

A celebration of South African heritage

The first Butcher Shop & Grill opened in Johannesburg in the early 1990's.

In the heart of Sandton, on Nelson Mandela square, is the flagship Johannesburg branch of The Butcher Shop & Grill: An institution in South African dining.

Today, it is recognised as the undisputed leader in the red meat business and has expanded over the years into many countries world-wide. Here, in the Middle-East, we are committed to the same values which made the South African restaurant famous: top quality meat, variety and impeccable service to make your dining experience at the Butcher Shop & Grill truly memorable.

The Butcher Shop & Grill serves aged meat, sourced from best farms in the world including superb beef, lamb, Kobe-style wagyu, Dutch veal and many more.

Our regular meat is hung in carcass for up to three days, thereafter it is 'wet-aged' in vacuum bags for another 21 days.

Any other requests for cuts of larger than the standard menu will be cut at the meat counter, weighed and charged accordingly.



Quality meat to enjoy at home

The Butcher Shop & Grill also has a retail butchery counter for your home requirements and BBQ. Our qualified butchers will advise you on the best way to store and prepare the meat at home and we can pack your order into cooler bags for any journey long or short. We also stock a range of accessories, sauces and basting to enhance your BBQ.

Please be advised, consuming raw, cooked to order or undercooked meat, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

**Available in selected stores only.*



We use only the best, freshest products. All meals are 100% handcrafted on order. Quality takes a little longer!



www.butchershoparabia.com

THE BUTCHER GUIDE

Raising the steaks
since 1961



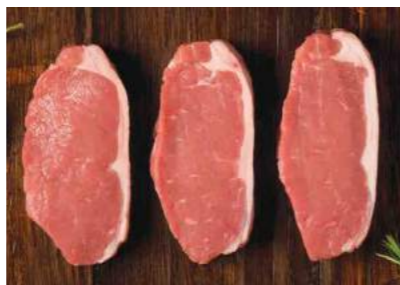
FILLET / TENDERLOIN

The Fillet is the most tender of all beef cuts; and boneless; it is also virtually fat free. Whole fillets are cut into round steaks or can be roasted or barbecued whole. Also known as: Tenderloin (US)



RUMP

Not as tender as the Fillet but with more flavour. This cut has a layer of fat on one side and is a superb tasting steak, a South African delicacy. Also known as: Top-butt sirloin or Sirloin steak (US)



SIRLOIN / STRIPLLOIN

This meat is cut off the bone from the loin, has a covering of fat on one side. Many consider the Sirloin to be the tastiest steak; it is also suitable for roasting. Also known as: Striploin (US), Entrecôte (FR)



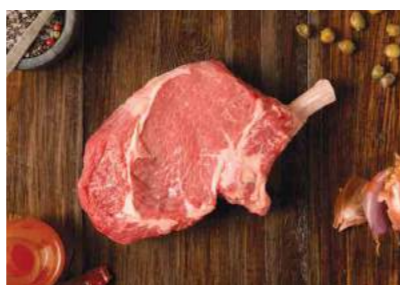
T-BONE / PORTERHOUSE

Also called short loin, it has a fillet steak on one side and a Sirloin steak on the other. It is connected with a T-shaped bone. The meat is fairly tender and has a fine texture. Also known as: Porterhouse (US)



RIB-EYE

It is obtained by removing the 'eye' from the Prime Rib; usually the fat covering the meat is removed as well. The Rib-Eye requires a longer time to mature, but results in a tender steak packed with flavour.



PRIME RIB

The whole Prime Rib is a Rib-Eye connected to the rib bones. The meat is separated by thin layers of fat. Kept whole, favourite for roasting, or it can be cut into a steak with the bone included. Also known as: Bone-in Rib-Eye (US)



TOMAHAWK

It is an on-the bone Rib Steak, cut from the Fore-rib with the entire rib bone left. The long bone is French-trimmed, leaving an amazing presentation, and dinner table discussion point.



WAGYU SIRLOIN

The world's best tasting tender beef extremely juicy, rich textures with plenty of flavour, and pleasant lasting taste on the palate. Wagyu offers the finest quality of beef available in Australia. Highly prized for the exceptional meat quality.



BOEREWORS

It is a South African favourite and is a popular part of any South African BBQ. The Boerewors is a coarse, loosely-filled beef sausage which is flavoured with spices such as coriander, cloves, nutmeg and allspice.

BILTONG MEAT

This snack food originated from the early Dutch settlers in South Africa. Because there was no refrigeration, the pioneering settlers had to find a way to preserve their meat. The process consisted of cutting the meat into strips, pickling it in a brine solution and hanging it in the wagon to dry. This resulted in strips of dried Biltong. For most South Africans, these strips of salted, dried beef still remain their favourite snack. Various forms of Biltong are found in other countries as well, for example it is called Beef Jerky in the US.

AGEING MEAT

The process of ageing heightens the flavour and breaks down the fibres that are present in the meat. While some aspects of ageing are still a mystery to scientists, the dominant theory is that freed enzymes attack cell proteins, causing the fibres in the meat to break down and become softer. The proteins in turn, are reduced to strongly flavoured amino acids, adding to the flavour of the meat. For beef, the ideal ageing cycle is 10 to 21 days.



FROM THE BUTCHERY...
FOR THE REAL MEAT LOVERS

Our regulars and competitors do not want you to know this, but we are going to tell you anyway...

At our Butchery, you will find the best value for money steak unlike any other.

Visit our counter where our trained assistant will help you.

Beyond the regular cuts offered on our menu, here's the procedure:

- Look at the meat, see what appeals to you.
- Get it on or off the bone; grain-fed or grass-fed; South African, American or wagyu; lamb or beef.
- Choose and combine your favourite cuts with your preferred size of perfectly aged beef.
- Choose your preferred thickness, thinner cuts will be faster to cook.
- We will send your selection to the kitchen to be grilled the way you like it.

