

SEASONAL PROPOSAL FROM THE CHEF GIUSEPPE DAVI

LE PROPOSTE STAGIONALI DELLO CHEF GIUSEPPE DAVI

Roe deer tartare with foie gras and fresh raspberry1550
Tartara di capriolo con fegato grasso e lamponi

Bluefin tuna with Kenyan beans, ginger and yellow bell pepper espuma 1900
Tonno marinato allo zenzero con fagiolini, piselli, menta, espuma al peperone giallo

Salad with goat cheese, strawberry, green asparagus with balsamic
vinegar from Modena 1200
Insalata con asparagi, fragole e caprino, condita con aceto balsamico di Modena

Creamy green pea soup with mint, spinach and homemade ricotta650
Crema di piselli e menta con ricotta e spinaci

Ravioli with ricotta, bottarga and lemon1250
Ravioli ripieni di ricotta, limone e bottarga di muggine

Tagliatelle with chanterelles 2000
Tagliatelle con finferli e parmigiano

Risotto with chanterelles 2000
Risotto con finferli e parmigiano

Wild fish of the day with potato and chanterelles (100 g)1350
Pescato del giorno con finferli e patate (100 g)

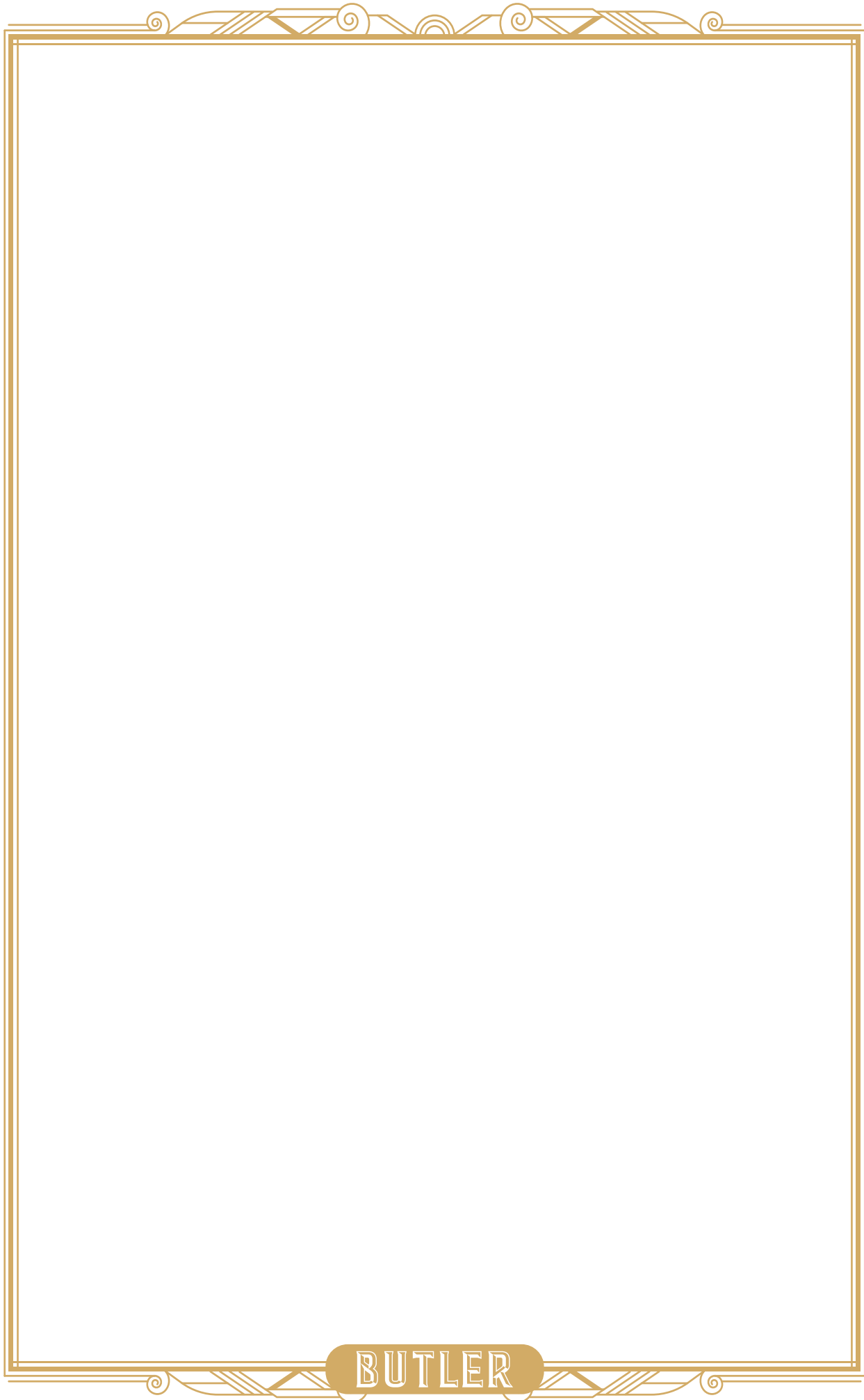
Black Angus tagliata with chanterelles and foie gras..... 1900
Tagliata di manzo con finferli e foie gras

