

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

шеф-повар
Павел Соловьев

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Стейк-салат с фермерской зеленью	2900
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

Фуа-гра - с бургундской «пьяной» вишней - с анчоусами	2100 1800
Мозговая кость со свежей зеленью рекомендуем дополнить: - чёрный трюфель - соус 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 и маслом чоризо	1200
Обожжённые оливки четыре вида	990

ТАРТАРЫ

Из мяса сухого созревания	1900
рекомендуем дополнить чёрной икрой	3500
Классический с обожжённым хлебом	1700
На мозговой косточке	2100
с крошкой из хлеба Перле	
Рисовая пиццета с пикантным тартаром	1700
С белыми грибами	2300

ВАГЮ

Тартар	3000
Карпаччо	4000
Татаки	4000

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Окорок «Хоселлито» 48 месяцев	2900
Мясная тарелка	3600
коппа, чоризо, сесина	
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	

«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	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
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.

СТЕЙКИ

Цена указана за 100 г. Цена блюда зависит от его веса. Более детально о размере порции расскажет официант. Мраморность: Prime

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
КЛАССИЧЕСКИЕ				
Рибай	8	6	7	2900
Нью-Йорк	7	7	6	2000
Шатобриан	5	4	9	3400
Филе-Миньон	3	3	8	3400

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

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,
томатный, грибной, сырный

300

СУПЫ

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

ОВОЩИ

Шпинат с сырами грана падано и горгонзоллой	1200
Белые грибы с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	1700
Зелёная спаржа	2500
Зелёный горошек с мятой и пармезаном	990
Цветная капуста с кунжутным соусом	1200
Картофельное пюре с костным мозгом	790
Фермерский батат с соусом чимичурри	790
Картофель фри рекомендуем дополнить трюфельным маслом и пармезаном	790 100
Картофель с пряными травами и кейлом	790
Готовим в хоспере	
Запечённые овощи	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

ГОРЯЧЕЕ

Бургер «Густоф» с фуа-гра	2900
Стейк «Россини» с фуа-гра цена за 100 г	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 цыплёнок кукурузного откорма	2800
Филе лосося	2800
Каре ягнёнка цена за 100 г	2900

ОЛЕНИНА

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

Дымный тартар с копчёным маслом	1700
Стейк из оленя цена за 100 г	2400

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.