
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

Ростбиф «Грязный Джо»

готовим в хоспере

1200

Мезе

хумус из артишоков, запечённый перец, артишоки,
тост из хлеба перле и жареный сыр халуми

1100

Карпаччо из пиканьи сухого созревания

с ореховым ароматом

790

Татаки из говяжьей вырезки

с ароматным соусом из белых грибов

1400

Мозговая кость

со свежей зеленью

750

Тако на пшеничной лепешке

с рубленным мачете и гуакамоле

850

Маслины и оливки

четыре вида

590

Фокачча

с пармезаном и оливковым маслом

390

Хлеб и масло

обожжённые в хоспере каштановый багет
и хлеб «перле» со сливочным маслом

250

САЛАТЫ

Панцанелла бакинские томаты, сыр халуми и багет	850
Цезарь с курицей	850
Авокадо, азербайджанские томаты и ароматный шисо	1100
Огурцы и томаты	550
Микс зелёных салатов с горчичным соусом	750

RAW

Тартары

Классический с обожжённым хлебом	950
На мозговой косточке	1400
Мясо сухого созревания с перепелиными желтками	1400
С чёрной икрой	1700
Пикантный тартар на рисовой пиццете <ul style="list-style-type: none">• пиканья• краб & авокадо	850 1100
Севиче из лосося с авокадо и соусом кимчи	1400

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

РОССИЯ	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Классические				
Рибай	7	6	7	2000
Нью-Йорк	7	7	6	1100
Филе-Миньон prime	5	3	9	2400
Филе-Миньон	3	4	8	1200

Альтернативные

Мачете	6	7	6	1100
Мясник	7	8	6	1100
Денвер	8	7	6	1100

АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Специально для вас мы можем приготовить стейки с выдержкой от 90 дней, которые мы вызреваем по авторской технологии в нашем мясном цехе.

Рибай	7	8	7	2200
Рибай на кости	8	9	7	1900
Нью-Йорк	7	8	6	1600
Тибон	7	9	6	1800
Портерхаус	7	9	6	1600
Томагавк	8	9	7	1800
Пиканья	7	8	7	1400

ЯПОНИЯ

Вагю

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

Соусы

онион, перечный, кобэ, красное вино, чимичурри

200

СУПЫ

Луковый с сыром гриюер	790
Куриный с овощами и клёцками	590
Наваристый бульон из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	590

БУРГЕРЫ

Dry Aged с виноградной горчицей	2100
Классический бургер	950
С овощной сальсой и гуакамоле	1100
С сыром и ароматом трюфеля	950
С сочной бараниной	950

МЯСО

Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте	1800
Томлёные говяжьи рёбра «Кальби» традиционное корейское блюдо с маринованными огурцами	1700
Стейк «Россини» фуа-гра, яблоки и шпинат	2700
Цыплёнок с пряными травами	1300

РЫБА

Цитрусовый лосось

запечённый на кедровой доске

1400

ОВОЩИ

Овощной микс

зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини, томаты черри

1100

Шпинат в сливочном соусе

490

Готовим в хоспере

Батат с чимичурри

690

Брокколи с маринованным васаби

850

Цветная капуста с ореховым соусом

650

Баклажан с кимчи

690

Wow-порей

целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри

1100

Зелёная спаржа

1200

Картофель на ваш выбор:

С пряными травами, фри или пюре с мозговой костью

430

Фри трюфель и сыр

490

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с чёрной смородиной	650
Финиковый пирог	550
Шоколадный фондан	590
Чёрный трюфель	750
Сердце феноменально реалистичный десерт, эксклюзив для пятницы и субботы	2700
Мороженое или сорбет	200



#жаждакрови || #pavelpotseluev