Veal fillet with sauce «pepe verde» (medium cooked) 1800
Filetto di vitello al «pepe verde» (cottura media)

Turbot steak with colored carrots, green onion and vongole sauce.....3200
Filetto di Rombo con salsa alle vongole

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles



TASTING SET-MENU BUTLER

DEGUSTAZIONE MENU «I CLASSICI BUTLER»

Roe deer tartare with foie gras and fresh raspberry

Tartara di capriolo con fegato grasso e lamponi

Wine Chardonnay Jale. Cusumano

Gnocchi with squid, fennel sauce, black caviar and vanilla oil

Gnocchi di calamari con salsa al finocchio olio alla vaniglia e caviale asetra

Wine Cervaro della Sala. Castello della Sala

Ravioli with ricotta and black truffle

Ravioli di ricotta e tartufo nero

Wine Barolo Serradenari. Giulia Negri

Veal fillet with sauce «pepe verde»

Filetto di vitello al «pepe verde»

Wine Note di Rosso Terre Siciliane. Alessandro Viola

Orange jelly

Gelatina di arance con marmellata di arance amare

Chocolate fantasy

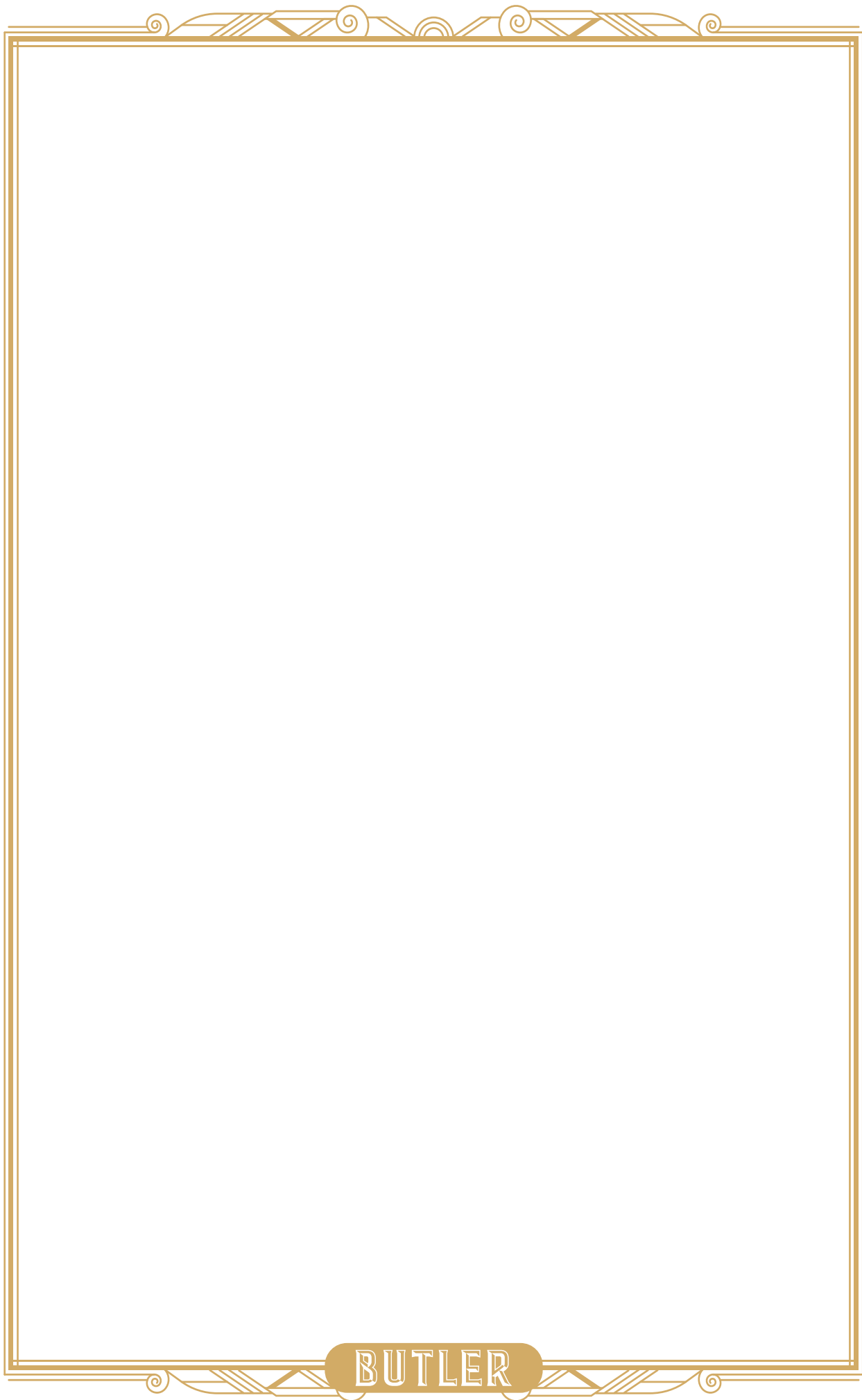
Fantasia di cioccolato

Cognac A.E. dor Embleme

Without wine | With wine5500 | 10000

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles



SHELLFISH FROM OUR AQUARIUM

FRUTTI DI MARE DAL NOSTRO ACQUARIO

New Zealand oysters (1 pc)	390
<i>Ostriche Nuova Zelanda (1 pz)</i>	
Japanese oysters Yamakasi (1 pc).....	420