Rib-eye 28
100g

Tenderloin 38
100g

Sirloin / striploin 25
100g

Rump top butt sirloin 22
100g

Wagyu tenderloin 108
100g

Wagyu rib-eye 79
100g

Wagyu sirloin 66
100g

Tomahawk 26
100g

Lamb chops 22
100g

Boerewors 14
100g

T-bone short loin
porterhouse 28
100g

Prime rib-eye on
the bone 24
100g

Special cuts of the week
Check with the butchery.

* Minimum 200 grams per
order

* Sides and sauces will be at an extra charge.

Please note: One bill per table. / All items are priced in AED.
All prices are inclusive of VAT.

STARTERS

Scampi 🐟

An old favourite. Deep fried breaded shrimps, served with cocktail sauce **44**

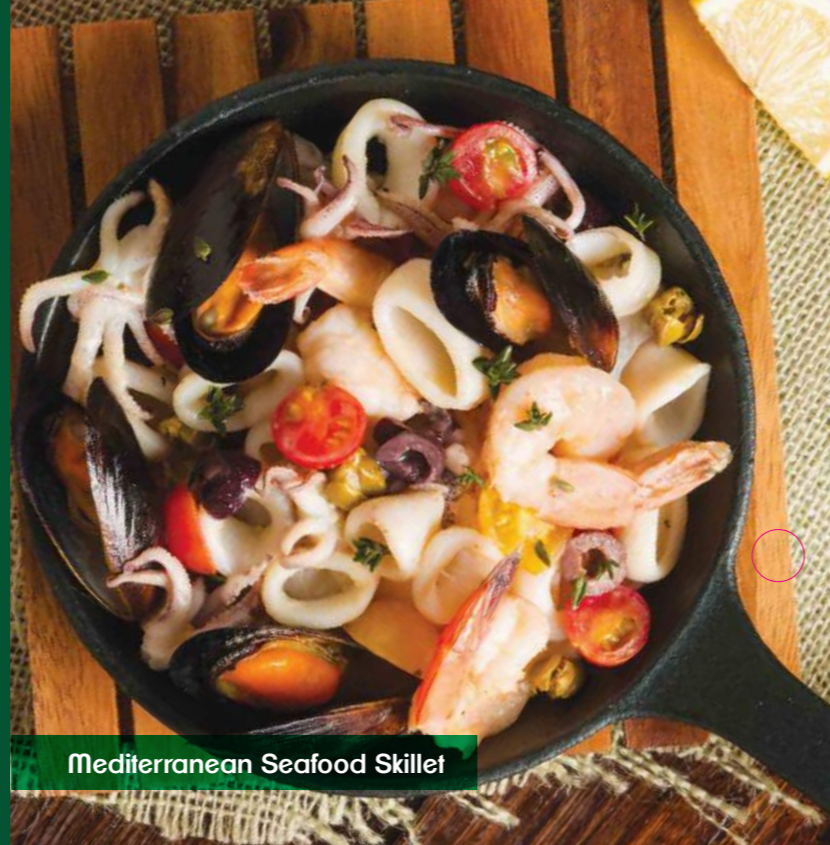
Add extra prawn: **10**

Mediterranean seafood skillet 🐟

Fishermen choice of sautéed selection of seafood in a tangy buttery lemon herbs sauce **64**

Salt & pepper calamari 🐟

Perfectly seasoned fried baby calamari, served with homemade tartare sauce **46**



Mediterranean Seafood Skillet



Beef Tongue

Beef carpaccio

Traditional pounded thin slice of beef tenderloin, seasoned, served with arugula, capers, parmesan cheese and flavoured with balsamic and Italian truffle oil **48**

Prawns in cream 🐟

De-shelled and lightly sautéed in cream, with a hint of garlic and lemon, dusted with parmesan and lightly gratinated **54**

Beef tongue

An old traditional dish, portrayed in a modern cooking technique, thinly sliced, served with sautéed mushrooms and herbs, choice of mild or spicy **49**

Chicken wings

Grilled buffalo chicken wings with your choice of barbecue, Provençal or spicy sauce **49**

Add 1 wing: **10**

Traditional South African boerewors

Complemented by the taste of South Africa, fire grilled homemade sausage that will take you back home **48**

Fried Camembert cheese

Breaded fine French Camembert cheese, fried, served melted on a bed of homemade berry sauce **39**

Soup of the day **42 / 29**



Chicken Wings

SALADS

Rocca salad 🥕

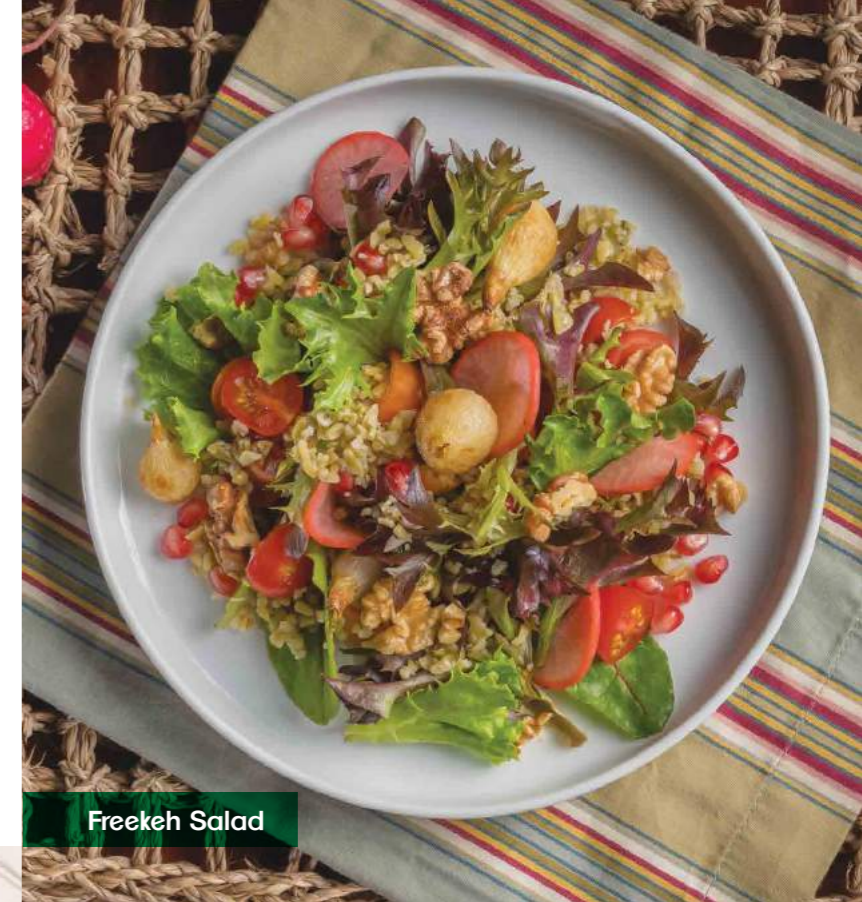
Wild Italian arugula leaves, cherry tomatoes, grated parmesan cheese and walnuts with homemade balsamic dressing **50**

