

## **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 «Вителло тоннато»</b> с перцами рамиро	3200
<b>Татаки из говяжьей вырезки</b> с ароматным соусом из белых грибов	2900
<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>	1500
<b>Огурцы, бакинские помидоры, базилик</b>	890
<b>Микс из фермерских салатов</b> с пармезаном и цитрусовым соусом	1800
<b>Панцанелла</b> бакинские помидоры, сыр халуми и багет	1200
<b>Буррата с помидорами</b>	1200
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	590

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Фуа-гра</b>	
• с бургундской «пьяной» вишней	1900
• с анчоусами	1800
<b>Мозговая кость</b> со свежей зеленью	1500
Рекомендуем дополнить:	
• чёрный трюфель	1600
• соус чимикурри	490
<b>Тако на пшеничной лепешке</b>	1600
с рубленым стейком мачете и гуacamole	
<b>Запечённый фермерский камамбер</b>	3300
с пряными сливами	
<b>Перцы рамиро</b> с оливковым маслом	1200
<b>Обожжённые оливки</b> четыре вида	990

# ТАРТАРЫ

<b>Из мяса сухого созревания</b>	1900
<b>Классический</b> с обожжённым хлебом	1700
<b>На мозговой косточке</b> с крошкой из кислого хлеба	1900
<b>Новое прочтение</b> со сливочным соусом с анчоусами и белым трюфелем	1600
<b>Рисовая пиццета</b> • с пикантным тартаром • с белыми грибами и фуа-гра	1700 1300
<b>С белыми грибами</b>	2100

# ФОКУС НА ПРОДУКТ

<b>Мясная тарелка</b> коппа, фуэт, сесина	3600
<b>Фермерские сыры</b>	300
<b>Ложка чёрной икры</b>	3200
<b>Карпаччо из мяса сухого созревания</b> с ореховым ароматом	1500
Рекомендуем попробовать с горгонзолой	450
<b>Карпаччо или татаки из вагю</b>	4000
<b>Сесина вагю</b>	3400
<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 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	
<b>Стейк, выдержаный с виски</b>	8	10	8	4300
<b>Стейк на кости кросс-вагю 140-дневной выдержки</b>	10	9	9	4300

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.

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.

## РОССИЯ

	Мраморность	Интенсивность вкуса	Мягкость	
Классические				
<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
---------------	---	---	---	------

## АРГЕНТИНА

<b>Рибай</b>	8	6	7	3300
<b>Нью-Йорк</b>	7	7	6	2600
<b>Филе-Миньон</b>	3	3	8	3400

## АВТОРСКИЕ 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>Портерхаус</b>	7	9	6	3100
<b>Тибон</b>	7	9	6	2900
<b>Томагавк</b>	8	9	7	3300
<b>Пиканья</b>	7	8	7	2300

## ЯПОНИЯ

<b>Нью-Йорк</b>	9	8	10	10000
<b>Рибай</b>	10	8	10	10000
<b>Филе-Миньон</b>	9	7	10	15000

## Соусы

перечный, красное вино, чимичурри, чипотле	300
грибной	400

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

# СУПЫ

**Луковый суп** 1200  
из трёх видов лука: порей, шалот и белый

**Куриный** с овощами и клёцками 950

# ОВОЩИ

**Рататуй** 1100  
с ароматным томатным соусом аррабиата

**Шпинат с сырами грана падано и горгонзолой** 1100

**Белые грибы** 1700  
с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот

**Зелёная спаржа** 2500

**Зелёный горошек** с мятоей и пармезаном 990

**Цветная капуста** с кунжутным соусом 1200

**Пюре с костным мозгом** 790

**Картофель фри** 790

**Фри с трюфельным маслом и пармезаном** 890

**Картофель с пряными травами и кейлом** 790

Готовим в хоспере

**Запечённый баклажан** 1300  
долгого запекания в хоспере, подаём с мясным соусом

**Брокколи** с маринованным васаби 1500

**Овощной микс** 1700  
зелёная спаржа, мини-кукуруза, перец рамиро, цукини и помидоры черри

**Wow-порей** 1700  
целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри

# ГОРЯЧЕЕ

<b>Бургер «Густофф» с фуа-гра</b>	2900
<b>Стейк «Россини» с фуа-гра</b> цена за 100г	3800
<b>Говядина «Веллингтон»</b> вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	3800
<b>Печень по-венециански</b> с белым луком в белом вине и шалфеем	2100
<b>Фермерский цыплёнок</b> кукурузного откорма	2500
<b>Филе лосося</b>	2800
<b>Осьминог на огне с соусом арраббиата</b> с чёрным чесноком цена за 100г	3300
<b>Каре ягнёнка</b> цена за 100г из Карачаево-Черкесии	2900

# ОЛЕНИНА

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

<b>Дымный тартар</b> с розмариновым маслом	1700
<b>Стейк из оленины</b> цена за 100гр	2400

# ДЕСЕРТЫ

<b>Обожжённый ананас</b>	1300
с ромовой карамелью и ванильным мороженым	
<b>Финиковый пирог</b> с орехами пекан	950
<b>Сабайон</b> со свежими ягодами	1500
<b>Копчёный виноград</b> с белым шоколадом	1100
<b>Шоколадный фондант</b>	1100
<b>Мороженое или сорбет</b>	400
<b>Конфеты «Жажда Крови»</b>	1300
кленовая карамель с пралине и хрустящим пеканом	

# ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

<b>Сердце</b>	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.