quiche (Uruguay) .....	4900
<i>Costolette di agnello BBQ origine (Uruguay)</i>	

## MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

Beef cheeks with polenta, spinach, parmesan and Valpolicella wine sauce .....	2500
<i>Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano</i>	
Duck leg confit with calvados-fried green apple and black cherry sauce 🍯 .....	2500
<i>Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege</i>	
Farm chicken Alla Diavola with homestyle French fries and BBQ sauce .....	2700
<i>Galetto Alla Diavola con patate fritte</i>	









 - vegetarian    - gluten    - nuts    - honey

**BUTLER**

All prices are indicated in Russian rubles

# SIDE DISHES

## CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 	450
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Stir-fried spinach with garlic 	850
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Mashed potatoes 	450
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables  	900
<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) 🌾	1600
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</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>	
Roman pizza with black truffle, mozzarella, parmesan, mascarpone and arugula 🌾	2400
<i>pizza romana al tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo, rucola)</i>	
Pizza frita with strachatella, tomatoes and anchovies from Cantabrian sea 🌾	950
<i>Pizza frita con pomodoro, straciatella e origano</i>	

# FOCACCIA

## FOCACCE

With rosemary 🌿🌾	550
<i>Rosmarino</i>	
With garlic 🌿🌾	550
<i>Con aglio</i>	
With parmesan 🌾	850
<i>Parmigiano</i>	
With tuna (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌾	1550
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	

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

BUTLER

# CLASSIC BUTLER DESSERTS

## I DOLCI CLASSICI BUTLER

<b>Tiramisu</b> 🌾 .....	700
<i>Tiramisu</i>	
<b>Apple pie with cinnamon and cardamom ice cream</b> 🌾 .....	750
<i>Tortino di mele con gelato alla cannella e cardamomo</i>	
<b>Millefeuille with berries</b> 🌾 .....	1200
<i>Millefoglie ai frutti di bosco</i>	
<b>Mirengue with prune</b> 🌾🍷 .....	700
<i>Meringa ghiacciata alle prugne</i>	
<b>Profiteroles with hazelnut ice cream, salted caramel and dark chocolate</b> 🌾🍷.....	700
<i>Profiterol con gelato alla nocciola, caramello salato e cioccolato amaro</i>	
<b>Sicilian cannoli with candied fruits and pistachios from Bronte</b> 🌾🍷🍯 .....	550
<i>Cannolo siciliano</i>	

# SIGNATURE SEASONAL DESSERTS

## DOLCI DI STAGIONE D 'AUTORE

<b>Basque cheesecake with gorgonzola, spicy pear, yogurt ice cream and honey</b> 🌾🍷🍯.....	950
<i>Cheese cake al Gorgonzola, pere e gelato allo yogurt e miele</i>	
<b>Chocolate trio with caramel ice cream</b> 🌾🍷 .....	750
<i>Trio di cioccolato con gelato al caramello e chips alle noci pecan</i>	
<b>Strawberries with caramelized olives and basil ice cream</b> .....	1500
<i>Fragole e fragoline di bosco con olive caramellate e gelato al basilico</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**

# HOMEMADE SORBETS

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Mango passion fruit, wild berries, lemon, green apple, coconut.....240  
*Mango-passion fruit, frutti di bosco, limone, mela-verde, cocco, gelso*

# HOMEMADE ICE CREAM

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Vanilla, dark chocolate, cherry, cinnamon-cardamom, pistachio, basil .....360  
*Vaniglia, cioccolato amaro, amarena, cannella e cardamomo, pistacchio, basilico*