Goat's milk cheese salad 🥕

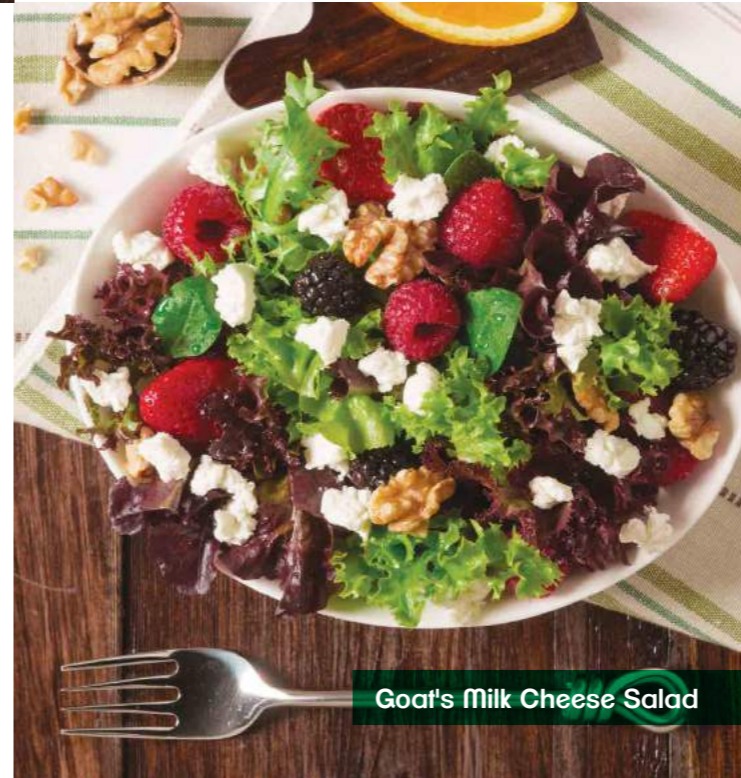
Crumbled goat's milk cheese with mesclun, walnuts, fresh berries, served with tangy citrus dressing **59**

Traditional Greek salad 🥕

Served with arugula, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, kalamata olives, watermelon and feta cheese **44**



Freekeh Salad



Goat's Milk Cheese Salad

Freekeh salad 🥕

Dried young green wheat mixed with mesclun leaves, pickled red radish, caramelized pearl onion, roasted walnuts, pomegranate seeds with homemade citrus dressing **49**

Caesar salad 🐟

Whole leaves of baby germ lettuce served with grated parmesan cheese, garlic flavoured homemade crouton, anchovies and Caesar dressing **46**

Quinoa salad 🥕

Superfood quinoa served with walnuts, avocado, diced de-seeded kalamata olives, cherry tomatoes and arugula tossed with home made dressing **39**

Burrata and kale salad 🥕

Green kale leaves topped with Italian burrata cheese, berries, assorted wild cherry tomatoes nuts and pomegranate seeds **58**

Add protein & other

Chicken breast **11**

Jumbo prawns: **26**

Marinated prawns 3 pcs: **10**

Bacon: **10**

Avocado: **12**



Burrata Salad

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team.

Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT. Quality takes time. Allow 20 minutes for your main course to be prepared.

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team.

Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT. Quality takes time. Allow 20 minutes for your main course to be prepared.

ESPETADA

Large chunks of beef, lamb or chicken rubbed with garlic, salt and special spices served on a hanging skewers with a choice of 1 side.

Beef espetada

400 grams of rump top butt sirloin **109**

Chicken and beef

800 grams of chicken and beef espetada **171**

Tender espetada

400 grams of beef tenderloin **156**

Chicken and tender

800 grams of chicken and tender espetada **209**

Lamb espetada

400 grams of de-boned lamb legs **129**

Chicken and lamb

800 grams of chicken and lamb espetada **178**

Chicken espetada

400 grams of corn fed chicken **72**



Chicken & Beef Espetada

STEAKS

100 to 120 days grain fed perfectly aged South African beef cooked to perfection served with choice of 2 sides and a sauce.

Ladies fillet / Tenderloin (180g) - **109**

Fillet / Tenderloin (240g) - **139** (400g) - **179**

Rump / Top sirloin (280g) - **86** (400g) - **129**

Sirloin / Striploin (280g) - **99** (400g) - **134**

Rib-eye / Cube-roll (280g) - **109** (400g) - **149**

T-bone / Porterhouse (550g) - **179**

Prime-rib / Bone-in Rib-eye (550g) - **159**

SIDE CHOICES:

Onion rings, chips, baked potato, mashed potato, salad, corn on the cob, vegetables and one of our famous sauces



T-Bone



Veal Tenderloin

SIGNATURE

Steak tartare 🍴

Raw beef fillet, hand chopped on order and served with the usual accompaniments (contains raw eggs). Tastes vary (mix yourself) **116**

Veal tenderloin

Roasted veal tenderloin, sliced and served with wild mushroom and truffle sauce and choice of one side **159**



Tomahawk

Tomahawk

Giant steak, Australian black Angus beef, 400 days grain fed served with a choice of one side dish and a sauce **279**

Wagyu

Kobe style Australian Ranger Valley beef, 450 days grain fed highly marbled with flavour, served with one side dish and a sauce of your choice