<i>Ostriche giapponesi Iamakasi (1 pz)</i>	
Sea urchin (1 pc)	490
<i>Ricci di Mare (1 pz)</i>	
Sea scallop (100 g)	400
<i>Capesante (100 g)</i>	
Clams (100 g)	350
<i>Vongole (100 g)</i>	
Langoustines (100 g)	1990
<i>Scampi (100 g)</i>	
Kamchatka crab (100 g)	1100
<i>Granchio (100 g)</i>	
Lobster (100 g).....	1800
<i>Astice (100 g)</i>	

PLATTER «S»

(recommended for 2 persons) | PLATEAU «S» (consigliato per 2 persone)

New Zealand oysters 2 pc, Japanese oysters Yamakasi 2 pc, Red Shrimps 100 g, Sea urchin 4 pc, Langoustines 200 g, lacedra 50 g.....	11000
<i>Ostriche Nuova Zelanda 2 pz, ostriche Iamakasi 2 pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, lakedra 50 g</i>	

PLATTER «M»

(рекомендовано на 2 персоны) | PLATEAU «M» (consigliato per 2 persone)

New Zealand oysters 4 pc, Red Shrimps 100 g, Sea urchin 4 pc, Langoustines 200 g, Kamchatka crab 250 g.....	14500
<i>Ostriche Nuova Zelanda 4pz, gamberi rossi 100 g, ricci di mare 4 pz, scampi 200 g, granchio del kamchatka 250 g</i>	

PLATTER «L»

(рекомендовано на 4 персоны) | PLATEAU «L» (consigliato per 4 persone)

New Zealand oysters 6 pc, Scallop 4 pc, Sea urchin 6 pc, red shrimps 150 g, Langoustines 300 g, Kamchatka crab 1 kg, black caviar 50 g.....	29000
<i>Ostriche Nuova Zelanda 6 pz, cappesante 4 pz, ricci di mare 6 pz, gamberi rossi 150 g, scampi 300 g, granchio del Kamchatka 1 kg, caviale asetra 50 g</i>	

