

---

MOSCOW

№

# ЖАЖДА КРОВИ

.....

---

restaurant

102519



**Привет и добро пожаловать в ресторан  
«Жажда Крови»!**

Если вы держите в руках это меню, значит у нас есть общая страсть к познанию вкуса и ценности продукта.

Приятного путешествия.

Павел Поцелуев  
и Алексей Цой

# ДЛЯ СТАРТА

<b>Ростбиф «Грязный Джо»</b> с соусом тоннато	1100
<b>Мезе</b> хумус из артишоков, запечённый перец, артишоки, тост из хлеба перле и жареный сыр халуми	1100
<b>Карпаччо</b> из пиканьи сухого созревания с ореховым ароматом	750
<b>Татаки</b>	
• из ягнёнка с перцем тогараши	1100
• из говяжьей вырезки с чёрным трюфелем и ароматным соусом из белых грибов	1300
<b>Мозговая косточка</b> подаём со свежей зеленью	650
<b>Ложка чёрной икры</b>	1800
<b>Маслины &amp; Оливки</b>	550
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	350
<b>«Хлеб &amp; Масло»</b> обожжённые в хоспере каштановый багет и хлеб «перле» со сливочным маслом	250

# САЛАТЫ

<b>Брокколи</b> с кремом из кешью	690
<b>Страчателла &amp; вяленая свёкла</b> хурма, соус из чёрной смородины, фундук	590
<b>Авокадо, азербайджанские томаты и ароматный шисо</b>	950
<b>Огурцы &amp; помидоры</b>	450
<b>Микс зелёных салатов</b> с горчичным соусом	650

# RAW

## Тартары

### Классический

с «обожжённым» хлебом

850

### На мозговой косточке

1300

### Трюфельный с муссом из пармезана

850

### Мясо сухого созревания

с перепелиными желтками

1300

### С чёрной икрой

1500

### Из ягнёнка

с запечённым болгарским перцем  
и чипсами из батата

1100

### Пикантный тартар на рисовой пиццете

- пиканья
- тунец

790

1100

## Амюз буш

### Тартар на рисовых чипсах

1100

### Тартар из пиканьи & икра морского ежа

1100

### Устрица & икра морского ежа

1500

### Севиче из лосося с авокадо и соусом кимчи

1300

**Бренд-шеф ресторана «Жажда крови» и мясной сомелье Павел Поцелуев входит в пятёрку лучших специалистов по стейкам в Москве.**

Павел постоянно совершенствует способы приготовления мяса и экспериментирует с разными отрубями.

Попробуйте стейки от мясного сомелье, чтобы почувствовать идеальное соотношение мраморности, сочности и мясного вкуса.

«Мясо из нашей лаборатории стоит особого внимания, — отмечает Павел, — Дома такого не попробуешь, у этого мяса особый вкус с ореховыми нотками, ароматы сыра, хамона. Оно позволяет в полной мере ощутить мясной вкус и аромат и понять, насколько говядина может быть другой».

# СТЕЙКИ

Цена указана за 100г. Цена блюда зависит от его веса.  
Более детально о размере порции Вам расскажет официант.

## РОССИЯ

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	7	6	7	1800
Нью-Йорк	7	7	6	990
Филе-Миньон	5	3	9	2200
Шатобриан	3	4	8	1100
Тибон	7	6	6	1100
Портерхаус	7	6	6	1200

## Альтернативные

Мачете	6	7	6	990
Мясник	7	8	6	990
Денвер	8	7	6	990
Пиканья	6	7	7	790

## АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Рибай	7	8	7	2000
Рибай на кости	8	9	7	1700
Нью-Йорк	7	8	6	1400
Тибон	7	9	6	1600
Портерхаус	7	9	6	1600
Томагавк	8	9	7	1600
Пиканья	7	8	7	1200

## ЯПОНИЯ

### Вагю

Рибай	10	8	10	5900
Нью-Йорк	10	8	10	5900

## Соусы

оignon, перечный, кобэ, красное вино, чимичурри

150

Мы готовим говядину премиального уровня на углях в печи Jospier.  
Мраморность: Top Choice I Prime.

# СУП

**Луковый** с сыром грюйер 750

# МЯСО

**«Говядина Веллингтон»**  
вырезка, запечённая в слоёном тесте 1700

**Каре ягнёнка** цена за 100г 950

**«Dry Aged» бургер** с виноградной горчицей 1500

**Стейк Россини** фуа-гра, яблоки и шпинат 2500

**Цыплёнок** с пряными травами 1200

# РЫБА

**Цитрусовый лосось**  
запечённый на кедровой доске 1400

# ОВОЩИ

**Овощной микс** зелёная спаржа, мини-кукуруза,  
болгарский перец, цукини, томаты черри 950

**Шпинат** в сливочном соусе 450

Готовим в хоспере

**Батат** с чимичурри 650

**Брокколи** с маринованным васаби 850

**Цветная капуста** с ореховым соусом 550

**Баклажан с кимчи** 650

**WOW** целый запечённый лук-порей  
с соусом чимичурри и фундуком 950

**Зелёная спаржа** 1100

Картофель на ваш выбор:

**Пюре или фри** 390

**Фри трюфель и сыр** 450

# ДЕСЕРТЫ

## Сладкое тако

крем из мацони, арахисовая паста  
и тартар из клубники

550

## Чизкейк с чёрной смородиной

550

## Финиковый пирог

490

## Шоколадный фондан

490

## Чёрный трюфель

690

## «Сердце»

феноменально реалистичный десерт  
Эксклюзив для пятницы и субботы.

2500

## Ванильное мороженое

150



\*\*\*\*\*  
**SPECIAL**предложение действует  
с 12.00 до 18.00

<b>Бао с рёбрами</b>	650
<b>Тако с ягнёнком</b>	750
<b>Тако с мачете</b>	790
<b>«Цезарь»</b> с курицей	850
<b>«Панцанелла»</b> бакинские томаты, сыр халуми и багет	790
<b>Салат с бараниной</b>	1100
<b>Куриный домашний суп</b>	550
<b>Наваристый бульон</b> из бычьих хвостов	650
<b>«СЕО»</b> классический бургер	850
<b>«Балибей»</b> с сочной бараниной	850
<b>«Мексиканец»</b> с гуакамоле	950
<b>«Умами»</b> с ароматом трюфеля	850
<b>Шницель</b> с салатом из сочных томатов и зелени	1300
<b>Чакапули из ягнёнка с травами</b>	1100
<b>Томлёные говяжьи рёбра Кальби</b> традиционное корейское блюдо с маринованными огурцами	1500