Tenderloin (5+) 200g - **264**

Sirloin (5+) 250g - **214**

Rib-eye (5+) 250g - **246**

Beef ribs full / half

Slow roasted for six hours. Basted and served with coleslaw and choice of one side **139 / 96**

Cube fillet

Marinated cubes of beef fillet pan grilled served with olive oil, rosemary, lemon and choice of one side **86**

Beef schnitzel *

Thinly pounded prime rib, breaded and shallow fried served with a choice of one side. Add cream spinach and cheese for florentina style **86 / 98**



Cube Fillet

Enhance your steak experience Add on steak

Lobster tail **68** 🍤

Jumbo prawns 🍤

1 prawn: **26** / 3 prawns: **68**

Flavoured butter

Choice of anchovy butter, maître d'hôtel, truffle butter and herbs butter **8**



Rib-Eye

* A schnitzel is meat, usually thinned by pounding with a meat tenderiser, that is fried in some kind of oil or fat... Originating in Austria, the breaded schnitzel is popular in many countries and made using either veal, mutton, chicken, beef, turkey or reindeer. Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT.

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team. Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT. Quality takes time. Allow 20 minutes for your main course to be prepared.

BURGERS

All our mouth-watering burgers are served with fries/chips, onion rings and coleslaw.

The butcher burger

200 grams patty of minced wagyu beef **51**

Chicken burger Choice of grilled or fried chicken breast **46**

Ladies burger Smaller version of the butcher burger **46**

Add any ingredient for your burger for 5

Cheese (Emmental or Cheddar), bacon, mushroom, fried eggs, avocado, dill pickles, jalapeños, any sauce



Butcher Burger

SEAFOOD

Mediterranean seafood skillet

Calamari, mussels, shrimps, olives, herbs, garlic butter, lemon, cherry tomatoes and roasted vegetable. Served on a bed of rice **106**

Oven baked Seabass

Luscious baked fresh whole seabass, de-boned and baked served on a bed of Mediterranean salsa **119**

Prawns fiesta

One or half kg of giant tiger prawns in the shell. Grilled and served with lemon butter peri peri and garlic butter sauce **279 / 164**



Mussel Pot

POULTRY

Spatchcocked chicken

Corn fed baby de-boned whole chicken marinated and seasoned with herbs and spices grilled to perfection **78**

Chicken breast

Basted in barbeque, sriracha or lemon herbs served with garlic aioli and a choice of side **56**

Chicken schnitzel

Traditional chicken escalope breaded and gently fried until golden brown **49**

Florentina style with creamed spinach and cheese **59**



Spatchcocked Chicken



Oven baked Seabass

LAMB

Lamb chops

400 grams South African style grilled lamb cutlets served with a choice of side order **109**

Lamb shank

A hearty drop-off-the-bone favourite and cooked in sous vide **115**

Lamb fiesta

Complete lamb rack and loin roasted and topped with chimichurri sauce, carved at your table suitable for two people **279**

This is a large meal, please allow 30 minutes to serve.



Lamb Fiesta

Vegetarian

Vegetarian platter

A selection of seasonal grilled vegetables **66**

Mussel pot

A large crock of mussels, steamed on order in a light sauce of garlic, butter and a dash of cream. Served with garlic bread and choice of sides available in smaller portion **136 / 64**

Grilled salmon

Salmon fillet, perfectly grilled and served with hollandaise sauce and a choice of side **106**

EXTRA SIDES:

Cream spinach 26

Steamed broccoli 26

Asparagus 26

Loaded Baked potato 21

Sweet potato 21

Vegetables 21

Corn on the cob 14

Rice 14

Pap and gravy 14

Salads 12

Potatoes 12

Onion rings 12

Sautéed button mushroom 26

EXTRA SAUCES:

Black pepper, mushroom, garlic, cheese, monkeyland, blue cheese and bearnaise sauce 8

Truffle and mushroom 19

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team.

Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT. Quality takes time. Allow 20 minutes for your main course to be prepared.

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team.

Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT. Quality takes time. Allow 20 minutes for your main course to be prepared.

BEVERAGES

Water

Evian large 21

Evian small 12

Badoit large 25

Badoit small 17

Fresh Juices

Orange 26

Pineapple 26

Watermelon 26

Carrot 26

Green apple 26

Soft Drinks

Free refills on soft drinks

Coca Cola, Coke Light, Fanta Orange, Sprite, Sprite Light 18

Bavaria non alcoholic beer 18

المشروبات

عصائر طازجة

برتقال ٢٦

أناناس ٢٦

بطيخ أحمر ٢٦

جزر ٢٦

تفاح أخضر ٢٦

المياه

ايبيان - (كبير) ٢١

ايبيان - (صغير) ١٢

بادوا - (كبير) ٢٥

بادوا - (صغير) ١٧

المشروبات الغازية

إعادة تعبئة مجانية للمشروبات الغازية

كوكا كولا، كوكا كولا لايت، فاتتا برتقال، سبرايت، سبرايت لايت ١٨

بافاريا بيرة بدون كحول ١٨

Peach on the Beach

بيتش أون ذا بيتش

Mojito

Passion mojito 31

Strawberry mojito 31

Virgin mojito 31

Mojito of the week 31

Shakes

Oreo shake 31

Chocolate shake 31

Vanilla shake 31



Oreo Shake

أوريو شيك

الموجيتو

باشن فروت ٣١

الفراولة ٣١

فيرجين موجيتو ٣١

موجيتو الأسبوع ٣١

الميلك شيك

أوريو شيك ٣١

شوكولا شيك ٣١

فانيليا شيك ٣١

Ice Cooler

Ice tea lemon or peach 19 / pitcher 29

Lime twister 24

Fresh lemonade 24 / pitcher 31

Mint lemonade 24 / pitcher 34

Mocktails

Pina colada 25

Peach on the beach 25

Blue ocean limeade 25

Sicilian lemon lime splash 25

Strawberry pomegranate sangria 25 / pitcher 39

المشروبات المثلجة

شاي مثلج بالليمون ١٩ / إبريق ٢٩

لايم تويستر ٢٤

ليموناضة طازجة ٢٤ / إبريق ٣١

ليموناضة بالنعناع ٢٤ / إبريق ٣٢

الموكتيلات

بيننا كولا دا ٢٥

بيتش أون ذا بيتش ٢٥

ليموناضة بلو أوشن ٢٥

سيسيليان ليمون لايم سبلاش ٢٥

سانجريا الفراولة والرمان ٢٥ / إبريق ٣٩

Passion Mojito

باشن فروت

* Some of our products may contain nuts or traces of nuts. In case of allergies please consult our team.
Please note: One bill per table. / All items are priced in AED. All prices are inclusive of VAT.

* قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا
يرجى ملاحظة، أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي، جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.

البرجر

يتم تقديم البرجر مع البطاطس المقلية، حلقات البصل وسلطة الملفوف.

بوتشر برجر

لحم واجيو بقري مفروم وزن ٢٠٠ جرام ٥١

برجر الدجاج

اختيار بين صدر دجاج مشوي أو مقلي ٤٦

ليديز برجر

نسخة صغيرة من بوتشر برجر ٤٦

أضف أي من المكونات التالية بقيمة ٥

جبنة (الإمنتال أو التشيدار)، لحم بقري مقعد، فطر، بيض مقلي، أفوكادو، مخلل، هالابينو، أي صلصة



بوتشر برجر

مأكولات بحرية

قدر ثمار البحر المتوسط

كالاماري، بلح البحر، الروبيان، الزيتون، الأعشاب، زبدة الثوم، ليمون وطماطم كرزية، تقدم مع تشكيلة من الخضار المحمرة على طبقة من الأرز ١٠٦

سمك الباس بالفرن

سمكة الباس، بدون عظم مشوية بالفرن، تقدم على طبقة من صلصة من البحر المتوسط ١١٩

براونز فييستا

كيلو أو نصف كيلو جرام من الروبيان النمري مشوية وتقدم مع صلصة الليمون والزبدة، بييري بييري زبدة الثوم ١٦٤ / ٢٧٩



طبق بلح البحر

الدجاج

دجاج سباتشوك

دجاج كامل مغذي على الذرة محمر يقدم مع اختيارك من طبق جانبي وصلصة الثوم ٧٨

صدر دجاج

متبل مع صلصة باربيكيو، بييري- بييري أو الليمون والأعشاب، تقدم مع اختيارك من طبق جانبي وصلصة الثوم ٥٦

شنيترز الدجاج

شنيترز الدجاج التقليدي اسكالوب دجاج مقلي باليقسمات ٤٩ على طريقة فلورنتينا مع طبقة من كريم السبانخ والجبنة ٥٩



سمك الباس بالفرن



دجاج محمر

لحم الغنم

ريش الغنم

قطع لحم غنم مشوية على طريقة جنوب أفريقيا تقدم مع اختيارك من طبق جانبي ١٠٩

موزات غنم

موزات غنم مطهوه بتقنية متطورة، تستحق الإكتشاف ١١٥

فييستا لحم الغنم

قطعة لحم غنم كاملة مع الخاصة، محمرة ومتبلة بصلصة التشيمي تشوري، تقطع على طاولتكم كمية كافية لشخصين ٢٧٩

حيث أنها وجبة كبيرة فيرجى منحنا

٣٠ دقيقة للطهو



فييستا لحم الغنم

مأكولات نباتية

طبق للنباتيين

تشكيلة من الخضار الموسمية المشوية ٦٦

أطباق جانبية إضافية

- سبانخ بالكريما ٢٦
- بروكولي ٢٦
- هليون ٢٦
- بطاطس مشوية محشوة ٢١
- بطاطس حلوة مشوية ٢١
- خضار ٢١
- ذرة ١٤
- أرز ١٤
- باب أند غريفي ١٤
- طبق سلطة جانبي ١٢
- بطاطس ١٢
- حلقات البصل ١٢
- فطر سوتيه ٢٦

صلصات إضافية

فلفل أسود، فطر، ثوم، جبن، مانكيغلاند، جبن ركفور، صلصة بيارنيز ٨
صلصة الفطر والكمأة ١٩

* قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا يرجى ملاحظة، أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي، جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة، الجودة تستغرق وقتاً، وعليه فإننا نرجو التكرم بمنح وقت ٢٠ دقيقة لتقديم الطبق الرئيسي

* قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا يرجى ملاحظة، أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي، جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة، الجودة تستغرق وقتاً، وعليه فإننا نرجو التكرم بمنح وقت ٢٠ دقيقة لتقديم الطبق الرئيسي

اسبيتادا

قطع من لحوم البقر، الدجاج أو الغنم متبلة بالملح والبهارات الخاصة والثوم، تقدم مشوية ومعلقة على أسياخ

اسبيتادا بقر

لحم رامب بقري وزن ٤٠٠ جرام ١٠٩

دجاج وبقر

اسبيتادا دجاج وبقر وزن ٨٠٠ جرام ١٧١

اسبيتادا تندر

لحم تندرلويين بقري وزن ٤٠٠ جرام ١٥٦

دجاج وتندر

اسبيتادا دجاج وتندر وزن ٨٠٠ جرام ٢٠٩

اسبيتادا غنم

لحم غنم بدون عظم ١٢٩ جرام ٤٠٠

دجاج وغنم

اسبيتادا دجاج وغنم وزن ٨٠٠ جرام ١٧٨

اسبيتادا دجاج

دجاج مغذي على الذرة ٧٢ جرام ٤٠٠



اسبيتادا دجاج وبقر

ستيك

قطع ستيك لحم بقري من جنوب أفريقيا مغذي على الحبوب لمدة ١٠٠ إلى ١٢٠ يوماً، معتقة ومشوية بشكل رائع تقدم مع اختيار من طبقين جانبيين وصلصة