* Check the exact weight with the waiter

* Richiedere il peso esatto al cameriere

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

CARPACCIO AND TARTARE

CARPACCIO E TARTARE

Assorted tartars: sea bass, yellowtail, shrimp pink.....2450

Trio di tartare: branzino, lakedra e gambero rosso

Crudo or tartare of the catch of the day
(wild sea bass, sea bream, lacedra) (100 g).....2450

Crudo o tartare del pescato del giorno, branzino, pagello, lakedra (100 g)

Red prawn tartare topped with lemon and mustard oil..... 1650

Tartare di gamberi rossi condita con olio limone e senape

Tartare or carpaccio of Japanese tuna with avocado and green apple 2400

Tartare o carpaccio di tonno giapponese con avogado e mela verde

Sea bream carpaccio with zucchini, mint and hazelnuts..... 1100

Carpaccio di orata con tagliolini di zucchine menta e nocciole

Octopus carpaccio with arugula, celery, capers and sun-dried tomatoes 1950

Carpaccio di polipo, con rucola, sedano, capperi e pomodorini secchi

Red prawns carpaccio from Mazzara del Vallo with citrus dressing.....1550

Carpaccio di gamberi rossi di Mazzara del Vallo con dressing agli agrumi

Crudo of rudderfish (100 g)2450

Crudo di lakedra del Giappone (100 g)

Crudo of Japanese tuna (100 g)2450

Crudo di tonno del Giappone (100 g)

Red Shrimps from Mazara del Vallo with olive oil and lemon (100 g)..... 1850

Gamberi rossi di Mazzara del Vallo con olio e limone (100 g)

Black caviar (50 g)..... 4200

Caviale ASETRA (50 g)

* Fish and shellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan

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

BUTLER

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Bruschetta with tomatoes, burrata and anchovies from Cantabrico.....	890
<i>Bruschetta con pomodoro burrata e acciughe del mare del Cantabrico</i>	
Sicilian green olives with garlic and mint (100 g) 🌿.....	450
<i>Olive verdi con aglio e menta (100 g)</i>	
Sun-dried tomatoes (100 g) 🌿.....	550
<i>Pomodori secchi (100 g)</i>	
Marinated artichokes (100 g) 🌿.....	890
<i>Carciofi marinati (100 g)</i>	
Mullet bottarga roe with celery (10 g).....	480
<i>Bottarga di muggine con sedano (10 g)</i>	
Assorted Italian sausages.....	2100
<i>Assortimento di salumi italiani</i>	
Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes (50 g)	2950
<i>Jamon iberico pata negra (50 g)</i>	
Assorted Italian cheeses (6 types/12 types) 🌿.....	2200 2900
<i>Assortimento di formaggi italiani (6/12 tipi)</i>	
Burrata with tomatoes and basil 🌿.....	1550
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
Veal with tuna souse	940
<i>Vitello tonnato</i>	
Carpaccio of tomatoes with red onions, capers and basil 🌿.....	850
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa capperi e basilico</i>	
Carpaccio of artichokes with flakes of parmigiano cheese and chive herbs 🌿.....	1900
<i>Carpaccio di carciofi con scaglie di parmigiano ed erba cipollina</i>	
Artichokes pan fried with oil and mint 🌿.....	1950
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
Grilled squids and artichokes.....	2550
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
Beef carpaccio with parmesan mousse, vegetables cooked in salt and truffle oil.....	1350
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
Classic beef tartare.....	1600
<i>Tartare di manzo classica</i>	

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

SALADS

INSALATE

Octopus salad, potatoes, sun-dried cherry tomatoes, celery
and Taggiasca olives..... 1950

Insalata di polipo, patate, pomodorini secchi, sedano e olive taggiasche

Butler salad with crab, tomatoes and avocado 2750

Insalata Butler con granchio pomodori e avocado

Shellfish salad..... 2100

Insalata di frutti di mare

Roast beef salad with lettuce, celery and honey-mustard dressing.....1350

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

“Rustic salad with tomatoes, cucumbers, dill, green onion, radish
and red onion(optional dressing: olive oil/ sunflower oil/ sour cream)” 🌿850

