BUTCHA STEAKHOUSE
Butchery & Grill

Butcha Steakhouse & Butcher Shop, yerel bir kasap esnafının verdiği değerleri sizlere sunması ile kendini öne çıkartmaktadır. Bu düşünce, DNA'mızın bir parçası olmakla beraber tutku ile yaklaştığımız etlerimiz, kalitemiz ve müşteri memnuniyeti, konseptimizin vazgeçilmez noktalarını oluşturmaktadır.

Butcha'da, hedefimiz et ve et ürünlerimizi müşterilerimize kasap reyonumuzda değerlerini kaybetmeden sunmaktır. Restoranlarımızda da önemli bir rol oynayan bu sunum, dinamik ve yaratıcı menümüzle, geleneksel tatları ile 28 günden fazla kurutulmuş Butcha gurme lezzetlerini barındırmaktadır. Kasaplarımız ve şeflerimiz, özenle seçtikleri et ürünleri ile özgün tatlar yaratmayı kendilerine ilke edinmişlerdir.

Etlerimizi en iyi ve en lezzetli şekilde pişirebilmek için restoranlarımızda; Odun ateşi ve ızgara olmak üzere iki farklı pişirme tekniği kullanmaktayız. Hiç bir restoranımızda gazlı ızgara bulunmamaktadır. Bizim felsefemiz, etin kesildikten tabağa gelene kadar olan sürecini Butcha değerleri ile misafirlerimize sunarak, eşsiz bir değer yaratmak ve bunu sürdürmektir.

Butcha Steakhouse & Butcher shop is based on offering the values of a local butcher's shop where artisan ways of thinking about meat is part of the DNA. At Butcha, we are passionate about meat, quality and guest satisfaction that are all parts of our concept.

At Butcha, our aim is to deliver the best possible Meats & Meat Products to sell at the Butcher Shop while offering value. This philosophy is delivered through out our restaurants. The dynamic & creative menu offers, traditional cuts, +28 days dry aged products, done in our premises with the addition of a unique butcher's gourmet selection. The butcher and the grill master have together created some very unique products, tastes they have carefully selected the meats and the origins.

To cook the meat to perfection we use two different types of grills in all our stores. A wood fired grill and a char grill, which give a better flavor to the meat products. We do not use gas grills in any of our restaurants. Our philosophy starts from choosing the cuts to delivering the cooked product to the guest in the best possible way with a unique Butcha flair.

ANKARA ▼ İSTANBUL ▼ DUBAI ▼ DOHA ▼ BAKU

www.butcha.com

APERATİFLER
APPETISERS

1. Butcha Kemik Suyu Çorbası / Beef Marrow Bone Stock Soup
2. Kuşkonmaz Çorbası / Asparagus Soup
3. Dana Carpaccio / Beef Carpaccio
4. Bresaola

5. Türk Meze Tabağı / Assorted Turkish Meze Plate
6. Füme Etler Tabağı / Beef Bacon & Lamb Prosciutto
7. Peynir Tabağı / Cheese Plate
8. Füme Etler ve Peynir Tabağı / Beef Bacon & Cheese Plate

SALATALAR
SALADS

4

1. Tulum Peynirli Yeşil Salata / Tulum Cheese Salad
2. Kırmızı Soğanlı Roka Salatası / Arugula Salad
3. Mozzarella ve Domates Salatası / Tomato & Mozzarella Salad
4. Izgara Bonfile Salata / Beef Tenderloin Salad
5. Çoban Salata / Shepherd 's Salad

1

ARA SICAKLAR
ENTREE STARTER

1. Acılı Dana Yanak / Spicy Beef Cheek
2. Izgara Dana İlik / Grilled Beef Marrow Bone
3. Yarım Fıstıklı Cevizli Sucuk / Half Pistachio Spicy Saussage
4. Tek Kekikli Mozzarella Köfte / One Piece Of Thyme Mozzarella Meatball
5. Tek Izgara Sosis / One Piece Of Grilled Saussage
6. Tek Köfte / One Piece Of Meat Ball
7. Tek Lokum / One Piece Of Tenderloin
8. Tek Kuzu Pirzola / One Piece Of Lamb Chops
9. Cheddar Soslu Füme / Smoked Meat With Cheddar Sauce