ليديز فيليه / تندرلويين ١٨٠ جرام ١٠٩

فيليه / تندرلويين ٢٤٠ جرام ١٣٩ ٤٠٠ جرام ١٧٩

رامب / أرداف البقر ٢٨٠ جرام ٨٦ ٤٠٠ جرام ١٢٩

سيرلويين / خاصرة البقر ٢٨٠ جرام ٩٩ ٤٠٠ جرام ١٣٤

ريب أي / كيوب رول ٢٨٠ جرام ١٠٩ ٤٠٠ جرام ١٤٩

تي بون / بورترهاوس ٥٥٠ جرام ١٧٩

برايم ريب / ريب أي مع العظام ٥٥٠ جرام ١٥٩

أطباق جانبية

حلقات البصل، بطاطس مقلية، بطاطس مشوية، بطاطس مهروسة، سلطة، ذرة، خضار واختيار واحد من صلصتنا المشهورة



تي بون

أطباق مميزة

ستيك تارتار

فيليه اللحم البقري النيئ، تقطع وتحضر عند الطلب، تقدم مع تشكيلة من المتبلات المعتادة (تحتوي على بيض نيئ) استمتع بمزجها على طريقتك ١١٦

فيل تندرلويين

شرائح تندرلويين العجل الغنية بالمذاق، محمرة مع صلصة الفطر البري والكمأة ١٥٩



توماهوكس



فيل تندرلويين

أضف على الستيك ودل نفسك

ذيل اللوبستر ٦٨

روبيان مشوي

روبيان واحد ٣ / ٢٦ روبيان ٦٨

زبدة منكهة

تشكيلة نكهات: الانشوفي، الماتر دو تيل، الكمأة والأعشاب ٨



ريب أي



مكعبات الفيليه

أضلع البقر كامل / نصف

متبلة بوصفتنا السرية، محمرة ببطء لمدة ست ساعات ومشوية حتى النضوج ٩٦ / ١٣٩

مكعبات الفيليه

مكعبات متبلة من لحم بقر الفيليه، مشوية تقدم مع زيت الزيتون، إكليل الجبل والليمون واختيار من طبق جانبي واحد ٨٦

بيف شينيتزل

قطعة لحم بقر برايم ريب، مقلية بالبقسماط، تقدم مع اختيار من طبق جانبي واحد. يمكن إضافة طبقة من كريمة السبانخ والجبنة على طريقة فلورنتينا ٩٨ / ٨٦

*قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا يرجى ملاحظة: أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي. جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة. الجودة تستغرق وقتاً، وعليه فإننا نرجو التكرم بمنح وقت ٢٠ دقيقة لتقديم الطبق الرئيسي

الشينيتزل هي قطعة لحم، ترق بمدقة اللحم، تقلى في نوع من الزيوت أو الدهون ... نشأت في النمسا، تشتهر الشينيتزل بالبقسماط في العديد من البلدان، وتعد إما باستخدام لحم العجل، لحم الضأن، الدجاج، لحم البقر، الديك الرومي أو الرنة. يرجى ملاحظة: أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي. جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.

المقبلات

سكامبي

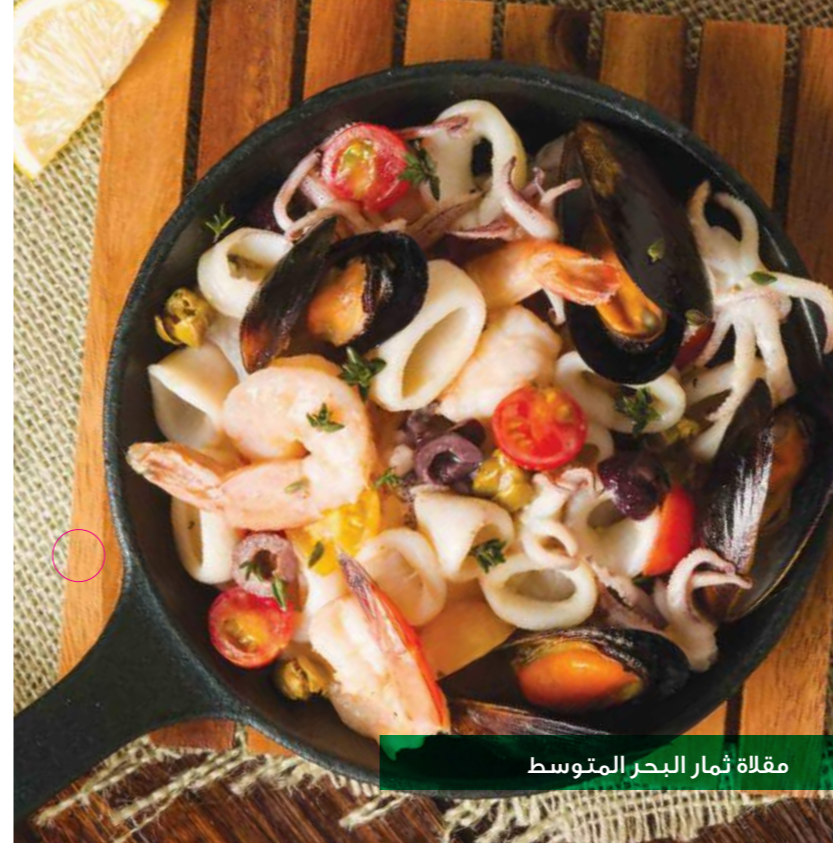
روبيان مقلي بالبقسماط، يقدم مع صلصة الكوكتيل ٤٤
إضافة روبيان ١٠

مقلاة ثمار البحر المتوسط

كالاماري، بلح البحر، روبيان، زيتون، أعشاب، زبدة بالتوم، ليمون وطماطم كرزية، تقدم مع الخبز المحمص ٦٤

كالاماري مع الملح والفلفل

كالاماري صغير متبل بشكل جيد ومقلي يقدم مع صلصة التارتار ٤٦



مقلاة ثمار البحر المتوسط

كارباتشيو اللحم البقري

شرائح رقيقة نيئة من لحم الفيليه البقري الطري، مع تتبيلة من خل البلسميك، زيت الكماة الإيطالي، جبنة البارميزان، الجرجير ونبات الكتار ٤٨

براونز إن كريم

روبيان منزوع القشر ومحمر قليلاً في الكريما، مع القليل من الثوم، الليمون، وجبنة البارميزان المبروشة ٥٤