*Insalata dell'orto con pomodori, cetrioli, cipolla rossa e peperoni, {dressing a scelta :panna acida,
olio extra vergine, olio di girasole}*

Mix salad with avocado, pear and parmesan 🌿 1100

Insalata mista con avocado, pera e parmigiano

SOUPS

ZUPPE

Tortellini in chicken broth540

Tortellini in brodo di pollo

Sicilian fish soup 2000

Zuppa di pesce alla siciliana

Minestrone with Sardinian Fregola 🌿650

Minestrone con fregola sarda

Gazpacho with yellow bell pepper sorbet 🌿 680

Gaspaccio con sorbetto al peperone giallo

PASTA AND RISOTTO

PASTA E RISOTTO

Spaghetti with sea urchin	1540
<i>Spaghetti ai ricci di mare</i>	
Penne Arrabiata/tomatoes and basil 🌿	950
<i>Penne arrabiata/pomodoro e basilico</i>	
Spaghetti with tomatoes, olives, capers and mullet roe	950
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Spaghetti with tomatoes, burrata and basil 🌿	1250
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Kamchatka crab linguine with cherry tomatoes	1950
<i>Linguine con granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti with clams.....	1650
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Spaghetti with shellfish	1990
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Spaghetti with zucchini, shrimps and pistachios from Bronte	1350
<i>Spaghetti con gamberi, zucchini e pistacchi di Bronte</i>	
Tagliatelle with guinea fowl ragout and porcini mushrooms.....	1750
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e porcini</i>	
Black truffle tagliolini with Parmesan sauce 🌿	2100
<i>Tagliolini al parmigiano e tartufo nero</i>	
Ravioli with ricotta and black truffle 🌿	1650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Ravioli with burrata, spinach and tomato sauce 🌿	1350
<i>Ravioli burrata e spinaci, salsa al pomodoro</i>	
Risotto with cuttlefish ink, squid, garlic and parsley	1350
<i>Risotto al nero di seppia con calamari aglio e prezzemolo</i>	
Shellfish risotto	1990
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	
.....	
.....	

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

GRILLED FISH AND SHELLFISH

PESCE E FRUTTI DI MARE ALLA GRIGLIA

Octopus (100 g)	1980
<i>Polipo (100 g)</i>	
Baby squids (100 g)	800
<i>Calamari (100 g)</i>	
Langoustines (100 g)	1990
<i>Scampi (100 g)</i>	
Sea scallops (100 g)	400
<i>Capesante (100 g)</i>	
Sea bass (100 g).....	680
<i>Branzino (100 g)</i>	
Sea bream (100 g)	680
<i>Orata (100 g)</i>	
Catch of the day (100 g)	1260
<i>Pescato del giorno (100 g)</i>	
Red sicilian prawns (100 g)	1850
<i>Gamberi rossi (100 g)</i>	

FISH MAIN COURSES

SECONDI DI PESCE

Grilled sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine sauce with lemon.....	1600
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Sea bream fillet with zucchini and lobster sauce	1600
<i>Filetto d'orata con zucchine e salsa d'astice</i>	
Sicilian-style fish fillet of the day	2900
<i>Filetto di pescato del giorno alla siciliana</i>	
Sea bass in salt (100 g)	680
<i>Branzino al sale (100 g)</i>	
Sea bream in salt (100 g)	680
<i>Orata al sale (100 g)</i>	
Fish of the day oven baked with vegetables (100 g)	1390
<i>Pescato del gorno al forno con verdure (100 g)</i>	

* Fish and sellfish 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

Black Angus beef fillet prime category
(per 100 g, minimum order 200 g)1570

Filetto di manzo black angus categoria (prime 100 g, porzione minima 200 g)

Beef chateaubriand prime category for 2 persons
(per 100 g, minimum order 500 g) 1200

Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)

Japanese wagyu, S category, marble beef 8-9
(per 100 g, minimum order 400 g)5500

Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)

MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

Baked lamb shoulder with seasonal vegetables grilled with mint 2250

Spalla d'agnello con verdure di stagione alla menta

Braised beef cheek with chanterelles, spinach and mashed potatoes..... 1600

Guancia di manzo brasata con porcini, spinaci e purea di patate

Duck leg confit lacquered with honey and chilly pepper
on celery root and cherries.....1450

Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con sedano veronese e ciliege

Stir-fried quail with roman cabbage in balsamic
vinegar sauce from Modena 1650

Quaglia saltata in padella, cavolo romano salsa al aceto balsamico di Modena

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 🌿	320
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables 🌿	550
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Mixed salad 🌿	450
<i>Insalata mista</i>	
Grilled or steamed green asparagus 🌿	990
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	
Fried potatoes with chanterelles 🌿	1500
<i>Patate saltate con finferli</i>	
Fried chanterelles 🌿	1500
<i>Finferli trifolate</i>	

TRADITIONAL ROMAN PIZZA

PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 	790
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami)	1100
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes)	1100
<i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)</i>	
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 	890
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 	890
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 	1690
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

FOCACCIA

FOCACCE

With rosemary or garlic 	390
<i>Rosmarino o aglio</i>	
With parmesan 	450
<i>Parmigiano</i>	
Tonno (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad)	850
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	

BUTLER

All prices are indicated in Russian rubles

FRUITS AND BERRIES

FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Cherry (250 g)	1250
<i>Ciliege (250 g)</i>	
Apricot (250 g)	1250
<i>Albicocche (250 g)</i>	
Mulberry (100 g).....	1000
<i>Gelsi (100 g)</i>	
Wild strawberry (100 g)	2000
<i>Fragoline di bosco (100 g)</i>	
Strawberry (250 g).....	850
<i>Fragole (250 g)</i>	
Raspberry (100 g)	950
<i>Lamponi (100 g)</i>	
Blueberry (100 g)	850
<i>Mirtilli (100 g)</i>	
Mango (200 g)	890
<i>Mango (200 g)</i>	
Pineapple (100 g).....	390
<i>Ananas (100 g)</i>	

HOMEMADE SORBETS

SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Mango-passion fruit, wild berries, lemon, green apple.....	240
<i>Mango-passion fruit, frutti di bosco, limone, mela verde, gelsi</i>	
Mulberry	420
<i>Gelsi</i>	

HOMEMADE ICE CREAM

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

Vanilla, dark chocolate, cherry, cardamon and cinnamon, coffee	360
<i>Vaniglia, cioccolato amaro, amarena, cannella e cardamomo, caffè`</i>	

BUTLER

DESSERTS

DOLCI

Dark chocolate sphere with hazelnut Bavarian cream,
vanilla ice cream and coffee..... 680

Sfera al cioccolato affogato al caffè con gelato alla vaniglia e bavarese alle nocciole

Strawberries and wild strawberries with goat cheese mousse
and caramelized olives.....950

Fragole e fragoline di bosco mousse di caprino e olive caramellate

Apricot MELBA (vanilla Semifreddo, apricot in syrup, raspberry sauce 680

Albicocca Melba: semifreddo alla vaniglia con coulis ai lamponi e pesche sciroppate

Sicilian cannolo with candied fruits and pistachios from Bronte450

Cannolo siciliano

Tiramisu with coffee ice cream 690

Tiramisu con gelato al caffè`

Apple pie with cinnamon and cardamom ice cream 680

Tortino di mele con gelato alla cannella e cardamomo

Chocolate fantasy..... 690

Fantasia di cioccolato

Classic panna cotta with raspberry sauce650

Panna cotta con coulis di lamponi

Millefeuille with berries.....950

Millefoglie ai frutti di bosco

Profiteroles with hazelnut ice cream, salted caramel and dark chocolate650

Profiterol con gelato alla nocciola, caramello salato e cioccolato amaro

Chocolate flan with thai mango and passion fruit sorbet650

Flan di cioccolato con mango e sorbetto al frutto della passione

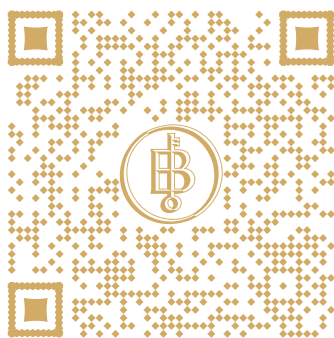
Iced meringue with plums.....850

Meringa ghiacciata alle prugne

BUON APPETITO!

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