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
Павел Соловьев

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Стейк-салат с фермерской зеленью 3000

Ростбиф «Вителло тоннато» с перцами рамиро 3900

Татаки из говяжьей вырезки 3200
с ароматным соусом из белых грибов

Панцанелла 1600
бакинские помидоры, сыр халуми и фокачча

Авокадо, бакинские помидоры 1600
и ароматный шисо

Огурцы, бакинские помидоры, базилик 990

Микс из фермерских салатов 3200
с пармезаном и цитрусовым соусом
1/2 порции 1600

Мезе 1600
хумус из артишоков, запечённый перец рамиро,
тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми

Буррата с помидорами 1400

Фокачча с пармезаном и оливковым маслом 700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фуа-гра
- с белыми грибами и грибами эринги 2100
- с бургундской «пьяной» вишней 3900
- с анчоусами 1900

Мозговая кость со свежей зеленью 1800
рекомендуем дополнить:
- чёрный трюфель 1600
- соус чимичурри с анчоусами 750

Тако на пшеничной лепешке 1600
с рубленым стейком мачете и гуакамоле

Запечённый фермерский камамбер 3600
с пряными сливами

Перцы рамиро 1200
с оливковым маслом и маслом «чоризо»

Обожжённые оливки четыре вида 1200

Кукуруза 1400
со специями «чоризо» и пармезаном

ТАРТАРЫ

В хрустящих трубочках с паприкой и лисичками	1500
Из мяса сухого созревания	2300
рекомендуем дополнить чёрной икрой	3500
Классический с обожжённым хлебом	1900
рекомендуем дополнить коньяком Tesseron XO	1100
На мозговой косточке с крошкой из хлеба Перле	2300
Рисовая пиццета с пикантным тартаром	1700
С белыми грибами	2400

ВАГЮ

Тартар	3500
Карпаччо	4000
Татаки	4000

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Собрасада мягкая колбаса из говядины с испанскими специями; подаём на фокачче с оливками Чупадедос	400
Окорок «Хоселлито» 48 месяцев	2900
Мясная тарелка коппа, сесина, фуэт	3600
Говяжье сало	350
Фермерские сыры	300
Ложка чёрной икры	3500
Карпаччо из мяса сухого созревания с ореховым ароматом	1700
рекомендуем попробовать с горгонзолой	450
Хлеб и масло ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	490

«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 отрубами и выходит за рамки обычного представления о мясе, не переставая удивлять.

Попробуйте стейки из нашего мясного ателье, чтобы почувствовать идеальное соотношение мраморности, сочности и особого вкуса.

SPECIAL DRY AGE

Авторское сухое созревание

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Стейк, выдержанный с виски	8	10	8	4600

Специально для вас мы можем приготовить стейки, которые находятся на особой полке камеры сухого созревания со сроком от 120 дней.

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

СТЕЙКИ

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

КЛАССИЧЕСКИЕ	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	8	6	7	3100
Нью-Йорк	7	7	6	2200
Шатобриан	5	4	9	3800
Филе-Миньон	3	3	8	3800

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ				
Мачете	7	7	6	2000

АВТОРСКИЕ сухое созревание				
Рибай	8	8	7	3800
Нью-Йорк	7	9	6	3200
Рибай на кости	8	9	7	3500
Портерхаус	7	9	6	3600
Тибон	7	9	6	3400
Томагавк	8	9	7	3600
Пиканья	7	8	7	2400

ВАГЮ				
Нью-Йорк	9	8	10	10000
Рибай	10	8	10	10000
Филе-Миньон	9	7	10	15000

Соусы

перечный, чимичурри, чипотле, томатный, грибной, сырный	350
красное вино	450
чимичурри с анчоусами	750

Мы готовим говядину премиального уровня на углях в печи Josper.

СУПЫ

Луковый суп 1600
из трёх видов лука: порей, шалот и белый

Куриный с овощами и клёцками 950

Наваристый суп из бычьих хвостов 1600

ОВОЩИ

Шпинат с пармезаном и горгонзолой 1200

Лесные грибы 1700
с соусом из белого вина

Зелёная спаржа 2500

Зелёный горошек с мятой и пармезаном 990

Цветная капуста с кунжутным соусом 1200

Картофельное пюре с костным мозгом 890

Фермерский батат с соусом чимичурри 890

Картофель фри 890
рекомендуем дополнить трюфельным маслом
и пармезаном 100

Картофель с пряными травами и кейлом 890

Готовим в хоспере

Запечённые овощи 1400

Брокколи с маринованным васаби 1700

Овощной микс 1900
зелёная спаржа, мини-кукуруза, перец рамиро,
цукини и помидоры черри

Wow-порей 2700
целый запечённый лук-порей с фундуком
и соусом чимичурри
1/2 порции 1350

ГОРЯЧЕЕ

Бургер «Густоф» с фуа-гра	3200
Стейк «Россини» с фуа-гра цена за 100 г	5800
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	4800
Печень по-венециански с белым луком в белом вине и шалфеем	2400
Фермерский цыплёнок сухого созревания кукурузного откорма	2800
Филе лосося с овощами	2800
Каре ягнёнка цена за 100 г	2900
Говяжье ребро с огурцами чили	3900

ДЕСЕРТЫ

Обожжённый ананас 1800
с ромовой карамелью и ванильным мороженым

Финиковый пирог с орехами пекан 1100

Копчёный виноград с белым шоколадом 1100

Яблочный тарт с ванильным мороженым 1100

Шоколадный фондан 1300

Конфеты «Жажда Крови» 1300
кленовая карамель с пралине и хрустящим пеканом

Мороженое или сорбет 400

ЭКСКЛЮЗИВ

Сердце 3700
феноменально реалистичный десерт

Цены указаны в рублях.

Данный материал является ознакомительным, основное меню ресторана «Жажда Крови» расположено на доске потребителя и предъявляется по требованию.