



LA SEMPLICITÀ È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Запечённый перец рамиро со страчателлой, бальзамическим
уксусом и маслом из базилика 🍷 900

Peperone arrosto ripieno di stracciatella con aceto balsamico e olio al basilico

Микс листьев салата с клубникой, козьим сыром, зелёной спаржей
и бальзамическим уксусом из Модена1750

Misticanza con fragole, asparagi verdi, caprino condita con aceto balsamico di Modena

Баклажан alla parmigiano по семейному рецепту Джузеппе Дави 1500

Melanzana alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi

Обжаренный осьминог с артишоками, чесноком и мятой4500

Polipo e carciofi saltati in padella con aglio e menta

Ризони с хамоном из утки и вишни 🍷1750

Risoni con prosciutto d'anatra e amarene

Форель с зелёной спаржей, соусом бернезе и чёрной икрой 2900

Trota salmonata con asparagi verdi salsa Bernese e caviale Asetra

Кролик alla cacciatora2700

Coniglio alla cacciatora

BUTLER

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Antipasti misti

Antipasti misti

Оливки alla ascolana

Olive alla ascolana

Тартар из говядины с костным мозгом и соленым лимоном

Tartara di manzo con midollo di bue e limone

Флан из пармезана с трюфелем

Flan di parmigiano con tartufo

Скампи in «Salsa rosa»

Scampi in «Salsa rosa»

Морской гребешок с фенхелем и чёрным трюфелем

Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero

Равиоли четыре сыра

Ravioli ai quattro formaggi

Треска с картофельным пармантье и соусом путтанеска

Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca

Запеченное говяжье ребро с овощным демигласом и сезонной тыквой

Costina di Manzo black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale

«Affogato al caffè»

«Affogato al caffè»

Стоимость ужина без вина / с вином 13000 / 21000

Prezzo menu degustazione senza vino / con vino

* Забронировать стол можно не менее, чем за один день до визита
и минимум на две персоны

** È possibile prenotare un tavolo almeno un giorno prima della vostra visita
e per almeno due persone*

* Скидки по картам привилегий не распространяются на гастрономический ужин

** Le carte sconto non sono accettate per questo menu*

BUTLER

Цены указаны в рублях

МОРЕПРОДУКТЫ за 100 г

FRUTTI DI MARE per 100 g

Чёрная икра 50 г	7700
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Устрица Фин де Клер 1 шт	1100
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Устрица Жилардо 1 шт	1300
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Устрица Спеиаль Изиньи 1 шт	1100
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Морской гребешок * крудо/гратен/гриль	700
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Вонголе * соте/паста	1000
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Морской ёж 1 шт крудо/паста *паста – минимум 3 ежа	650
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Скампи * крудо/гриль/гратен	4200
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Осьминог * гриль/на пару	3700
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Камчатский краб * на пару/салат/паста	1700
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Омар 100 г * гриль/салат/паста	2500
<i>Astice 100 g *griglia/insalata/pasta</i>	
Мини-кальмары гриль	1100
<i>Calamaretti griglia</i>	
Красные сицилийские креветки 40/50 крудо	2300
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo</i>	
Красные сицилийские креветки 16/20 * крудо / гриль / гратен	3100
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	

* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус

** Scegliere la preparazione desiderata*

* Вес уточните у официанта

** Richiedere il peso esatto al cameriere*

BUTLER

КРУДО, КАРПАЧЧО, ТАРТАР

CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

- Ле Гран Крудите: тартар из красных сицилийских креветок со страчателлой и сорбетом Bloody Mary, крудо из лосося с соусом юдзу, гребешок с соусом понзу и копчёной солью, крудо из дикой рыбы дня с лимоном и зелёным луком, крудо из скампи с чёрной икрой и лаймом7200
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
- Крудо из морского гребешка с водой из томатов, авокадо, базиликом и снегом из сицилийских апельсинов1720
Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avogado, basilico e neve di arancio
- Морской ёж с маракуйей и чёрной икрой 1 шт 1200
Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz
- Ассорти тартаров (сибас, пагр, розовые креветки) 🥜3950
Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)
- Крудо или тартар из рыбы дня 100 г (дикий сибас, пагр)3200
Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)
- Карпаччо из дорадо с фенхелем, лимоном и мятой 1950
Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone
- Тартар из красных сицилийских креветок с гаспачо и страчателлой3500
Tartare di gambero rosso, stracciatella e stracciatella
- Тартар или карпаччо из дикого лосося с авокадо и зелёным яблоком2650
Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avogado e mela verde
- Тартар или карпаччо из японского тунца Bluefin с авокадо 4200
Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avogado
- Тунец Bluefin с соусом юдзу 50 г2490
Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

PRELIBATEZZE ITALIANE

Кулателло ди Зибелло 50 г	2200
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Панчетта арротолата 50 г	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Салями фелино 50 г	790
<i>Salame felino 50 g</i>	
Хамон 5J с оливками и вялеными томатами 50 г	4100
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
Чёрные оливки из Ночеллара 100 г 	650
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Вяленые томаты 100 г 	650
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Артишоки маринованные 100 г 	950
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Сицилийские оливки 100 г 	650
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Ассорти итальянских сыров 6/12 видов  	3800/4500
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Боттарга из икры кефали с сельдереем 10 г	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

Расшифровка обозначений

Spiegazione delle designazioni



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

BUTLER

АНТИПАСТИ

ANTIPASTI

Брускетта с томатами, бурратой и анчоусами из Кантабрийского моря 🌿	1650
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
Пате из фуа-гра с чатни из зелёного яблока 🌿🥜	950
<i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
Карпаччо из цветной капусты с трюфельной заправкой 🌿	2100
<i>Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia</i>	
Карпаччо из осьминога с рукколой, каперсами и вялеными томатами	2850
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
Каталана с крабом и красными креветками, сельдереем, красным луком и водой из томатов	3900
<i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</i>	
Буррата с помидорами и базиликом	1650
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Вителло Тоннато	1650
<i>Vitello Tonnato</i>	
Карпаччо из розовых помидоров с красным луком 🌿🍯	1200
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
Карпаччо из артишоков с пармезаном и луком сибует 🌿	3100
<i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>	
Жареные артишоки с чесноком и мятой 🌿	3700
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Кальмары и артишоки на гриле	3900
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Карпаччо из говядины с эспумой из пармезана, печёными овощами и трюфельным маслом 🥜	2900
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Классический тартар из говядины с gratenом из картофеля и пармезана 🌿	3200
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

🌿 - вегетарианское 🌿 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

САЛАТЫ

INSALATE

Салат из помидоров, сладкого перца на гриле, чёрных оливок
и каперсов с рикоттой из миндаля 🌿🥜 1700

