

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

Ростбиф «Грязный Джо» готовим в хоспере	3300
Татаки из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	2700
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец рамиро, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1600
Авокадо, бакинские помидоры и ароматный шисо	1400
Огурцы, бакинские помидоры, базилик	870
Микс из фермерских салатов с пармезаном и цитрусовым соусом	1800
Панцанелла бакинские помидоры, сыр халуми и багет	1200
Буррата с помидорами	1100
Маслины и оливки четыре вида	890
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	590

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фуа-гра	
• с бургундской «пьяной» вишней	1900
• с анчоусами	1600
Мозговая кость со свежей зеленью	1400
Рекомендуем дополнить:	
• чёрный трюфель	1600
• карамелизированный лук	490
• соус чимичурри	490
Тако на пшеничной лепешке с рубленным стейком мачете и гуакамоле	1500
Запечённый фермерский камамбер с пряными сливами	3300
Перцы рамиро с оливковым маслом	1100

ТАРТАРЫ

Из мяса сухого созревания	1900
Классический с обожжённым хлебом	1500
На мозговой косточке с крошкой из кислого хлеба	1900
Новое прочтение со сливочным соусом с анчоусами и белым трюфелем	1500
Рисовая пиццета • с пикантным тартаром • с белыми грибами и фуа-гра	1500 1200
С белыми грибами	2100

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Хамон 5J иберико де бейота 36-месячного вызревания	3100
Мясная тарелка коппа, фуэт, сесина	3300
Различные сыры • горгонзола пиканте • пармеджано реджано 30-месячного вызревания • молитерно из овечьего молока с трюфелем • ландана 1000-дневного вызревания	2100
Ложка чёрной икры	3200
Карпаччо из мяса сухого созревания с ореховым ароматом Рекомендуем попробовать с горгонзолой пиканте	1400 400
Карпаччо или татаки из вагю	3800
Сесина вагю	3100
Хлеб и масло 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 отрубками 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	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Авторское сухое созревание				
Стейк 140-дневной выдержки	8	9	8	4300
Стейк, выдержанный с виски	8	10	8	4300
Стейк на кости кросс-вагю	10	9	9	4300

Специально для вас мы можем приготовить стейки, которые находятся на особой полке камеры сухого созревания: с инжeksiрованием 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				
Рибай	8	6	7	3300
Нью-Йорк	7	7	6	2000
Шатобриан prime	5	4	9	3400
Филе-Миньон top choice	3	3	8	2500

Альтернативный				
Мачете	7	7	6	1800

Авторское сухое созревание				
Рибай	8	8	7	3600
Нью-Йорк	7	9	6	3000
Рибай на кости	8	9	7	2900
Портерхаус	7	9	6	3100
Тибон	7	9	6	2900
Томагавк	8	9	7	3300
Пиканья	7	8	7	2300

АРГЕНТИНА				
Рибай	8	6	7	3600
Филе-Миньон	3	3	8	3800

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

Соусы

перечный, красное вино, томатно-винный, чимичурри, чипотле	270
грибной	370

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

СУПЫ

Гаспачо из подкопчённых помидоров	1200
Луковый суп из трёх видов лука: порей, шалот и белый	1200
Куриный с овощами и клёцками	850

ОВОЩИ

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

ГОРЯЧЕЕ

Бургер «Густоф» с фуа-гра	2700
Стейк «Россини» с фуа-гра цена за 100г	3800
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	3500
Печень с луком шалот в белом вине и шпинатом	1900
Фермерский цыплёнок курирузного откорма	2500
Филе лосося	2500
Осьминог на огне с соусом араббиа с чёрным чесноком цена за 100г	3100
Каре ягнёнка цена за 100г из Карачаево-Черкесии	2900

ОЛЕНИНА

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

Дымный тартар с розмариновым маслом	1500
Стейк из оленя цена за 100гр	2400

ДЕСЕРТЫ

Обожжённый ананас с ромовой карамелью и ванильным мороженым	1100
Финиковый пирог с орехами пекан	950
Сабайон со свежими ягодами	1500
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
---	------

Цены указаны в рублях.

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