

**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

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Ростбиф «Грязный Джо»</b> готовим в хоспере	1900
<b>Татаки из говяжьей вырезки</b> с ароматным соусом из белых грибов	2400
<b>Мезе</b> хумус из артишоков, запечённый перец рамиро, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1600
<b>Авокадо, бакинские помидоры и ароматный шисо</b>	1400
<b>Огурцы, бакинские помидоры, базилик</b>	870
<b>Микс из фермерских салатов</b> с пармезаном и цитрусовым соусом	1800
<b>Панцанелла</b> бакинские помидоры, сыр халуми и багет	1200
<b>Маслины и оливки</b> четыре вида	890
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	590

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Тальята из вырезки</b> мясной соус с виски, кофе и печёным сельдереем	3800
<b>Мозговая кость</b> со свежей зеленью Рекомендуем дополнить:	1400
• чёрный трюфель	1600
• карамелизированный лук	490
• соус чимичурри	490
<b>Тако на пшеничной лепешке</b> с рубленным стейком мачете и гуакамоле	1500
<b>Запечённый фермерский камамбер</b> с пряными сливами	3300
<b>Перцы рамиро</b> с оливковым маслом	1100

# ТАРТАРЫ

<b>Классический</b> с обожжённым хлебом	1500
<b>Из мяса сухого созревания</b> с перепелиными желтками	1900
<b>На мозговой косточке</b> с крошкой из кислого хлеба	1900
<b>С муссом из пармезана</b>	2100
<b>С чёрной икрой</b> и маринованным рапсом	3100
<b>Пикантный тартар</b> на рисовой пиццете	1500

# ФОКУС НА ПРОДУКТ

<b>Хамон 5J иберико де бейота</b> <b>36-месячного вызревания</b>	3100
<b>Мясная тарелка</b> коппа, фуэт, сесина	3300
<b>Различные сыры</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• горгонзола пиканте</li><li>• пармеджано реджано 30-месячного вызревания</li><li>• молитерно из овечьего молока с трюфелем</li><li>• ландана 1000-дневного вызревания</li></ul>	2100
<b>Буррата с чёрной икрой</b>	3900
<b>Ложка чёрной икры</b>	3200
<b>«Конфета» из фуа-гра</b> с белым шоколадом	950
<b>Карпаччо из мяса сухого созревания</b> с ореховым ароматом	1400
Рекомендуем попробовать с горгонзолой пиканте	400
<b>Карпаччо или татаки из вагю</b>	3800
<b>Сесина и чёрная икра</b>	3900
<b>Хлеб и масло</b> ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	430

## **«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	
<b>Рибай</b>	8	6	7	3300
<b>Нью-Йорк</b>	7	7	6	2000
<b>Шатобриан prime</b>	5	4	9	3400
<b>Филе-Миньон top choice</b>	3	3	8	2500

### Альтернативный

<b>Мачете</b>	7	7	6	1800
---------------	---	---	---	------

### Авторское сухое созревание

<b>Рибай</b>	8	8	7	3600
<b>Нью-Йорк</b>	7	9	6	3000
<b>Рибай на кости</b>	8	9	7	2900
<b>Тибон</b>	7	9	6	3000
<b>Портерхаус</b>	7	9	6	2900
<b>Томагавк</b>	8	9	7	3200
<b>Пиканья</b>	7	8	7	2300

Специально для вас мы можем приготовить стейки, которые находятся на особой полке камеры сухого созревания: с инъектированием виски от 50 дней и длительной выдержки от 140 дней.

## АРГЕНТИНА

<b>Рибай</b>	8	6	7	3500
<b>Филе-Миньон</b>	3	3	8	3800

## ЯПОНИЯ

<b>Нью-Йорк</b>	9	8	10	10000
<b>Рибай</b>	10	8	10	10000
<b>Филе-Миньон</b>	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 I Prime

# СУПЫ

<b>Наваристый суп из бычьих хвостов</b>	1500
<b>Луковый суп</b> из трёх видов лука: порей, шалот и белый	1200
<b>Куриный</b> с овощами и клёцками	850

# ОВОЩИ

<b>Рататуй</b> с ароматным томатным соусом арраббиата	950
<b>Шпинат с сырами грана падано и горгонзоллой</b>	1100
<b>Белые грибы</b> с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	1600
<b>Зелёная спаржа</b>	2300
<b>Зелёный горошек</b> с мятой и пармезаном	850
<b>Цветная капуста</b> с кунжутным соусом	1100
<b>Пюре с костным мозгом</b>	750
<b>Картофель фри</b>	750
<b>Фри с трюфельным маслом и пармезаном</b>	850
<b>Картофель с пряными травами и кейлом</b>	750
Готовим в хоспере	
<b>Запечённый баклажан</b> долгого запекания в хоспере, подаём с мясным соусом	1300
<b>Брокколини</b> с маринованным васаби	1500
<b>Овощной микс</b> зелёная спаржа, мини-кукуруза, перец рамиро, цукини и помидоры черри	1500
<b>Wow-порей</b> целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1700

# ГОРЯЧЕЕ

<b>Стейк «Россини»</b> с фуа-гра цена за 100г	3600
<b>Говядина «Веллингтон»</b> вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	3100
<b>Печень с луком шалот в белом вине</b> и шпинатом	1900
<b>Цыплёнок сухого созревания</b> куриного откорма	2500
<b>Филе лосося</b>	2500
<b>Паппарделле с чёрной икрой</b> и чёрным трюфелем	3100
<b>Свинина сухого созревания на кости</b> с мясным соусом цена за 100г	1800

# ЯГНЁНОК

из Карачаево-Черкесии	
<b>Тартар из ягнёнка</b> с муссом из пармезана	1700
<b>Каре</b> цена за 100г	2900

# ОЛЕНИНА

В мясе оленя минимальное количество жира.  
Откорм: естественный, олений мох – ягель.  
Происхождение: Республика Коми.

<b>Дымный тартар</b> с розмариновым маслом	1500
<b>Стейк из оленя</b> цена за 100г	2400

# ДЕСЕРТЫ

## **Баскский чизкейк**

по легендарному рецепту из бара La Vina  
в Сан-Себастьяне

950

## **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 и хрустящим пеканом

1200

# ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

## **Сердце**

феноменально реалистичный десерт

3500