

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

НАРЕЗКА КОПЧЕНОСТЕЙ 180 г 575

Изыскательное сочетание антрекота из говядины шароле, замаринованной по фирменному рецепту и копченной на дубовой щепе в течение 12 часов, с помидорами черри, руколой и сыром пармезан

КАРПАЧЧО ОТ АПО 142 г 650

Особое карпаччо из подмороженной говяжьей вырезки подается шеф-поваром с руколой и сыром пармезан

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 210/120 г 800

Турецкий сыр тулум, пармезан, гарганзола, камамбер — подаются с медом и сухофруктами

ЗАКУСКА ПОД ВОДКУ 250 г 690

Ростбиф, бефон, маринованные огурчики, вяленые черри, оливки, перец халаленью

САЛАТЫ

ЗЕЛЕННЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ТУЛУМ 230 г 730

Салат, приготовленный без ножа, с традиционным сыром тулум из провинции Эрзинджан, заправленный гранатовым соком и оливковым маслом

САЛАТ ГАВУРДА 240 г 380

Невероятно вкусный ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ салат из мелко нарезанных огурцов, помидоров, красного лука, перца и орехов с особыми специями с востока Средиземноморского побережья

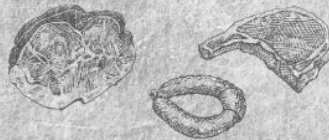
САЛАТ С БЕКОНОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ 260 г 600

Потрясающее вкусное сочетание антрекота из говядины, копченного в течение 12 часов на дубовой щепе и поджаренного до хрустящего состояния, с сезонной зеленью

СУПЫ

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП 460

Традиционный турецкий суп. Подается с соусом из сливочного масла



ТРАДИЦИОННЫЕ ТУРЕЦКИЕ БЛЮДА ЗАКУСКИ (МЕЗЕ)

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ НА УГЛЯХ 120 г 220

Традиционная турецкая закуска из поджаренных на углях баклажанов, красного и зеленого перцев и помидоров с чесноком и специями

ХУМУС 120 г 140

Хумус — закуска из вареного нута с домашней турецкой кунжутной пастой, приготовленная по особому рецепту нашего шеф-повара

АТОМ — МЕЗЕ ИЗ ЖАРЕННЫХ ПЕРЦЕВ 120 г 155

Закуска из перцев «атом» из провинции Газиагеп, высушенных на солнце, с традиционным хатайским йогуртом

МОРКОВНЫЙ ТАРАТОР 120 г 140

Неприменная закуска на столе падишахов во времена Османской империи

ХАЙДАРИ 120 г 190

Легкая закуска из трех видов йогурта с укропом, мятой и оливковым маслом

БАКЛАЖАНЫ НА УГЛЯХ С АРАХИСОМ 120 г 190

Сочетание арахиса и баклажанов, поджаренных на углях, с заправкой из растительного масла и лимонного сока

ШАМПИньОНЫ С СЫРОМ 150 г 420

Грибные шляпки, фаршированные сыром, запеченные в духовом шкафу со сливочным маслом

КЕБАБ

АДАНА КЕБАБ 690

Кебаб из рубленой баранины и говядины с турецким острым красным перцем

УРФА КЕБАБ 690

Кебаб из рубленой баранины и говядины, приготовленный только с солью. Идеально подойдет тем, кто не любит остро.

ЛУКУМ КЕБАБ ОТ ШЕФ-ПОВАРА 1490

Приготовлен из вырезки, выдержанной с соевым соусом и сливами

ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ 250 г 1250

СТЕЙК ДАЛЛАС DRY AGE 400/450 г 3950

(сухого выдержания)

СТЕЙК ПОРТЕРХАУС ТИБОН 550/600 г 3700

СТЕЙК ТИБОН T BONE 450/500 г 3450

СТЕЙК ТОМАГАВК 700/900 г 7500

АНТРЕКОТ РИБАЙ 350/400 г 2900

АНТРЕКОТ ЯПРАК 300/350 г 2800

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК 350 г 2390

АНТРЕКОТ РИБАЙ СО СВЕЖИМИ СПЕЦИЯМИ 300 г 2850

Мясо, тающее во рту, Антрекот из мраморной говядины, выдержанный от 7 до 14 дней с оливковым маслом Extra Virgin со свежими травами, собранными у подножья Саян

АНТРЕКОТ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 300 г 3200

Перед приготовлением мясо намазывается сливочным маслом, приготовленным из ароматного молока коров, пасущихся на местных лугах, и выдерживается 14 дней.

