

ЖАЖДА  
КРОВИ





**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

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Ростбиф «Грязный Джо»</b> готовим в хоспере	1400
<b>Татаки</b> из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	1500
<b>Мозговая кость</b> со свежей зеленью	750
<b>Тако на пшеничной лепешке</b> с рубленным стейком мачете и гуакамоле	950
<b>Мезе</b> хумус из артишоков, запечённый перец, тост из хлеба перле и жареный сыр халуми	1100
<b>Авокадо, бакинские томаты и ароматный шисо</b>	1100
<b>Огурцы, бакинские томаты, базилик</b>	550
<b>Салат из фермерской зелени</b> с пармезаном и цитрусовым соусом	1300
<b>Панцанелла</b> бакинские томаты, сыр халуми и багет	850
<b>Лосось с авокадо</b> и соусом кимчи	1400
<b>Карпаччо из гребешка и огурцов</b> с алоэ-маслом	1100
<b>Гребешки, фуа-гра и чёрная икра</b>	1900
<b>Анчоусы с вялеными томатами</b>	790
<b>Маслины и оливки</b> четыре вида	590
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	390

# ФОКУС НА ПРОДУКТ

<b>Карпаччо 140 дней созревания</b>	850
<b>Сесина</b> сыровяленая мраморная говядина	650
<b>Карпаччо из мяса сухого созревания</b> с ореховым ароматом	790
<b>Говяжье сало</b> с картофелем пай и песто из черемши	550
<b>Билтонг</b> вяленая говядина со специями	690
<b>Хлеб и масло</b> ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	250

# ТАРТАРЫ

<b>Классический</b> с обожжённым хлебом	950
<b>Пьемонтский с чёрной икрой</b>	1500
<b>На мозговой косточке</b> с крошкой из кислого хлеба	1400
<b>Мясо сухого созревания</b> с перепелиными желтками	1400
<b>С чёрной икрой</b> и маринованным рапсом	1700
<b>Пикантный тартар</b> на рисовой пиццете	850

**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

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
<b>Рибай</b>	8	6	7	2000
<b>Нью-Йорк</b>	7	7	6	1100
<b>Филе-Миньон prime</b>	5	4	9	2400
<b>Филе-Миньон choice</b>	3	3	8	1200

## Альтернативные

<b>Мачете</b>	7	7	6	1100
<b>Мясник</b>	6	8	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.

<b>Рибай</b>	8	8	7	2200
<b>Нью-Йорк</b>	7	9	6	1800
<b>Рибай на кости</b>	8	9	7	1900
<b>Тибон</b>	7	9	6	1800
<b>Портерхаус</b>	7	9	6	2000
<b>Томагавк</b>	8	9	7	1800
<b>Пиканья</b>	7	8	7	1400

## ЯПОНИЯ

<b>Вагю А4</b>	9	8	10	6500
<b>Вагю А5</b>	10	8	10	7500

## Соусы

перечный, красное вино, чимичурри	200
кобэ, грибной	250

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

# СУПЫ

<b>Луковый</b> с сыром грюйер	890
<b>Куриный</b> с овощами и клёцками	590
<b>Наваристый бульон</b> из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	950

# ОВОЩИ

<b>Овощной микс</b> зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини, томаты черри	1100
<b>Шпинат</b> со сливками	490
<b>Зелёный горошек</b> с мятой и сыром пармезан	450
<b>Пюре с костным мозгом</b>	430
<b>Картофель фри</b>	430
<b>Фри с трюфельным маслом и пармезаном</b>	490
<b>Картофель с пряными травами</b>	430
Готовим в хоспере	
<b>Батат</b> с чимичурри	690
<b>Брокколи</b> с маринованным васаби	850
<b>Цветная капуста</b> с ореховым соусом	650
<b>Запечённый баклажан</b> с соусом кимчи	690
<b>Wow-порей</b> целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1100
<b>Зелёная спаржа</b>	1200



# ГОРЯЧЕЕ

<b>Утка мулард сухого созревания</b> с соусом из красного вина и пряным фисташковым маслом	1900
<b>Почки с насыщенным сое из томатов</b> подаём с тостом из хлеба перле и красным луком конфи	1100
<b>Печень с запечённым луком шалот</b> с яблоками и шпинатом	1100
<b>Ри де ву</b> зобная железа с пакчой и зелёной спаржей	1500
<b>Стейк «Россини»</b> фуа-гра, яблоки и шпинат	2700
<b>Говядина «Веллингтон»</b> вырезка, запечённая в слоёном тесте, с беконом	1800
<b>Рамп стейк</b> с перечным соусом и грибами	1500
<b>Говяжьи рёбра «Кальби»</b> денвер на кости, цена за 100г	1500
<b>Цыплёнок</b> с пряными травами	1300
<b>Цитрусовый лосось</b> 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.

<b>Дымный тартар</b> с розмариновым маслом	850
<b>Филе оленя с лесными грибами</b>	2100
<b>Стейк из оленя</b> цена за 100гр	1300

# ДЕСЕРТЫ

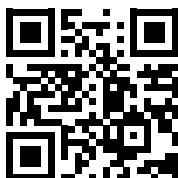
<b>Сабайон</b> со свежими ягодами	850
<b>Тарт с яблоками</b> с ванильным мороженым	650
<b>Копчёный виноград</b> с белым шоколадом	650
<b>Финиковый пирог</b>	650
<b>Шоколадный фондан</b>	650
<b>Мороженое или сорбет</b>	200

# ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

<b>Сердце</b> феноменально реалистичный десерт	2700
---	------





#жаждакрови || #pavelpotseluev