# HOMEMADE LACTOSE FREE ICE CREAM

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE SENZA LATTOSIO

Vanilla, dark chocolate, cherry.....380  
*Vaniglia, cioccolato amaro, amarena*

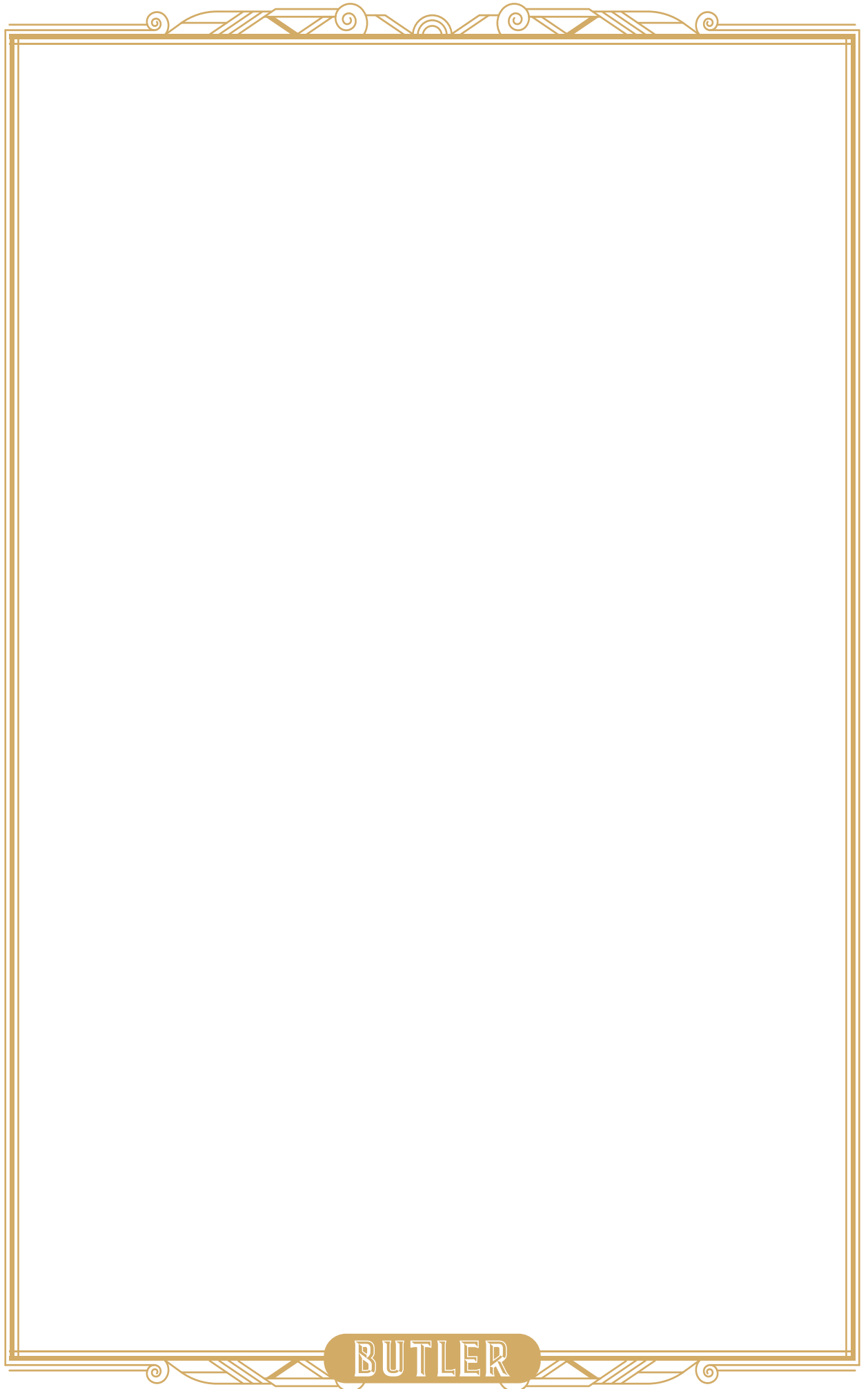
**BUTLER**

*All prices are indicated in Russian rubles*

# FRUITS AND BERRIES

## FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Pineapple 100 g.....	450
<i>Ananas</i>	
Strawberry 250 g.....	1200
<i>Fragole</i>	
Mango 200 g.....	1900
<i>Mango</i>	
Blackberry 100 g.....	1400
<i>Mora</i>	
Raspberries 100 g.....	1200
<i>Lamponi</i>	
Blueberry 100 g.....	900
<i>Mirtilli</i>	



**BUTLER**

*All prices are indicated in Russian rubles*



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**