

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

ТАРТАРЫ

Из мяса сухого созревания	1900
Рекомендуем дополнить чёрной икрой	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	
• с пикантным тартаром	1700
• с белыми грибами и фуа-гра	1300
С белыми грибами	2300

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченное говяжье ребро в корейском стиле	2700
Фуа-гра	
• с бургундской «пьяной» вишней	2100
• с анчоусами	1800
Мозговая кость со свежей зеленью	1500
Рекомендуем дополнить:	
• чёрный трюфель	1600
• соус чимичурри	550
Тако на пшеничной лепешке с рубленым стейком мачете и гуакамоле	1600
Запечённый фермерский камамбер с пряными сливами	3600
Перцы рамиро с оливковым маслом	1200
Обожжённые оливки четыре вида	990

ВАГЮ

Тартар	3000
Карпаччо	4000
Татаки	4000
Сесина кросс-вагю	2400

ФОКУС НА ПРОДУКТ

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

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 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

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Авторское сухое созревание				
Стейк, выдержаный 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 Josper.

СУПЫ

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

1300

Куриный с овощами и клёцками

950

ГОРЯЧЕЕ

Говяжьи хвосты
в винном соусе

2500

Бургер «Густофф» с фуа-гра

2900

Стейк «Россини» с фуа-гра
цена за 100г

3800

Говядина «Веллингтон»
вырезка, запечённая в слоёном тесте
с говяжьим беконом

3800

Печень по-венециански
с белым луком в белом вине и шалфеем

2100

Фермерский цыпленок
кукурузного откорма

2800

Филе лосося

2800

Каре ягнёнка цена за 100г
из Уругвая

2900

ОЛЕНИНА

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

Фри с трюфельным маслом
и пармезаном

890

Дымный тартар копчёным маслом

1700

Картофель с пряными травами и кейлом

790

Стейк из олени цена за 100гр

2400

Готовим в хоспере

Баклажан
запеченный в золе с соусом красное вино

1400

Брокколи с маринованным васаби

1700

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

1700

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

1900

ДЕСЕРТЫ

Обожжённый ананас	1300
с ромовой карамелью и ванильным мороженым	
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»	1300
кленовая карамель с пралине и хрустящим пеканом	
Мороженое или сорбет	400

ЭКСКЛЮЗИВ

Сердце	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.