ОСТРЫЙ АНТРЕКОТ ПО-КРАСНОЯРСКИ 250/280 г 2450

Антрекот, подвергнутый влажной выдержке в течение 7 дней со смесью оливкового масла и специй, отобранных нашим шеф-поваром.

ОСОБЫЙ СТЕЙК BUTCHER SPECIAL 400/450 г 4600

Мясной луком, отобранный нашим шеф-поваром, с деревенским сливочным маслом.

МЯСНАЯ ВЫРЕЗКА НА РЕШЕТКЕ 200 г 2700

Нежная вырезка, маринованная в оливковом масле

СТЕЙК АСАДО 200 г 2600

КЕФТЕ BUTCHER 200 г 860

Котлеты по-домашнему из говядины и баранины с турецкими специями

ФИРМЕННЫЕ КЕФТЕ С СЫРОМ ОТ ШЕФ-ПОВАРА 180 г 700

Восхитительное сочетание фарша, специй и сыра чеддер и моцарелла.

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

ПЕРЗОЛА 200/220 г 1750

(МЯСО НА КОСТОЧКЕ В МАРИНАДЕ)

ЛУКУМ ИЗ БАРАНИНЫ 200 г 1700

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА 800/1000 г 4950

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА В ТАНДЫРЕ 3950

БУРГЕРЫ

ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР BUTCHER 720

Фирменный бургер нашего шеф-повара с поджаренным антрекотом, сыром чеддер и фирменным соусом от шеф-повара

ЧИЗБУРГЕР 690

Бургер с кисло-сладкими маринованными огурчиками, двойной порцией сыра чеддер и фирменным соусом от шеф-повара

ЛУКУМ БУРГЕР 890

Настоящий взрыв вкуса: бургер с маринованной говяжьей вырезкой, двойной порцией сыра чеддер, хрустящим луком на булочке, смазанной сливочным маслом

ЗОЛОТОЙ БУРГЕР 1450

АСАДА БУРГЕР 1450

СОУСЫ

СОУС «КАФЕ ПАРИЖ» 50 г 105

СОУС ГРИБНОЙ 50 г 105

ДЕСЕРТЫ

КАТМЕР 250 г 890

Неотъемлемая часть царской трапезы. Десерт из хрустящего слоеного теста с фисташками, густыми сливками и мороженым. Особая подача!

КАТМЕР С ШОКОЛАДОМ 980

ХАВУЧ ДИЛИМИ 450

Традиционный турецкий десерт: пахлава с фисташками, подается с домашним мороженым собственного приготовления

БЕЛОЕ / WHITE

GAVI DEL GAV	10500 P
PFEFFERER COLTERENZIO	5150 P
RIESLING LANDGRAF VON HESSEN	4900 P
PLANETA LA SEGRETA IT BIANCO DOC	4450 P
RIESLING DESERT «VELVET SEASON»	3200 P
CHABLIS-MOISON OLIVIER TRICON	8950 P
SAUVIGNON BLANC EL PARO	2150 P
HANS BAER RIESLING	2800 P

ПИВО / BEER

	500 ml
BROOKLYN PILSNER	440 P
KRONENBOURG 1664 BLANC	430 P
PORTER	400 P
KONIX BLOND	420 P
SUNSET CITY CHERRY ALE	420 P

ПИВО БУТИЛИРОВАННОЕ / BOTTLED BEER

	440 ml
WIZEN 5.0%	320 P
IPA 5.9%	360 P
CHOCOLATE STOUT 7.0%	400 P
GUINNESS DRAUGHT STOUT 4.2%	600 P

КОФЕ / COFFEE

	ml/P
ЭСПРЕССО / ESPRESSO	30/200
АМЕРИКАНО / AMERICANO	70/250
КАПУЧИНО / CAPPUCINO	120/280
ЛАТТЕ / LATTE	150/300
РАФ / RAF	180/350

