



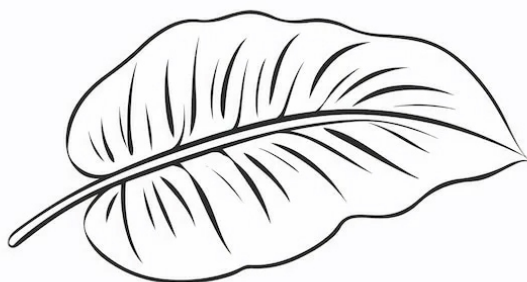
LA SEMPLICITÀ È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

ПОСТНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕПPE ДАВИ

Корн салат с маринованной грушей, грецкими орехами и дрессингом из маракуйи 🥥	1500
Карпаччо из свеклы с фенхелем, апельсином и медово-горчичным соусом 🌿	1200
Карпаччо из артишоков с оливковым маслом, лимоном и зелёным луком 🌿	3100
Суп со сморчками и белыми грибами 🌿	1200
Ризотто с зелёной спаржей и чёрным трюфелем 🌿	3200
Паста Паккери с печёным перцем, таджасскими оливками и каперсами 🌿	2200
Лингвини с имбирем и овощами 🌿	1500
Трио из артишоков: артишоки по-римски, карпаччо из артишоков, артишоки фри с майонезом из томатов и горчицы 🌿	3400
Соте из артишоков и мини-картофеля, с добавлением вяленых томатов 🌿	2800
Желе из красных сицилийских апельсинов 🌿	650
Мильфей с лесными ягодами, апельсиновым соусом 🌿	1350



СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Листья салата с копчёной утиной грудкой, козьим сыром,
карамелизированной тыквой и бальзамическим уксусом
из Модены 🍷..... 2100

insalata con anatra affumicata, caprino e zucca caramellizzata al aceto balsamico di Modena

Морской гребешок с фенхелем и чёрным трюфелем3800
Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero

Дальневосточный мягкопанцирный краб с домашним майонезом
и морскими водорослями 🌿 2800
Granchio in tempura con maionese alle alghe

Тартар из оленины с пате из фуа-гра и малиной 🍷3600
Tartare di cervo con paté di fegato grasso e lamponi

Лингвини с чернилами каракатицы и тартаром
из красных сицилийских креветок 🌿 2900
Linguine con ragù di seppie, il suo nero e tartare di gamberi rossi

Сибас аква пацца с мецце манике, лимоном и боттаргой из кефали
(на 2 персоны) 🌿8500
Mezze maniche con branzino all acqua pazza, limone e bottarga di muggine (2 persone)

Ребро из мраморной говядины, запечённое с картофелем,
болгарским перцем, белыми грибами и соусом с овощным гарумом5500
Short ribs al forno con patate, funghi porcini e peperoni arrostiti

BUTLER

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ УЖИН ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДЖУЗЕППЕ ДАВИ

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

Фокачча с помидорами и боттаргой из тунца, приправленная орегано и оливковым маслом

Focaccia al pomodoro condita con origano, olio d'oliva e bottarga di tonno

Слабосолёные сардины с апельсином, фенхелем и бутонами каперсов

Sardina leggermente salata con arancio, finocchio e fior di cappero

Мусс из трески «мантекато алла Вичентина»

Merluzzo mantecato alla vicentina quindi Veneto

Карпаччо из говядины и дикого сибаса с ферментированным рыбным соусом, осетровой икрой, лаймом и каперсами

Carpaccio di manzo e branzino selvatico con salsa di frattaglie di pesce fermentate, caviale Asetra, lime e capperi

Салат из омара с зелёным яблоком, авокадо и устричным майонезом

Insalata di Astice con mela verde e avocado, maionese di Ostriche

Крем из топинамбура с морскими ежами, соусом из свёклы, чернилами каракатицы и базиликовым маслом

Crema di topinambur con ricci di mare, salsa alla rapa rossa, nero di seppia e olio al basilica

Ризотто с пармезаном, гарумом из курицы, кисло-сладким красным луком и овощным демигласом

Risotto al parmigiano, garum di pollo, cipolle rosse in agrodolce e demiglas vegetale

Спагетти «качо э пепе»

Spaghetti «cacio e pepe»

