

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 «Вителло тоннато» с перцами рамиро	3200
Татаки из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	2900
Панцанелла бакинские помидоры, сыр халуми и багет	1200
Авокадо, бакинские помидоры и ароматный шисо	1500
Огурцы, бакинские помидоры, базилик	890
Микс из фермерских салатов с пармезаном и цитрусовым соусом	2100
Мезе хумус из артишоков, запечённый перец рамиро, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1600
Буррата с помидорами	1200
Фокачча с пармезаном и оливковым маслом	700

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченное говяжье ребро в корейском стиле	2700
Фуа-гра <ul style="list-style-type: none">с бургундской «пьяной» вишнейс анчоусами	2100 1800
Мозговая кость со свежей зеленью Рекомендуем дополнить: <ul style="list-style-type: none">чёрный трюфельсоус чимичурри	1500 1600 550
Тако на пшеничной лепешке с рубленным стейком мачете и гуакамоле	1600
Запечённый фермерский камамбер с пряными сливами	3600
Перцы рамиро с оливковым маслом	1200
Обожжённые оливки четыре вида	990

ТАРТАРЫ

Из мяса сухого созревания Рекомендуем дополнить чёрной икрой	1900 3500
Классический с обожжённым хлебом	1700
На мозговой косточке с крошкой из хлеба Перле	2100
Новое прочтение со сливочным соусом с анчоусами и белым трюфелем	1600
Рисовая пиццета <ul style="list-style-type: none">с пикантным тартаромс белыми грибами и фуа-гра	1700 1300
С белыми грибами	2300

ВАГЮ

Тартар	3000
Карпаччо	4000
Татаки	4000
Сесина кросс-вагю	2400

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Мясная тарелка коппа, сыровяленая колбаса, сессина	3600
Фермерские сыры	300
Ложка чёрной икры	3500
Карпаччо из мяса сухого созревания с ореховым ароматом Рекомендуем попробовать с горгонзолой	1500 450
Хлеб и масло ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	490

СТЕЙКИ

«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 отрубам 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

Стейк, выдержанный с виски	8	10	8	4500
----------------------------	---	----	---	------

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.

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	2900
Нью-Йорк	7	7	6	2000
Шатобриан	5	4	9	3400
Филе-Миньон	3	3	8	3400

АЛЬТЕРНАТИВНЫЙ

Мачете	7	7	6	1800
--------	---	---	---	------

АВТОРСКИЕ сухое созревание

Рибай	8	8	7	3600
Нью-Йорк	7	9	6	3000
Рибай на кости	8	9	7	3300
Портерхаус	7	9	6	3400
Тибон	7	9	6	3200
Томагавк	8	9	7	3400
Пиканья	7	8	7	2300

ВАГЮ

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

Соусы

перечный, красное вино, чимичурри, чипотле	300
грибной	400
сырный, чёрный перец	450

Мы готовим говядину премиального уровня на углях в печи Jospier.

СУПЫ

Луковый суп	1300
из трёх видов лука: порей, шалот и белый	
Куриный	950
с овощами и клёцками	

ОВОЩИ

Шпинат с сырами грана падано и горгонзолой	1200
Белые грибы	1700
с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	
Зелёная спаржа	2500
Зелёный горошек	990
с мятой и пармезаном	
Цветная капуста	1200
с кунжутным соусом	
Картофельное пюре	790
с костным мозгом	
Фермерский батат	790
Картофель фри	790
Рекомендуем дополнить: трюфельным маслом и пармезаном	
	100
Фри с трюфельным маслом и пармезаном	890
Картофель с пряными травами и кейлом	790
Готовим в хоспере	
Баклажан	1400
запеченный в золе с соусом красное вино	
Брокколи	1700
с маринованным васаби	
Овощной микс	1700
зелёная спаржа, мини-кукуруза, перец рамиро, цукини и помидоры черри	
Wow-порей	1900
целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	

ГОРЯЧЕЕ

Говяжьи хвосты	2500
в винном соусе	
Бургер «Густоф» с фуа-гра	2900
Стейк «Россини» с фуа-гра	3800
цена за 100г	
Говядина «Веллингтон»	3800
вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	
Печень по-венециански	2100
с белым луком в белом вине и шалфеем	
Фермерский цыплёнок	2800
кукурузного откорма	
Филе лосося	2800
Каре ягнёнка	2900
цена за 100г из Уругвая	

ОЛЕНИНА

В мясе оленя минимальное количество жира. Откорм: естественный, олений мох – ягель. Происхождение: Республика Коми.	
Дымный тартар	1700
копчёным маслом	
Стейк из оленя	2400
цена за 100гр	

ДЕСЕРТЫ

Обожжённый ананас с ромовой карамелью и ванильным мороженым	1300
Финиковый пирог с орехами пекан	1100
Сабайон с малиной	1600
Копчёный виноград с белым шоколадом	1100
Яблочный тарт с ванильным мороженым	1100
Шоколадный фондан	1100
Конфеты «Жажда Крови» кленовая карамель с пралине и хрустящим пеканом	1300
Мороженое или сорбет	400

ЭКСКЛЮЗИВ

Сердце феноменально реалистичный десерт	3700
---------------------------------------------------	------

Цены указаны в рублях.

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