لسان اللحم البقري

طبق تقليدي، يطهى بتقنية طبخ حديثة، يقطع على شكل شرائح رقيقة، يقدم مع فطر سوتيه بالأعشاب، اختيار حار أو عادي ٤٩

لسان اللحم البقري

جوانح الدجاج

مشوية مع اختيار بين الحارة، الليمون بالأعشاب أو صلصة المشاوي تقدم مع صلصة الرقفورت ٤٩
إضافة جناح ١٠

البورفورز التقليدي الجنوب أفريقي

نقانق تقليدية تنقلك بطعمها إلى جنوب أفريقيا، مشوية على اللهب، تقدم مع صلصة الطماطم ٤٨

جبين كاممبرت مقلي

جبين كاممبرت فرنسي فاخر مقلي بالبقسماط، يقدم مذبواً على صلصة البري ٣٩

حساء اليوم ٢٩ / ٤٢

جوانح الدجاج



السلطات

سلطة الروكا

أوراق الجرجير الإيطالي، طماطم كرزية، جبنة البارميزان شرائح الفطر الطازج والجوز، تقدم مع صلصة من خل البلسميك ٥٠

سلطة جبنة الماعز

فتات من جبنة الماعز تقدم على أوراق الخس الموسمي، الجوز، التوت البري، الفراولة وصلصة الحمضيات المنعشة ٥٩

سلطة يونانية تقليدية

خيار، طماطم كرزية، تشكيلة من الفلفل الحلو، بصل، جبنة الفيتا، زيتون، نعناع وجرجير، تقدم مع صلصة يونانية وشرائح البطيخ الأحمر ٤٤



سلطة جبنة الماعز

سلطة البوراتا والكيل

أوراق الكيل الخضراء مع جبنة البوراتا الإيطالية، التوت، طماطم كرزية برية متنوعة، مكسرات وبذور رمان ٥٨

إضافات من البروتين ومكونات أخرى

- صدر دجاج ١١
- روبيان كبير ٢٦
- روبيان متبل ٣ قطع ١٠
- لحم مقعد ١٠
- أفوكادو ١٢

سلطة فريكة

سلطة الفريكة

حبوب قمح أخضر مجففة مخلوطة مع أوراق من الخس الموسمي، مخلل الفجل الأحمر، لآليء البصل المكرمل، جوز محمص، بذور الرمان مع صلصة الحمضيات ٤٩

سلطة سيزر

قلوب خس الرومان الصغير، جبنة البارميزان خبز مع الثوم والأنشوفة تقدم مع صلصة السيزر ٤٦

سلطة الكينوا

سلطة الكينوا الصحية من حبوب الكينوا متبلة تقدم مع الجرجير، الجوز، الطماطم الكرزية والأفوكادو ٣٩

سلطة بوراتا

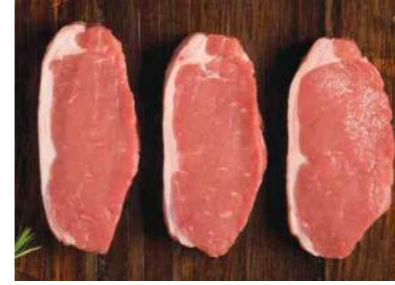


* قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا يرجى ملاحظة، أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي، جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة، الجودة تستغرق وقتاً، وعليه فإننا نرجو التكرم بمنح وقت ٢٠ دقيقة لتقديم الطبق الرئيسي

* قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو كميات ضئيلة منها، في حال كنتم تعانيون من الحساسية يرجى إشعار طاقمنا يرجى ملاحظة، أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة، الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي، جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة، الجودة تستغرق وقتاً، وعليه فإننا نرجو التكرم بمنح وقت ٢٠ دقيقة لتقديم الطبق الرئيسي

دليل اللحوم

اختصاصنا للحوم
منذ عام ١٩٦١



سيرلويين / خاصرة البقر

يتم فصل هذا اللحم عن عظم الخاصرة، مكسو بطبقة من الدهن على إحدى جوانبه. يعتبر لحم الخاصرة لدى الكثير من الناس الأشهى والأطيب مذاقاً من بين أنواع اللحم الأخرى. دون أن ننسى أنه مناسب للشواء. يعرف أيضاً باسم: ستريبلوين (الولايات المتحدة).



رامب

ليس بطراوة لحم الفيليه لكنه يتمتع بنكهة أفضل. تحتوي على طبقة من الدهن في أحد جوانبها كما أن مذاقها لا يقاوم. ناهيك عن انها أحد أكثر الأطباق المحببة في جنوب أفريقيا. يعرف أيضاً باسم: توب-بوت سيرلويين (الولايات المتحدة)



فيليه / تندرلويين

هي عبارة عن قطع لحم طرية بدون عظم وتعتبر الأكثر طراوة من بين كافة قطع اللحم الأخرى؛ كما إنها شبه خالية من الدهون. يتم تقطيع لحم الفيليه بشكل كامل إلى شرائح دائرية أو يمكن تحميره أو شويه بالكامل. يعرف أيضاً باسم: تيندرلويين (الولايات المتحدة)



برايم ريب

برايم ريب الكامل هو ريب أي متصل بالعظمة. يفصل بين اللحم والعظم طبقات رقيقة من الدهن. وهو ليس بطراوة القطع الأخرى إلا أنه طيب المذاق. يمكنك شواؤه أو تحميره بالكامل. أو تقطيعه إلى شريحة لحم بعظمه. كما يسمى أيضاً: بون-إن ريب-أي (الولايات المتحدة)



ريب أي

يتم الحصول عليه بإزالة "شرائح اللحم" من الصدر. كما يتم عادة إزالة الدهن الذي يغطي اللحم. يحتاج لحم الضلع إلى وقت أطول كي ينضج. إلا أنها شرائح طرية ذات مذاق لا يقاوم.



