

**Добро пожаловать в ресторан
«Жажда Крови»!**

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

Давайте совершать новые открытия вместе!

Совладелец и бренд-шеф Павел Поцелуев,
шеф-повар Александр Семькин

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф «Грязный Джо» готовим в хоспере	1700
Татаки из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	2100
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1400
Авокадо, бакинские томаты и ароматный шисо	1400
Огурцы, бакинские томаты, базилик	790
Микс из фермерских салатов с пармезаном и цитрусовым соусом	1700
Панцанелла бакинские томаты, сыр халуми и багет	1200
Лосось с авокадо и соусом кимчи	1900
Красные сицилийские креветки с соусом понзу и ягодами малины	3300
Маслины и оливки четыре вида	890
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тальята из вырезки с мясным соусом с кофе, виски и печёным сельдереем	3300
Мозговая кость со свежей зеленью Рекомендуем дополнить:	1200
• чёрный трюфель	1600
• карамелизированный лук	490
• соус чимичурри	490
Тако на пшеничной лепешке с рубленным стейком мачете и гуакамоле	1300
Запечённый фермерский камамбер с пряными сливами	2900

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Хамон иберико бейота 36-месячного вызревания	1800
Различные сыры <ul style="list-style-type: none">• горгонзола пиканте• пармеджано реджано 30-месячного вызревания• молитерно из овечьего молока с трюфелем• ландана 1000-дневного вызревания	1900
Буррата с чёрной икрой	3700
Ложка чёрной икры	2800
«Конфета» из фуа-гра с белым шоколадом	850
Карпаччо из мяса сухого созревания с ореховым ароматом	1200
Карпаччо или татаки из вагю	3300
Сесина и чёрная икра	3500
Мясная тарелка коппа, фуэт, сесина	2900
Хлеб и масло ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	430

ТАРТАРЫ

Классический с обожжённым хлебом	1300
Пьемонтский с муссом из пармезана	1800
На мозговой косточке с крошкой из кислого хлеба	1700
Мясо сухого созревания с перепелиными желтками	1700
С чёрной икрой и маринованным рапсом	2700
Пикантный тартар на рисовой пиццете	1300

«Жажда крови» больше, чем ресторан.

Здесь всё построено на любви к продукту и его постоянном совершенстве. Совладелец и бренд-шеф Павел Поцелуев неустанно экспериментирует с разными отрубями и выходит за рамки обычного представления о мясе, не переставая удивлять.

Попробуйте стейки из нашей лаборатории, чтобы почувствовать идеальное соотношение мраморности, сочности и особого вкуса.

СТЕЙКИ

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

РОССИЯ

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	8	6	7	2900
Нью-Йорк	7	7	6	1700
Шатобриан prime	5	4	9	3000
Филе-Миньон choice	3	3	8	1700

Альтернативный

Флэт айрон	9	8	10	2600
Мачете	7	7	6	1700

АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Рибай	8	8	7	3100
Нью-Йорк	7	9	6	2600
Рибай на кости	8	9	7	2500
Тибон	7	9	6	2700
Портерхаус	7	9	6	2900
Томагавк	8	9	7	2800
Пиканья	7	8	7	2000

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

ЯПОНИЯ

Нью-Йорк	9	8	10	9600
Рибай	10	8	10	9600
Филе-Миньон	8	7	10	15000

Соусы

перечный, красное вино, чимичурри	270
грибной	370

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

СУПЫ

Луковый суп из трёх видов лука: порей, шалот и белый	1200
Куриный с овощами и клёцками	850

ОВОЩИ

Рататуй с ароматным томатным соусом араббиаата	950
Шпинат с сырами грана падано и горгонзолой	1100
Белые грибы с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	1600
Зелёная спаржа	2100
Зелёный горошек с мятой и сыром пармезан	850
Картофель фри	750
Фри с трюфельным маслом и пармезаном	850
Картофель с пряными травами и черемшой	750
Готовим в хоспере	
Запечённый баклажан долгого запекания в хоспере, подаём с мясным соусом	1100
Овощной микс зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини и томаты черри	1500
Цветная капуста с ореховым соусом	1100
Пюре с костным мозгом	750
Брокколини с маринованным васаби	1500
Wow-порей целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1700

ГОРЯЧЕЕ

Печень с запечённым луком шалот с яблоками и шпинатом	1700
Стейк «Россини» с фуа-гра цена за 100г	3100
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	2700
Цыплёнок сухого созревания курилузного откорма	2300
Филе лосося с «чешуёй» из кумквата	2500
Паста Паппарделле с чёрным трюфелем и чёрной икрой	3100

ЯГНЁНОК

из Карачаево-Черкесии

Тартар из ягнёнка с муссом из пармезана	1500
Каре цена за 100г	2500

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.

Дымный тартар с розмариновым маслом	1300
Филе оленя с лесными грибами	2900
Стейк из оленя цена за 100гр	2200

ДЕСЕРТЫ

Шу с кремом шантильи с какао-бобами с чёрным трюфелем и ванильным мороженым	1200
Сабайон со свежими ягодами	1300
Копчёный виноград с белым шоколадом	950
Шоколадный фондан	950
Мороженое или сорбет	370
Конфеты «Жажда Крови» кленовая карамель с пралине в карамельном шоколаде	1200

ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

Сердце феноменально реалистичный десерт	3500
---	------