

**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 Александр Семькин

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

<b>Ростбиф «Грязный Джо»</b> готовим в хоспере	1600
<b>Татаки</b> из говяжьей вырезки с ароматным соусом из белых грибов	1900
<b>Мезе</b> хумус из артишоков, запечённый перец, тост из хлеба Перле и жареный сыр халуми	1300
<b>Авокадо, бакинские томаты и ароматный шисо</b>	1300
<b>Огурцы, бакинские томаты, базилик</b>	750
<b>Микс из фермерских салатов</b> с пармезаном и цитрусовым соусом	1600
<b>Панцанелла</b> бакинские томаты, сыр халуми и багет	1100
<b>Лосось с авокадо</b> и соусом кимчи	1700
<b>Красные сицилийские креветки</b> с соусом понзу и ягодами малины	3100
<b>Маслины и оливки</b> четыре вида	850
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	550

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>Тальята из вырезки</b> с мясным соусом с кофе, виски и печёным сельдереем	3100
<b>Мозговая кость</b> со свежей зеленью Рекомендуем дополнить:	1100
• чёрный тюфель	1500
• карамелизированный лук	450
• соус чимичурри	450
<b>Тако на пшеничной лепешке</b> с рубленным стейком мачете и гуакамоле	1200
<b>Запечённый фермерский камамбер</b> с пряными сливами	2700

# ФОКУС НА ПРОДУКТ

<b>Буррата с чёрной икрой</b>	3500
<b>Ложка чёрной икры</b>	2600
<b>«Конфета» из фуа-гра с белым шоколадом</b>	750
<b>Карпаччо из мяса сухого созревания</b> с ореховым ароматом	1100
<b>Карпаччо или татаки из вагю</b>	3100
<b>Сесина и чёрная икра</b>	3300
<b>Мясная тарелка</b> коппа, фуэт, сесина	2600
<b>Хлеб и масло</b> ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло	390

# ТАРТАРЫ

<b>Классический</b> с обожжённым хлебом	1200
<b>Пьемонтский</b> с муссом из пармезана	1700
<b>На мозговой косточке</b> с крошкой из кислого хлеба	1600
<b>Мясо сухого созревания</b> с перепелиными желтками	1600
<b>С чёрной икрой</b> и маринованным рапсом	2500
<b>Пикантный тартар</b> на рисовой пиццете	1200

## **«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 отрубями и выходит за рамки обычного представления о мясе, не переставая удивлять.

Попробуйте стейки из нашей лаборатории, чтобы почувствовать идеальное соотношение мраморности, сочности и особого вкуса.

# СТЕЙКИ

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

## РОССИЯ

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
<b>Рибай</b>	8	6	7	2700
<b>Нью-Йорк</b>	7	7	6	1600
<b>Шатобриан prime</b>	5	4	9	2800
<b>Филе-Миньон choice</b>	3	3	8	1600

## Альтернативный

<b>Флэт айрон</b>	9	8	10	2300
<b>Мачете</b>	7	7	6	1600

## АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

<b>Рибай</b>	8	8	7	2900
<b>Нью-Йорк</b>	7	9	6	2400
<b>Рибай на кости</b>	8	9	7	2300
<b>Тибон</b>	7	9	6	2500
<b>Портерхаус</b>	7	9	6	2700
<b>Томагавк</b>	8	9	7	2600
<b>Пиканья</b>	7	8	7	1900

Специально для вас по предзаказу мы можем приготовить стейки с выдержкой от 90 дней, которые мы вызреваем по авторской технологии в нашем мясном цехе.

## ЯПОНИЯ

<b>Нью-Йорк</b>	9	8	10	9000
<b>Рибай</b>	10	8	10	9000
<b>Филе-Миньон</b>	8	7	10	14000

## Соусы

перечный, красное вино, чимичурри	250
грибной	350

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

# СУПЫ

<b>Луковый суп</b> из трёх видов лука: порей, шалот и белый	1100
<b>Куриный</b> с овощами и клёцками	790

# ОВОЩИ

<b>Рататуй</b> с ароматным томатным соусом араббиаата	890
<b>Шпинат</b> с сырами грана падано и горгонзолой	990
<b>Белые грибы</b> с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	1500
<b>Зелёная спаржа</b>	1900
<b>Зелёный горошек</b> с мятой и сыром пармезан	750
<b>Картофель фри</b>	690
<b>Фри с трюфельным маслом и пармезаном</b>	790
<b>Картофель с пряными травами и черемшой</b>	690
Готовим в хоспере	
<b>Запечённый баклажан</b> долгого запекания в хоспере, подаём с мясным соусом	950
<b>Овощной микс</b> зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини и томаты черри	1400
<b>Цветная капуста</b> с ореховым соусом	990
<b>Пюре с костным мозгом</b>	690
<b>Брокколи</b> с маринованным васаби	1200
<b>Wow-порей</b> целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1500

# ГОРЯЧЕЕ

<b>Печень с запечённым луком шалот</b> с яблоками и шпинатом	1600
<b>Стейк «Россини»</b> с фуа-гра цена за 100г	2900
<b>Говядина «Веллингтон»</b> вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	2500
<b>Цыплёнок сухого созревания</b> куриного откорма	2100
<b>Филе лосося с «чешуёй»</b> из кумквата	2300
<b>Паста Паппарделле</b> с чёрным трюфелем и чёрной икрой	2900

# ЯГНЁНОК

из Карачаево-Черкесии

<b>Тартар из ягнёнка</b> с муссом из пармезана	1400
<b>Каре</b> цена за 100г	
• классическое	2500
• в панировке из фисташек	3300

# ОЛЕНИНА

В мясе оленя минимальное количество жира. Перед разделкой на стейки мясо находится в камере сухого созревания 10-14 дней. Откорм: естественный, олений мох – ягель. Происхождение: Республика Коми.

<b>Дымный тартар</b> с розмариновым маслом	1200
<b>Филе оленя с лесными грибами</b>	2700
<b>Стейк из оленя</b> цена за 100гр	2100

# ДЕСЕРТЫ

<b>Баба с хересом Педро Хименес</b>	1200
<b>Павлова</b> ванильный ганаш и конфи из ананаса с травами	1100
<b>Шу с кремом шантильи с какао-бобами</b> с чёрным трюфелем и ванильным мороженым	1100
<b>Сабайон</b> со свежими ягодами	1200
<b>Копчёный виноград</b> с белым шоколадом	890
<b>Шоколадный фондан</b>	890
<b>Мороженое или сорбет</b>	350
<b>Конфеты «Жажда Крови»</b> кленовая карамель с пралине в карамельном шоколаде	1100

# ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

<b>Сердце</b> феноменально реалистичный десерт	3400
---	------