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

Микс листьев салата с авокадо, грушей и пармезаном 🥜 1700

Insalata mista con avocado pera e parmigiano

Салат Butler с крабом и авокадо 4500

Insalata Butler con granchio pomodori e avocado

Тёплый салат из морепродуктов 2900

Insalata di frutti di mare

Ростбиф с листьями салата, сельдерея
и медово-горчичной заправкой 🥜🍯 2450

Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza sedano

СУПЫ

ZUPPE

Гаспачо с сорбетом из печёного болгарского перца 950

Gaspaccio con sorbetto di peperoni arrosto

Тортеллини ин Бродо 🌿 850

Tortellini in brodo di pollo

Сицилийский рыбный суп 🌿🥜 2550

Zuppa di pesce alla siciliana

Суп-пюре из молодого зелёного горошка со шпинатом,
рикоттой и мятой 750

Crema di piselli con spinaci, menta e ricotta

Минестроне с фрегола сарда 🌿🥜 850

Minestrone con fregola sarda

🌿 - вегетарианское 🌿 - глютен 🥜 - орехи 🍯 - мёд

BUTLER

ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA E RISOTTO

Пенне арабьята / томато, базилик 🌿	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
Спагетти с боттаргой из икры кефали, помидорами, каперсами и оливками 🌿	1650
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Спагетти с помидорами и бурратой 🌿	1850
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Лингвини из Граньяно с камчатским крабом и помидорами черри 🌿🥜...3850	
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
Спагетти с вонголе 🌿	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Спагетти с морепродуктами 🌿🥜	3300
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Тальятелле с рагу из цесарки и сезонными грибами 🌿	2850
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
Тальолини alla chitarra с чёрным трюфелем и соусом из пармезана 🌿	2650
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
Равиоли с рикоттой и чёрным трюфелем 🌿	2650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Равиоли с базиликом, креветками и лимоном 🌿	1950
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</i>	
Тортелли, фаршированные диким сибасом с вонголе, креветками и кальмарами 🌿🥜	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
Ризотто с сезонными грибами	2200
<i>Risotto con funghi di stagione</i>	
Ризотто с морепродуктами 🥜	3300
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

*Вы можете выбрать спагетти с глютенном или без глютена

* Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

РЫБА

SECONDI DI PESCE

Жареное филе сибаса со шпинатом, зелёным горохом, брокколи и соусом из белого вина с лимоном	2550
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Филе дорадо с цукини и соусом из омара	2550
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Филе рыбы дня запечённое с белым вином, каперсами, таджарскими оливками и помидорами черри	3900
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Филе чёрной трески с картофельным пармантье, разноцветной морковью и баклажанами	2200
<i>Filetto di merluzzo con salsa parmentie e verdure di stagione</i>	
Сибас в соли или гриль 100 г	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
Дорадо в соли или гриль 100 г	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
Тюрбо 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками / с овощами ..	2250
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Дикий сибас 100 г * в соли / по-сицилийски / с артишоками и оливками / с овощами	1500
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Пагр 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками	1750
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Морской язык 100 г * гриль / соус белое вино	1900
<i>Sogliola 100 g * alla griglia / al vino bianco</i>	

* Выберите способ приготовления на Ваш индивидуальный вкус

** Scegliere la preparazione desiderata*

* 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

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СТЕЙКИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

CARNE ALLA GRIGLIA

Филе-миньон из мраморной говядины Black Angus Prime (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ 200 г)	2400
<i>Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr</i>	
Шатобриан из мраморной говядины Black Angus Prime на 2 персоны (Аргентина) (цена за 100 г, минимальный заказ 500 г)	2400
<i>Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)</i>	
Рибай из мраморной говядины (Аргентина) (цена за 100г, минимальный заказ 350г)	2100
<i>Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr</i>	
Вагю биф из Японии, категория 5, мраморная говядина 9-10 (цена за 100 г, минимальный заказ 400 г)	7500
<i>Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)</i>	
Каре ягненка BBQ (Уругвай)	4900
<i>Costolette di agnello BBQ origine (Uruguay)</i>	

МЯСО

SECONDI DI CARNE

Говяжьи щечки с полентой, шпинатом с пармезаном и соусом из вина Valpolicella	2500
<i>Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano</i>	
Утиная ножка конфи с зелёным яблоком, обжаренным с кальвадосом и соусом из черешни 🍷	2500
<i>Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege</i>	
Фермерский цыплёнок Alla Diavola с домашним картофелем фри и соусом барбекю	2700
<i>Galetto Alla Diavola con patate fritte</i>	



- вегетарианское



- глютен



- орехи



- мёд

BUTLER

Цены указаны в рублях

ГАРНИРЫ

CONTORNI

Мини-картофель с паприкой и чесноком 	450
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Шпинат с чесноком 	650
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Пюре картофельное 	450
<i>Purea di patate</i>	
Овощи на гриле или на пару  	690
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Зелёный салат 	450
<i>Insalata mista</i>	
Зелёная спаржа на гриле или на пару  	1350
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	

