

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

Ростбиф «Грязный Джо»
готовим в хоспере 1400

Татаки
из говяжьей вырезки с ароматным соусом
из белых грибов 1400

Мозговая кость
со свежей зеленью 750

Тако на пшеничной лепешке
с рубленным стейком мачете и гуакамоле 850

Мезе
хумус из артишоков, запечённый перец,
тост из хлеба перле и жареный сыр халуми 1100

**Авокадо, бакинские томаты
и ароматный шисо** 1100

Огурцы, бакинские томаты, базилик 550

Салат из фермерской зелени
с пармезаном и цитрусовым соусом 1300

Панцанелла
бакинские томаты, сыр халуми и багет 850

Лосось с авокадо
и соусом кимчи 1400

Карпаччо из гребешка и огурцов
с алоэ-маслом 1100

Гребешки, фуа-гра и чёрная икра 1900

Анчоусы с вялеными томатами 790

Маслины и оливки
четыре вида 590

Фокачча
с пармезаном и оливковым маслом 390

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Карпаччо 140 дней созревания 850

Сесина
сыровяленая мраморная говядина 650

Карпаччо из мяса 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

Пьемонтский с чёрной икрой 1500

На мозговой косточке
с крошкой из кислого хлеба 1400

Мясо сухого созревания
с перепелиными желтками 1400

С чёрной икрой
и маринованным рапсом 1700

Пикантный тартар
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

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

Альтернативные

Мачете	7	7	6	1100
Мясник	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.

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

ЯПОНИЯ

Вагю А4	9	8	10	6400
Вагю А5	10	8	10	7400

Соусы

перечный, красное вино, чимичурри	200
кобэ, грибной	250

СУПЫ

Луковый с сыром грюйер	790
Куриный с овощами и клёцками	590
Наваристый бульон из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	650

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
Пюре с костным мозгом	430
Картофель фри	430
Фри с трюфельным маслом и пармезаном	490
Картофель с пряными травами	430

Готовим в хоспере

Батат с чимичурри	690
Брокколи с маринованным васаби	850
Цветная капуста с ореховым соусом	650
Запечённый баклажан с соусом кимчи	690
Wow-порей целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1100
Зелёная спаржа	1200

ГОРЯЧЕЕ

Утка мулард сухого созревания с соусом из красного вина и пряным фисташковым маслом	1900
Почки с насыщенным сое из томатов подаём с тостом из хлеба перле и красным луком конфи	1100
Печень с запечённым луком шалот с яблоками и шпинатом	1100
Ри де ву зобная железа с пакчой и зелёной спаржей	850
Стейк «Россини» фуа-гра, яблоки и шпинат	2700
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте, с беконом	1800
Рамп стейк с перечным соусом и грибами	1500
Говяжьи рёбра «Кальби» денвер на кости, цена за 100г	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.

Дымный тартар с розмариновым маслом	750
Филе оленя с лесными грибами	1900
Стейк из оленя цена за 100гр	1300

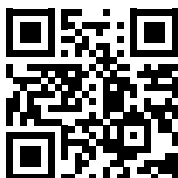
ДЕСЕРТЫ

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

ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

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



#жаждакрови || #pavelpotseluev