تي بون / بورترهاوس

ويسمى "شورت لوين". وهو عبارة عن شرائح فيليه من طرف وشرائح من لحم الخاصرة على الطرف الآخر. تكون متصلة بعظم على شكل حرف (T). يتصف هذا اللحم بدرجة كبيرة من الطراوة فضلاً عن مذاقه اللذيذ. كما يسمى أيضاً: بورترهاوس (الولايات المتحدة)



بورفورز

يعتبر من النقانق المفضلة في جنوب أفريقيا. وهو الأكثر شعبية في أي حفل شواء. وبورفورز هو نقانق خشنة، مملوءة بشكل فضفاض منكهة بالتوابل مثل الكزبرة والقرنفل وجوزة الطيب والبهارات.



واچيو سيرلويين

من أفضل أنواع الحم البقري مذاقاً في العالم. كامل القوام وغني بالكثير من النكهة. والطعم. تعتبر واچيو أجود أنواع لحوم البقر المتوفرة في أستراليا.



توماهوكس

ستيك من الضلع يترك على العظم. ويقطع من الضلع الأمامي ويترك على العظمة الكاملة. ينظف العظم الطويل على الطريقة الفرنسية. هو عرض مذهل، ونقطة مناقشة على طاولة العشاء.

من ركن اللحوم... لمحبي اللحوم الحقيقيين

لا يريد منافسينا أن نتعرف على سر المهنة هذا، ولكن نحن سنطلعكم عليه على أي حال...

في ركن اللحوم، سوف تجد أفضل قيمة لقطع الستيك على عكس أي مطعم آخر.

تفضل بزيارة ركن اللحوم، وسوف يقوم موظفونا بمساعدتك.

غير القطع العادية المعروضة على القائمة، اتبع الخطوات التالية:

○ ألق نظرة على اللحوم، واختر ما تفضله.

○ اطلب ما ترغب، سواءً على العظم أو بدون، مغذى على الحبوب أو الأعشاب، جنوب أفريقي أو أمريكي، واچيو: غنم أو بقر.

○ اختر واجمع بين القطع المفضلة لديك مع الحجم الذي تفضله من لحوم البقر المعتقة.

○ اختر السماكة المفضلة، الستيك الرقيق يكون أسرع في الطهي.

○ سنرسل اختيارك إلى المطبخ ليشوى بالطريقة التي ترغب بها.

* الأطباق الجانبية والصلصات تحتسب بقيمة إضافية.

يرجى ملاحظة: أنه يتم تقديم فاتورة واحدة لكل طاولة. الأسعار مدرجة بالدرهم الإماراتي جميع الأسعار تشمل ضريبة القيمة المضافة.

ريب أي ٢٨
١٠٠ جرام

تندرلويين ٣٨
١٠٠ جرام

سيرلويين / خاصرة البقر ٢٥
١٠٠ جرام

رامب / أرداف البقر ٢٢
١٠٠ جرام

واچيو تندرلويين ١٠٨
١٠٠ جرام

واچيو ريب أي ٧٩
١٠٠ جرام

واچيو سيرلويين ٦٦
١٠٠ جرام

توماهوكس ٢٦
١٠٠ جرام

ريش غنم ٢٢
١٠٠ جرام

بورفورز ١٤
١٠٠ جرام

تي بون / بورترهاوس ٢٨
١٠٠ جرام

برايم ريب / ريب أي مع العظم ٢٤
١٠٠ جرام

قطع الأسبوع المميزة
الرجاء سؤال ركن اللحوم

* الحد الأدنى ٢٠٠ غرام عالطلب



إحتفالاً بتراث جنوب أفريقيا العريق

يعود تاريخ ذا بوتشر شوب أند غريل إلى بداية التسعينات، حين افتتح أول محل في جادة نلسن منديلا الواقع في جوهانسبرغ، جنوب أفريقيا.

وما لبث أن تطوّر ونمت أعماله حتى أصبح يعرف بالرائد في قطاع تجارة اللحوم الحمراء بلا منازع، وحظي بسمعة كبيرة كمطعم الشواء الأفضل في العالم.

في منطقة الشرق الأوسط نلتزم بنفس القيم التي جلبت الشهرة لمطاعم جنوب أفريقيا؛ لحوم ذات جودة عالية وخدمة مميزة تجعل زيارتكم إلى مطعم ذا بوتشر شوب أند غريل لا تنسى.

يقدم ذا بوتشر شوب أند غريل اللحوم المعتمّقة، التي يتم الحصول عليها من أفضل المزارع في العالم، بما في ذلك لحم البقر الممتاز، لحم الضأن، واطبو على طريقة كوبي، العجل الهولندي وغيرها الكثير.

يتبع ذا بوتشر شوب أند غريل منهاج حفظ اللحوم المشهور به وهو لحوم البقر المعتمّقة، أي أنه يعتمد إلى تعليق اللحوم لمدة 3 أيام في بيئة مبرّدة، يلجأ بعدها إلى تعتيقها وهي مبللة داخل أكياس مفرّغة من الهواء لمدة 21 يوماً.

وبإمكان الراغبين بالحصول على شرائح من اللحم تفوق القطع النموذجية المحددة في قائمة طعامنا حجماً، بالتوجه إلى ركن اللحوم حيث يتم تقطيعها لكم وتحديد وزنها وسعرها الموافق.

قسم اللحوم المنزلية

لدى ذا بوتشر شوب أند غريل ركن لحوم لتلبية الطلبات المنزلية والمشاوي. يسر بائعو اللحوم المتخصصين لدينا تقديم النصائح والإستشارات حول أفضل الطرق المتعلقة بتخزين وتحضير أطباقكم المفضلة. كما بإمكاننا توضيب طلباتكم بمستوعبات حافظة للبرودة التي تتحمل أية رحلة كانت بعيدة أم قريبة. تتوفر لدينا مجموعة كاملة من المنتجات والإكسسوارات وغيرها من المستلزمات الخاصة بالشوي أو الباربيكيو في المنزل.

يرجى أخذ العلم بأن استهلاك اللحوم، الدواجن، المأكولات البحرية، المحار أو البيض نيئة، مطبوخة حسب الرغبة أو غير مطبوخة جيداً قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض، وخاصة إذا كان لديك بعض الظروف الصحية.

*متوفرة في محلات مختارة فقط

  butchershopar

www.butchershoparabia.com