ЧАЙ / TEA

	ml/P
МАНГО / АНАНАС / ЧИЛИ (MANGO / PINEAPPLE / CHILI)	500/290
ВЕНСКИЙ ДЕЦЕРТ / VIENNESE DESSERT	500/ 290
АССАМ / ASSAM	500/290
МОЛОЧНЫЙ УЛУН / MILK OOLONG	500/290
РУССКИЙ БЛЕНД / RUSSIAN BLEND	500/290
ИМБИРЬ / ЛИМОН (GINGER / LEMON)	500/290

ЛИМОНАД / LEMONADE

	ml/P
ДОМАШНИЙ / HOMEMADE	250/320
КЛУБНИЧНЫЙ / STRAWBERRY	250/320
МЯТНЫЙ / MINT	250/320
ИМБИРНЫЙ / GINGER	250/320

ДЕТОКСЫ / DETOXES

	ml/P
GREEN (зеленое яблоко, огурец, мята, сок лимона)	250/310
ANTIOXIDANT (апельсин, морковь, имбирь)	250/310

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ / MILKSHAKES

	ml/P
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК / CHOCOLATE	300/350
КЛУБНИЧНЫЙ ШЕЙК / STRAWBERRY	300/350
ГРАНАТОВЫЙ ШЕЙК / POMEGRANATE	300/350





КОКТЕЙЛИ / COCKTAILS ml/P

НЬЮ-ЙОРК САУЭР / NEW YORK SOUR 100/440

Нью-Йорк Сауэр – это интересный твист или как бы сказали музыкальные критики, кавер на Виски Сауэр, так что любителям второго он точно понравится

ВИСКИ САУЭР / WHISKEY SOUR 100/440

Виски Сауэр – классика коктейльного жанра. Уж поверьте, этот коктейль вы найдете в любом уголке мира

НИГРОНИ НА РОЗМАРИНЕ / ROSEMARY NIGRONI 100/440

Немного горьковатый, с легкими нотками розмарина, без приторных ноток и лишнего «сахара», он умеет покорять сердца настоящих ценителей

ОЛД ФЭШЕН НА ПРЯНОМ БУРБОНЕ / OLD FASHIONED WITH SPICY BOURBON 110/440

Олд Фэшн – это самая настоящая мужская классика коктейлей. Но, кажется, многие стали забывать об этом необычном крепком коктейле

КАЙПИРИНЬЯ / CAIPIRINHA 100/440

Кайпиринья – один из самых любимых напитков для фанатов крепких и кислых коктейлей

МАНХЭТЕН / MANHATTAN 110/440

На вкус Манхэттен сладковатый с травяными нотками, которые привносит вермут и капля ангостуры. Кстати, ходят слухи, что придумала его мать Уинстона Черчилля

БУЛЬВАРДЬЕ / BOULEVARDIER 110/440

Классический коктейль на основе ржаного виски, который придется по вкусу любителям Олд Фэшна и Манхэттена



КРАСНЫЕ ВИНА / RED WINES 125 ml

CAMDEN PARK SHIRAZ 550 P

MONTEPULCIANO D ABRUZZO 490 P

SANGIOVESE PUGLIA
CARI LENTOZZI 400 P

БЕЛЫЕ ВИНА / WHITE WINES 125 ml

HANS BAER RIESLING 500 P

PINO GRIGIO DELLE VENEZIE 380 P

SAUVIGNON BLANC EL PARO 450 P

ВИНА / WINES 0,75 ml

КРАСНОЕ / RED

BEEFSTEAK CLUB BEEF AND 3900 P

BRISAS DEL ESTE TANNAT 3700 P

LEONARDO CHIANTI DOCG 3500 P

MONTEPULCIANO
D`ADRUZZO PARINI DOC 2650 P

WESTERN CELLARS
RED ZINFANDEL 2800 P

SAPERAVI ASKANELI 2650 P

MAISON BOUEY «LE CARDO
MAXIMUS» 3400 P

KINDZMARARAU LI
MAMIKO BESINI 2200 P