Филе миньон с «овощами-гриль» и соусом сальмorigано

Filetto di Manzo con «verdure alla griglia» e salsa salmorigano

Сорбет из зелёного яблока с гелем из эстрагона

Sorbetto alla mela verde gel di dragoncello

Зуппа инглеze

Zuppa inglese

Стоимость ужина без вина / с вином 21000 / 28000

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 г7700
Caviale Asetra 50 g

Устрица Фин де Клер 1 шт 1100
Ostriche Fine de Claire 1 pz

Устрица Жилардо 1 шт..... 1300
Ostriche Gillardeu 1 pz

Устрица Специаль Изиньи 1 шт..... 1100
Ostriche Speciales Isigny 1pz

Морской гребешок * крудо/гратен/гриль.....700
*Capesante * crudo/graten/grill*

Вонголе * соте/паста..... 1000
*Vongole * guazzetto/pasta*

Морской ёж 1 шт крудо/паста *паста – минимум 3 ежа.....650
Ricci di Mare 1 pz

Скампи * крудо/гриль/гратен..... 4200
*Scampi * crudo/griglia/graten*

Осьминог * гриль/на пару3700
*Polipo *griglia/a vapore*

Камчатский краб * на пару/салат/паста..... 1700
*Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta*

Омар 100 г * гриль/салат/паста.....2500
*Astice 100 g *griglia/insalata/pasta*

Мини-кальмары гриль..... 1100
Calamaretti griglia

Красные сицилийские креветки 40/50 крудо.....2300
Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo

Красные сицилийские креветки 16/20 * крудо / гриль / гратен 3100
*Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten*

* 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 Блади Мэри, 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, avocado, 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 Dorata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone

Тартар из красных сицилийских креветок с гаспачо и страчателлой 3500

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 avocado e mela verde

Тартар или карпаччо из японского тунца Блюфин с авокадо 4200

Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avocado

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>	
Баклажан alla parmigiano по семейному рецепту Джузеппе Дави.....	1500
<i>Melanzana alla parmigiana ricetta di famiglia dello chef Giuseppe Davi</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 гратеном 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 mistica sedano

СУПЫ

ZUPPE

- Тортеллини ин Бродо 🌿850
Tortellini in brodo di pollo
- Сицилийский рыбный суп 🌿🥜 2550
Zuppa di pesce alla siciliana
- Суп-пюре из тыквы с креветками 🥜🍯850
Crema di zucca con gamberi e mandorle
- 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
Penne arrabbiata / pomodoro e basilico

Спагетти с боттаргой из икры кефали, помидорами, каперсами
и оливками 🌿 1650
Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine

Спагетти с помидорами и бурратой 🌿 1850
Spaghetti con pomodoro burrata e basilico

Лингвини из Граньяно с камчатским крабом и помидорами черри 🌿🥜... 3850
Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini

Спагетти с вонголе 🌿 1950
Spaghetti alle vongole

Спагетти с морепродуктами 🌿🥜 3300
Spaghetti ai frutti di mare

Тальятелле с рагу из цесарки и сезонными грибами 🌿 2850
Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione

Тальюлини alla chitarra с чёрным трюфелем и соусом из пармезана 🌿 2650
Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano

Равиоли с рикоттой и чёрным трюфелем 🌿 2650
Ravioli di ricotta e tartufo nero

Равиоли с базиликом, креветками и лимоном 🌿 1950
Ravioli con basilico, gamberi e limone

Тортелли, фаршированные диким сибасом с вонголе, креветками
и кальмарами 🌿🥜 1850
Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari

Ризотто с сезонными грибами 2200
Risotto con funghi di stagione

Ризотто с морепродуктами 🥜 3300
Risotto ai frutti di mare

*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
Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone

Филе дорадо с цукини и соусом из омара..... 2550
Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice

Филе рыбы дня запечённое с белым вином, каперсами, таджарскими
оливками и помидорами черри 3900
Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini

Филе чёрной трески с картофельным пармантье,
разноцветной морковью и баклажанами..... 2200
Filetto di merluzzo con salsa parmentie e verdure di stagione

Сибас в соли или гриль 100 г 680
Branzino al sale 100 g

Дорадо в соли или гриль 100 г 680
Orata al sale 100 g

Тюрбо 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками / с овощами ... 2250
*Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure*

Дикий сибас 100 г * в соли / по-сицилийски / с артишоками
и оливками / с овощами..... 1500
*Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure*

Пагр 100 г * по-сицилийски / с артишоками и оливками 1750
*Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive*

Морской язык 100 г * гриль / соус белое вино 1900
*Sogliola 100 g * alla griglia / al vino bianco*

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

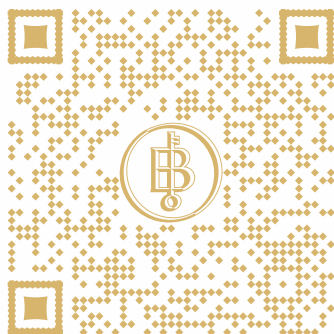
ФОКАЧЧА

FOCACCE

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

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