Расшифровка обозначений *Spiegazione delle designazioni*



Вегетарианское блюдо
Piatto vegetariano



Блюдо содержит орехи
Questo piatto contiene frutta secca



Блюдо содержит глютен
Questo piatto contiene glutine



Блюдо содержит мёд
Questo piatto contiene miele

BUTLER

РИМСКАЯ ПИЦЦА

PIZZA ROMANA

- Маргарита (помидоры, моцарелла, базилик) 🌿..... 1200
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)
- Дьябло (помидоры, моцарелла, острая салями) 🌿..... 1600
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)
- Груша и горгондзола (моцарелла, горгондзола, груша, грецкие орехи) 🌿🍷..... 1500
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)
- Четыре сыра (моцарелла, пармезан, камамбер, горгондзола) 🌿..... 1600
Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)
- Трюфель (моцарелла, пармезан, маскарпоне, чёрный трюфель, руккола) 🌿..... 2400
Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)

ФОКАЧЧА

FOCACCE

- С розмарином 🌿..... 550
Rosmarino
- С чесноком 🌿..... 550
Con aglio
- С пармезаном 🌿..... 850
Parmigiano
- Marinara с анчоусами 🌿..... 1100
Marinara con acciughe
- С тунцом (моцарелла, розовые помидоры, тунец, микс листьев салата) 🌿..... 1550
Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)

BUTLER

Цены указаны в рублях

КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ BUTLER

I DOLCI CLASSICI BUTLER

Тирамису700
Tiramisu

Яблочный тарт с мороженым из корицы и кардамона750
Tortino di mele con gelato alla cannella e cardamomo

Мильфей с ягодами..... 1200
Millefoglie ai frutti di bosco

Безе с черносливом.....700
Meringa ghiacciata alle prugne

Профитроли с мороженым из фундука, солёной карамелью
и горьким шоколадом.....700
Profiterol con gelato alla nocciola, caramello salato e cioccolato amaro

Сицилийское каноло с цукатами и фисташками из Бронте550
Cannolo siciliano

АВТОРСКИЕ СЕЗОННЫЕ ДЕСЕРТЫ ОТ ШЕФ-КОНДИТЕРА ИРИНЫ ДУМБАДЗЕ

DOLCI DI STAGIONE D 'AUTORE

Земляничный тарт с кремом маскарпоне, алоэ и сорбетом
из тархуна и персика 1500
Tartelletta con crema di mascarpone, fragoline di bosco, aloe, sorbetto di pesca e dragoncello

Мусс из юдзу в белом шоколаде с карамелизированными
фисташками, манго и желе из лимона..... 1200
Mousse di yuzu e cioccolato bianco con pistacchi caramellizzati, mango e gel di limone

Лавандовый куб с йогуртовым муссом и шелковицей.....950
Mousse allo yogurt glassato alla lavanda con gelsi

BUTLER

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Манго-маракуйя, лесные ягоды, лимон, лимон-базилик,
зелёное яблоко, кокос, шелковица240
Mango-passion fruit, frutti di bosco, limone, limone-basilico, mela-verde, cocco, gelso

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Ваниль, горький шоколад, вишня, корица-кардамон, фисташка360
Vaniglia, cioccolato amaro, amarena, cannella e cardamomo, pistacchio

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ БЕЗ ЛАКТОЗЫ

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE SENZA LATTOSIO

Ваниль, горький шоколад, вишня380
Vaniglia, cioccolato amaro, amarena

BUTLER

Цены указаны в рублях

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Ананас 100 г450
Ananas 100 g

