

**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 Илья Осипов

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Ростбиф «Грязный Джо»
готовим в хоспере 1500

Татаки
из говяжьей вырезки с ароматным соусом
из белых грибов 1800

Мозговая кость
со свежей зеленью 890

Тако на пшеничной лепешке
с рубленным стейком мачете и гуакамоле 990

Мезе
хумус из артишоков, запечённый перец,
тост из хлеба перле и жареный сыр халуми 1200

**Авокадо, бакинские томаты
и ароматный шисо** 1200

Огурцы, бакинские томаты, базилик 670

Микс из фермерских салатов
с пармезаном и цитрусовым соусом 1500

Панцанелла
бакинские томаты, сыр халуми и багет 950

Лосось с авокадо
и соусом кимчи 1600

Запечённый фермерский камамбер
с пряными сливами 2500

Маслины и оливки
четыре вида 760

Фокачча
с пармезаном и оливковым маслом 490

ФОКУС НА ПРОДУКТ

Сыр Камамбер 690

Ложка чёрной икры 2300

Карпаччо из мяса сухого созревания
с ореховым ароматом 990

Карпаччо или татаки из вагю 2900

Сесина и чёрная икра 3000

Мясная тарелка
коппа, фуэт, хамон 2400

Хлеб и масло
ремесленный хлеб на закваске
и сливочное масло 350

ТАРТАРЫ

Классический
с обожжённым хлебом 1100

Пьемонтский с муссом из пармезана 1600

На мозговой косточке
с крошкой из кислого хлеба 1500

Мясо сухого созревания
с перепелиными желтками 1500

С чёрной икрой
и маринованным рапсом 2300

Пикантный тартар
на рисовой пиццете 1100

СТЕЙКИ

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

«Жажда крови» больше, чем ресторан.

Здесь всё построено на любви к продукту и его постоянном совершенстве. Совладелец и бренд-шеф Павел Поцелуев постоянно экспериментирует с разными отрубам 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, без лишнего обилия специй.

РОССИЯ

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Классические				
Рибай	8	6	7	2400
Нью-Йорк	7	7	6	1400
Шатобриан prime	5	4	9	2600
Филе-Миньон choice	3	3	8	1400

Альтернативный

Мачете	7	7	6	1400
---------------	---	---	---	------

АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

Рибай	8	8	7	2700
Нью-Йорк	7	9	6	2100
Рибай на кости	8	9	7	2100
Тибон	7	9	6	2200
Портерхаус	7	9	6	2400
Томагавк	8	9	7	2200
Пиканья	7	8	7	1700

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

Нью-Йорк	9	8	10	8500
Рибай	10	8	10	8500
Филе-Миньон	8	7	10	12000

Соусы

перечный	220
красное вино, чимичурри	240
кобэ, грибной	300

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

СУПЫ

Луковый суп из трёх видов лука: порей, шалот и белый	1100
Куриный с овощами и клёцками	750
Наваристый бульон из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	850

ГОРЯЧЕЕ

Фуа-Гра и инжир с чёрным трюфелем	3300
Почки с насыщенным сое из томатов подаём с тостом из хлеба перле и красным луком конфи	1500
Печень с запечённым луком шалот с яблоками и шпинатом	1500
Стейк «Россини» фуа-гра, яблоки и шпинат	3300
Говядина «Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте с говяжьим беконом	2300
Цыплёнок сухого созревания кукурузного откорма	1800
Цитрусовый лосось запечённый на кедровой доске	1700
Рыба попугай с маслом из чёрной икры и белых грибов, цена за 100 г	1900

ЯГНЁНОК

из Карачаево-Черкесии

Тартар из ягнёнка с муссом из пармезана	1300
Веллингтон с грибами и соусом порто со шпинатом и финиками	2700
Каре цена за 100г	
• классическое	2300
• в панировке из фисташек	3000

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.

Дымный тартар с розмариновым маслом	1100
Филе оленя с лесными грибами	2500
Стейк из оленя цена за 100гр	1800

ОВОЩИ

Шпинат с сырами грана падано и горгонзолой	690
Белые грибы с соусом из белого вина с артишоками и луком шалот	1400
Овощной микс зелёная спаржа, мини-кукуруза, болгарский перец, цукини и томаты черри	1300
Зелёная спаржа	1500
Зелёный горошек с мятой и сыром пармезан	590
Цветная капуста с ореховым соусом	790
Пюре с костным мозгом	590
Картофель фри	590
Фри с трюфельным маслом и пармезаном	690
Картофель с пряными травами	590

Готовим в хоспере

Батат с чимичурри	850
Брокколи с маринованным васаби	1100
Запечённый баклажан с соусом кимчи	850
Wow-порей целый запечённый лук-порей с фундуком и соусом чимичурри	1300

ДЕСЕРТЫ

Сабайон со свежими ягодами	1100
Тарт с яблоками с ванильным мороженым	790
Копчёный виноград с белым шоколадом	790
Финиковый пирог	790
Шоколадный фондан	790
Мороженое или сорбет	250
Ложка шоколадного мусса с кампотской солью	590

ЭКСКЛЮЗИВ

для пятницы и субботы

Сердце феноменально реалистичный десерт	3400
---	------