

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 kullanılmaktadır. 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.

APERATİFLER APPETISERS

1. Butcha Kemik Suyu Çorbası / Beef Marrow Bone Stock Soup 75.00 TL
2. Dana Carpaccio / Beef Carpaccio 200.00 TL
3. Mezeler (Atom, Fava, Girit Ezme, Üç Peynir Köz Soğan, Kereviz Tarator) 90.00 TL
4. Dörtlü Meze 250.00 TL
5. Füme Etler Tabacağı / Beef Bacon & Lamb Prosciutto 260.00 TL
6. Peynir Tabacağı / Cheese Plate 250.00 TL
7. Füme Etler ve Peynir Tabacağı / Beef Bacon & Cheese Plate 290.00 TL





3





SALATALAR

SALADS



	Yarım	Tam
1. Tulum Peynirli Yeşil Salata / Tulum Cheese Salad	100.00 TL	130.00 TL
2. Kırmızı Soğanlı Roka Salatası / Arugula Salad	90.00 TL	120.00 TL
3. Mozzarella ve Domates Salatası / Tomato & Mozzarella Salad		180.00 TL
4. Izgara Bonfile Salatası / Beef Tenderloin Salad		260.00 TL
5. Çoban Salatası		130.00 TL





ARA SICAKLAR ENTREE STARTER

1. Izgara Dana İlik / Grilled Beef Marrow Bone 170.00 TL
2. Yarım Fıstıklı Cevizli Sucuk / Half Pistachio Spicy Sausage 60.00 TL
3. Tek Kekikli Mozzarella Köfte/One Piece Of Thyme Mozzarella Meatball 60.00 TL
4. Tek Izgara Sosis / One Piece Of Grilled Sausage 60.00 TL
5. Tek Köfte / One Piece Of Meat Ball 50.00 TL
6. Tek Lokum / One Piece Of Tenderloin 120.00 TL
7. Tek Kuzu Pirzola / One Piece Of Lamb Chops 100.00 TL
8. Cheddar Soslu Füme / Smoked Meat With Cheddar Sauce 200.00 TL
9. Yaprak Ciğer 170.00 TL
10. Çoban Kavurma 240.00 TL





BUTCHA GURME SEÇENEKLERİ
BUTCHA GOURMET CHOICES

- | | |
|--|-----------|
| 1. Acılı Tavuk Izgara / Spicy Chicken Squewer | 190.00 TL |
| 2. İstiridye Mantarlı Bonfile
Beef Tenderloin with Oyster Mushrooms | 420.00 TL |
| 3. Antrikot / Rib Steak | 390.00 TL |
| 4. Dana Şaşlık / Beef Squewer | 400.00 TL |
| 5. Lokum / Beef Tenderloin | 420.00 TL |





8



11



7

6. Bonfile / Beef Tenderloin

420.00 TL

7. Café de Paris Steak

380.00 TL

8. Şefin Spesiyali / Chef's Special

420.00 TL

Dana bonfile , tereyağı, kemik suyu, roka ve parmesan ile /
Beef tenderloin, arugula, parmesan cheese with beef stock and butter

9. Asado / Back Rib

850.00 TL / KG

Gramajına göre fiyatlandırılır / Kg with Garnish

10. Butcha Baby Bonfile / Whole Beef Tenderloin

1.700.00 TL / KG

Gramajına göre fiyatlandırılır / Kg with Garnish

11. Dana Kaburgalı Porçini Mantarlı Risotto

250.00 TL



9



6



KUZU SEÇENEKLERİ LAMB CHOICES

1. Kuzu Asado / Lamb Asado

250.00 TL

2. Kuzu Pirzola / Lamb Chops

440.00 TL





4

3. Kuzu Kol / Lamb Shoulder

1.350.00 TL / Adet / Piece

4. Kuzu Kafes / Lamb Rack

1.600.00 TL / Adet / Piece



3

DRY AGED

3 KRAL 1 SAHNEDE
3 KINGS ON 1 STAGE



1. T-Bone Steak
500 - 550 gr.

480.00 TL

2. New York Steak
300 - 350 gr.

420.00 TL





3

3. Dallas Steak
400 - 450 gr.

460.00 TL





GARNİTÜR SEÇENEKLERİ GARNISHES



- | | |
|--|-----------|
| 1. Kızarmış Patates
Fried Potatoes | 50.00 TL |
| 2. Mevsim Sebzeleri
Sauteed Seasonal Vegetables | 60.00 TL |
| 3. Tane Hardallı Püre
Mustard Mash Potatoes | 50.00 TL |
| 4. Sote Mantar
Sauté Mushroom | 60.00 TL |
| 5. Kuşkonmaz
Asparagus | 85.00 TL |
| 6. Izgarada Taze İstiridye Mantarı
Grilled Fresh Oyster Mushroom | 100.00 TL |
| 7. Pancar Soslu Kuskus | 50.00 TL |



A'İŞTİRMALIKLAR SNACKS



1. Asado Burger / Back Rib Burger |

200.00 TL

2. Butcha Burger

200.00 TL

Burger köftesi, göbek marul, karamelize soğan, turşu ve kızarmış patates ile servis edilir.

3. Izgara Sosis / Grilled Sausage

200.00 TL

4. Cheese Burger

205.00 TL

Burger köftesi, cheddar peyniri, göbek marul, karamelize soğan, turşu ve kızarmış patates ile servis edilir.

5. Butcha Köfte / Butcha Meatballs

220.00 TL

Kızarmış patates ve piyaz ile servis edilir. | 250gr.

6. Kekikli Mozzarella Köfte / Thyme Mozzarella Meatballs 220.00 TL
240gr.

7. Cevizli Fıstıklı Sucuk / Pistachio Spicy Sausage | 220gr. 200.00 TL

8. Lokum Burger / Steak Burger

235.00 TL

Bonfile, kıvrıcık, cheddar peyniri ve patates kızartması ile servis edilir.

9. Dana Bacon Burger

210.00 TL



TATLILAR DESSERTS



1. Çikolata Tart / Chocolate Tart	120.00 TL
2. Katmer	130.00 TL
3. Armut Tatlısı / Pear Dessert	140.00 TL
4. San Sebastian Cheesecake	120.00 TL
5. Panna Cotta	60.00 TL
6. Profiterol / Profiterole	130.00 TL
7. Meyve Tabagı	150.00 TL
8. Dondurma	60.00 TL



SOĞUK İÇECEKLER COLD DRINKS



damla Şise Su <small>Doğal Kaynak Suyu</small>	25.00 TL
damla 750 ml. <small>Doğal Kaynak Suyu</small>	38.00 TL
damla Soda <small>Doğal Kaynak Suyu</small>	25.00 TL
S.PELLEGRINO 250 ml.	60.00 TL
S.PELLEGRINO 750 ml.	120.00 TL
Taze Sıkılmış Portakal Suyu	60.00 TL
Coca-Cola (Light/Zero)	35.00 TL
Sprite	35.00 TL
Schweppes Mandalina	35.00 TL
FUSE tea (Limon/Şeftali)	35.00 TL
Ayran	30.00 TL
Cappy Meyve Suları	35.00 TL
Şalgam	30.00 TL
Red Bull	60.00 TL

SICAK İÇECEKLER HOT DRINKS



Demleme Çay	20.00 TL
Meyve Çayları	30.00 TL
Türk Kahvesi	40.00 TL
Espresso	40.00 TL
Double Espresso	45.00 TL
Cappuchino	50.00 TL
Cafe Latte	50.00 TL
Americano	40.00 TL
Nescafe	35.00 TL
Macchiato	40.00 TL