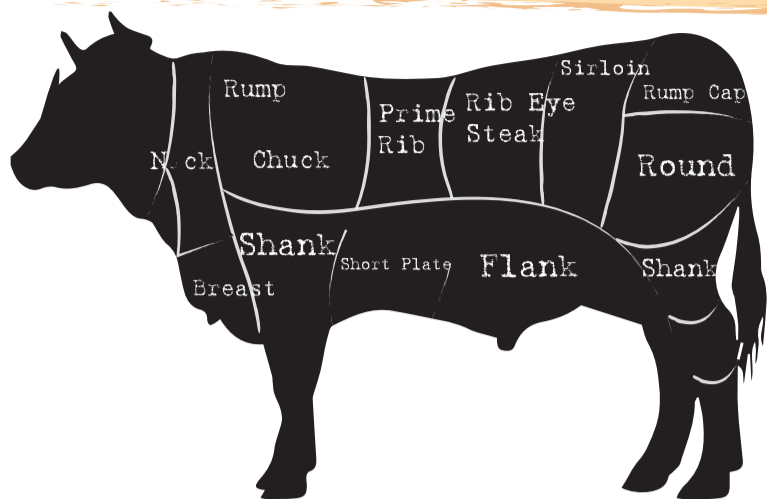


"Lady Butcher is the place for real meat Lovers"



AUSTRALIAN GRASS FED Midfield Beef

Our Premium selection LB Beef, grain fed beef, Dry aged for 10 weeks.

Charcoal Beef short ribs. (Stew) **690.-**

The meat on these grilled ribs is so tender that it falls right off the bone beef. Flank short ribs are cut crosswise from the sixth, seventh and eighth rib. Each piece should contain three crosscut rib bones. If you don't see them in the meat, you can usually special-order them from your butcher.

(เป็นเนื้อใต้ซี่โครง อยู่ผนังซี่โครงมีระดับไขมัน 2-5 เป็นเนื้อติดกับกระดูกที่มีหอมหวาน มากกว่าเนื้อประเภทอื่นๆ เมื่อรับประทานเข้าไปแล้วจะสัมผัสได้ถึงความยืดหยุ่นของเนื้อ ทำให้เพลิดเพลินลิ้นสัมผัสขณะเคี้ยวและสามารถรับประทานได้เรื่อยๆ)

Striploin 300 g. **690.-**

Full of flavor and very tender, this prime striploin is definitely the preferred.

(เป็นเนื้อนุ่มที่ชุ่มฉ่ำที่สุด มีทั้งติดและไม่ติดกระดูก ความนุ่มอยู่ในระดับปานกลาง และมีรสชาติของเนื้อค่อนข้างแรง)

Rib eye 300 g. **690.-**

Cut from the center of the rib, this prime steak has an excellent full bodied flavor. Although slightly more fatty this melts on the grill and makes for a very juicy steak.

(เป็นชิ้นส่วนยอดนิ่มของคนรักสเต็ก โดยจะไ้รสชาติของเนื้ออย่างมากเรียกได้ว่า เป็นชิ้นส่วนที่ชุ่มฉ่ำและไ้รสชาติมากที่สุด)

Tenderloin 200 g. **990.-**

This is the king of all steaks and one of the most popular. Combining a generous section of the tenderloin and the sirloin, either side of the T-bone, making it a steak lover's delight.

(นี่คือกษัตริย์แห่งสเต็กหนึ่งในที่สุด และเป็นที่ยอดนิยม)

T-bone 400 g. **950.-**

The T-bone is a magnificent steak offering the best of both worlds, namely a small tenderloin as well as a good sirloin, served on the bone for the connoisseurs.

(จะมีเนื้อติดมากับทั้งสองด้านของกระดูกตัว T โดยด้านหนึ่งจะเป็นเนื้อชิ้นเล็กซึ่งเป็น Tenderloin ส่วนอีกด้านหนึ่งจะเป็นเนื้อชิ้นใหญ่ ก็คือเนื้อส่วน Strip Loin)

Tomahawk 1 kg. **1900.-**

Tomahawk beef rubbed with Chef's secret spices, seared on the charcoal grill and then oven roasted to your liking. Carved and served at the table with roasted potatoes with rosemary, served with Chef's sauce selection (เนื้อส่วนนี้ Marbling หรือไขมันแทรก ทำให้มีรสชาติที่ดี และเป็นชิ้นส่วนที่ใหญ่เหมาะสำหรับการแชร์กันทาน)

SPECIAL MENU

SPANISH GRASS FED GALICIAN BEEF

Galician Beef ถือได้ว่าเป็นสุดยอดเนื้อวัวที่ดีและมีรสชาติอร่อยมากที่สุดในโลก เลี้ยงบนทุ่งหญ้าธรรมชาติ ด้วยอาหารที่อุดมสมบูรณ์ จนได้เนื้อวัวที่ดีมีคุณภาพ

Tomahawk 1 kg.	3,900.-
Tenderloin 200 g.	1,700.-
Rib eye 300 g.	1,550.-
Striploin 300g.	1,550.-
Rump Steak 300 g	1,200.-

EU BEEF (DRY AGED 60 DAYS)

Scottish Prime Ribs	2,900.-
Irish Prime Ribs	2,900.-
UK Prime Ribs	2,900.-
Bavarian Beef Flank	1,550.-

IRISH LAMB

Irish Lamb 13 chops	1,650.-
---------------------	---------

AUSTRALIAN BEEF WAGYU FULL BLOOD, 400 DAYS

Rib eye 300 g.	1350.-
Tenderloin 200 g.	1550.-
Tomahawk 1.2 kg.	2500.-
Prime Ribs.	2500.-

JAPANESE SELECTION

Kampo Beef (14 Herbs) A5

Rib eye 100 g.	430.-
Striploin 100 g.	460.-

Hokkaido Beef A5

Rib eye 100 g.	420.-
Striploin 100 g.	440.-

Hitachi Beef A5

Rib eye 100 g.	420.-
Striploin 100 g.	420.-

MAIN COURSE

Beef Rossini	950.-
Best premium tenderloin Beef topped with Seared foie gras, truffle sauce.	
Salmon Steak	350.-
Pan seared scottish salmon with teriyaki sauce	

SIDE DISHES

Sauteed Mushrooms (ผัดเห็ด)	80.-
Mashed Potatoes (มันบด)	80.-
French Fries (มันฝรั่งทอด)	80.-
Stream Vegetable (ผักลวก)	80.-

099-646-9365

Lady Butcher



All prices are subject 7% tax.