BUTCHA GURME SEÇENEKLERİ
BUTCHA GOURMET CHOICES

1. Acılı Tavuk Şiş / Spicy Chicken Squewer
2. İstiridye Mantarlı Bonfile
Beef Tenderloin with Oyster Mushrooms
3. Antrikot / Rib Steak
4. Dana Şaşlık / Beef Squewer
5. Lokum / Beef Tenderloin

6. **Bonfile** / Beef Tenderloin

7. **Café de Paris Steak**

8. **Şefin Spesiyali** / Chef's Special
Dana bonfile , tereyağı, kemik suyu, roka ve parmesan ile /
Beef tenderloin, arugula, parmesan cheese with beef stock and butter

9. **Asado** / Back Rib
Gramajına göre fiyatlandırılır / *Kg with Garnish*

10. **Butcha Baby Bonfile** / Whole Beef Tenderloin
Gramajına göre fiyatlandırılır / *Kg with Garnish*

KUZU SEÇENEKLERİ
LAMB CHOICES

1. **Kuzu Asado** / Lamb Asado

2. **Kuzu Sırt** / Lamb Sirloin

3. **Kuzu Pirzola** / Lamb Chops

DRY AGED

4 KRAL 1 SAHNEDE
4 KINGS ON 1 STAGE

4. Kuzu Kol / **Lamb Shoulder**
Gramajına göre fiyatlandırılır / *Kg with Garnish*

5. Kuzu Kafes / **Lamb Rack**
Gramajına göre fiyatlandırılır / *Kg with Garnish*

1. T-Bone Steak
500 - 550 gr.

2. New York Steak
300 - 350 gr.

3. Dallas Steak
400 - 450 gr.

4. Tomahawk Beef
800 - 850 gr.

GARNİTÜR SEÇENEKLERİ
GARNISHES

1. Kızarmış Patates
Fried Potatoes

2. Mevsim Sebzeleri
Sauteed Seasonal Vegetables

3. Fırın Patates
Baked Potatoes

4. Tane Hardallı Püre
Mustard Mash Potatoes

5. Ispanak
Spinach

6. Sote Mantar
Sauté Mushroom

7. Kuşkonmaz
Asparagus

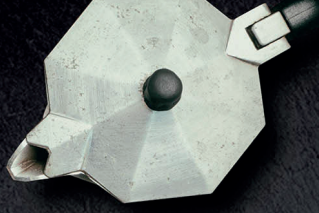
8. Izgarada Taze İstiridye Mantarı
Grilled Fresh Oyster Mushroom

ATIŞTIRMALIKLAR
SNACKS

1. **Tavuk Burger** / Chicken Burger
2. **Asado Burger** / Back Rib Burger
3. **Kuzu Kokoreç** / Lamb Kokoreç
4. **Butcha Burger**
   Burger köftesi, göbek marul, karamelize soğan, turşu ve kızarmış patates ile servis edilir.
5. **Izgara Sosis** / Grilled Saussage
6. **Cheese Burger**
   Burger köftesi, cheddar peyniri, göbek marul, karamelize soğan, turşu ve kızarmış patates ile servis edilir.
7. **Butcha Köfte** / Butcha Meatballs
   Kızarmış patates ve piyaz ile servis edilir.
8. **Kekikli Mozzarella Köfte** / Thyme Mozzarella Meatballs
9. **Cevizli Fıstıklı Sucuk** / Pistachio Spicy Saussage
10. **Lokum Burger** / Steak Burger
    Bonfile, kıvırcık, cheddar peyniri ve patates kızartması ile servis edilir.

TATLILAR
DESSERTS

1. **Çikolata Tart** / Chocolate Tart
2. **Katmer**
3. **Armut Tatlısı** / Pear Dessert
4. **San Sebastian Cheesecake**
5. **Panna Cotta**
6. **Profiterol** / Profiterole



SOĞUK İÇECEKLER
COLD DRINKS

damla Şise Su

damla 750 ml.

damla Soda

Uludağ 250 ml.

Uludağ 750 ml.

S.PELLEGRINO 250 ml.

S.PELLEGRINO 750 ml.

Taze Sıkılmış Portakal Suyu

Coca-Cola (Light/Zero)

Sprite

Schweppes Mandalina

Fuse tea (Limon/Şeftali)

Ayran

Cappy Meyve Suları

Red Bull

SICAK İÇECEKLER
HOT DRINKS

Demleme Çay

Meyve Çayları

Türk Kahvesi

Espresso

Double Espresso

Cappuchino

Cafe Latte

Americano

Nescafe