
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

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф «Грязный Джо» готовим в хоспере	1200
Татаки <ul style="list-style-type: none">из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибовс соусом якинику	1400 790
Мозговая кость со свежей зеленью	750
Тако на пшеничной лепешке с рубленным стейком мачете и гуакамоле	850
Лосось с обожжённым авокадо и соусом кимчи	1400
Карпаччо из гребешка и огурцов с алоэ-маслом	1100
Гребешки, фуа-гра и чёрная икра	1900
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец, тост из хлеба перле и жареный сыр халуми	1100
Авокадо, азербайджанские томаты и ароматный шисо	1100
Огурцы и томаты	550
Микс салатов	750
Панцанелла бакинские томаты, сыр халуми и багет	850
Салат романо с соусом цезарь	790
Маслины и оливки четыре вида	590
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	390

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Камамбер собственного производства	350
Сесина сыровяленая мраморная говядина	650
Карпаччо из пиканьи сухого созревания с ореховым ароматом	790
Говяжье сало с картофелем пай и песто из черемши	550
Билтонг вяленая говядина со специями	690
Хлеб и масло ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	250

ТАРТАРЫ

Классический с обожжённым хлебом	950
На мозговой косточке с крошкой из бородинского хлеба	1400
Мясо сухого созревания с перепелиными желтками	1400
С чёрной икрой из вырезки	1700
Пикантный тартар из пиканьи на рисовой пиццете	850

СТЕЙКИ

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

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».

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 choice	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	1600
Портерхаус	7	9	6	1800
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

Гаспаччо и брускетта с пиканьей сухого созревания	850
Луковый с сыром грюйер	790
Куриный с овощами и клёцками	590

ОВОЩИ

Овощной микс зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини, томаты черри	1100
Шпинат со сливками	490
Зелёный горошек с мятой и сыром пармезан	450
Картофель с пряными травами, фри или пюре с мозговой костью	430
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	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

ГОРЯЧЕЕ

Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте	1800
Стейк «Россини» фуа-гра, яблоки и шпинат	2700
Рамп стейк с перечным соусом и грибами	1500
Бургер с мясом сухого созревания с виноградной горчицей	2100
Классический бургер	950
Томлёные говяжьи рёбра «Кальби» с маринованными огурцами	1700
Цыплёнок с пряными травами	1300
Цитрусовый лосось запечённый на кедровой доске	1400

ОЛЕНИНА

В мясе оленя минимальное количество жира. Перед разделкой на стейки мясо находится в камере сухого созревания 10-14 дней. Откорм: естественный, олений мох – ягель. Происхождение: Республика Коми.

Пате террин из оленины и пикули из овощей	590
Дымный тартар с розмариновым маслом	750
Пирог «Арденн» с винным соусом и фуа-гра	1500
Филе оленя с лесными грибами	1900
Стейк из оленя цена за 100гр	1300

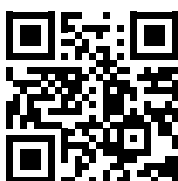
ДЕСЕРТЫ

Сабайон со свежими ягодами	850
Чизкейк с чёрной смородиной	650
Копчёный виноград с белым шоколадом	590
Финиковый пирог	550
Шоколадный фондан	590
Мороженое или сорбет	200

ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

Сердце феноменально реалистичный десерт	2700
---	------



#жаждакрови || #pavelpotseluev