Клубника 250 г 1200
Fragole 250 g

Манго 200 г 1900
Mango 200 g

Ежевика 100 г 1400
Mora 100 g

Малина 100 г 1200
Lamponi 100 g

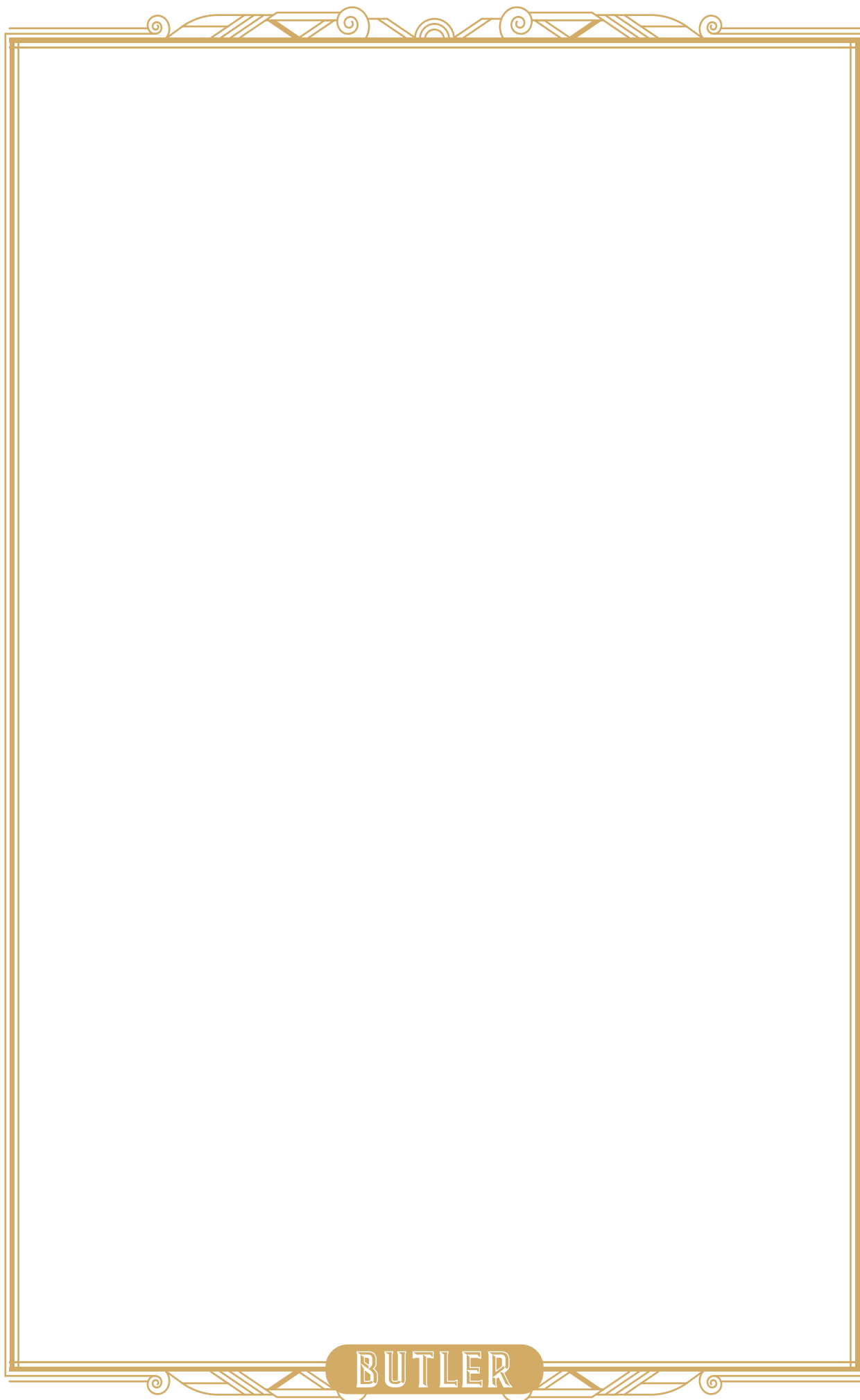
Голубика 100 г..... 900
Mirtilli 100 g

Абрикос 250 г 1200
Albicocca 250 g

Черешня 250 г 1200
Ciliegia 250 g

Шелковица 100 г750
Gelso 100 g

BUTLER



Цены указаны в рублях



КАРТЫ ЛОЯЛЬНОСТИ
ДЕЙСТВУЮТ НА ОБСЛУЖИВАНИЕ СТОЛОВ
ДО 8 ПЕРСОН



ВСЕ ЦЕНЫ
УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ



ДАННОЕ МЕНЮ
ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ



С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ
МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА

BUTLER