

---

MOSCOW

№

# ЖАЖДА КРОВИ

.....

---

restaurant

102519



Привет и добро пожаловать  
в ресторан «Жажда Крови»!

Если вы держите в руках это меню,  
значит у нас есть общая страсть  
к познанию вкуса и ценности продукта.

Приятного путешествия.

Павел Поцелуев  
и Алексей Цой



# ДЛЯ СТАРТА

<b>Карпаччо</b> из пиканьи сухого созревания с ореховым ароматом	750
<b>Татаки из говяжьей вырезки</b> с чёрным трюфелем и ароматным соусом из белых грибов	1500
<b>Ростбиф «Грязный Джо»</b> с соусом Тонато	790
<b>Мозговая косточка</b> подаём со свежей зеленью	550
<b>Тако</b> на пшеничной лепешке с рубленым мачете и гуакамоле	750
<b>Карпаччо из лесных грибов</b> с «икрой из чиа»	1500
<b>Фаршированный перец</b> с овощным соте и кремом из сметаны с сыром фета	850
<b>Крокеты из картофеля</b> с чёрной икрой и соусом Айоли	790
<b>Целый камамбер</b> запечённый в хоспере с вареньем из клюквы, фундуком и мёдом	850
<b>Буррата</b> с томатами и песто	950
<b>Ложка чёрной икры</b>	1600
<b>Севиче из лосося</b> с авокадо и соусом кимчи	1300
<b>Рийет из утки</b> с кампотским перцем и тостом из хлеба	650
<b>Маслины &amp; Оливки</b>	550
<b>Фокачча</b> с пармезаном и оливковым маслом	350
<b>«Хлеб &amp; Масло»</b> обожжённые в хоспере каштановый багет и хлеб «перле» со сливочным маслом	250



# RAW

Тартары

## Классический

с соусом Равигот и «обожжённым» хлебом 

---

 750

**Мясо сухого созревания** с перепелиными желтками 

---

 1200

**Трюфельный** с муссом из пармезана 

---

 750

**С чёрной икрой** 

---

 1500

**На мозговой косточке** 

---

 1300

**Пикантный** из пиканьи на рисовой пиццете 

---

 750

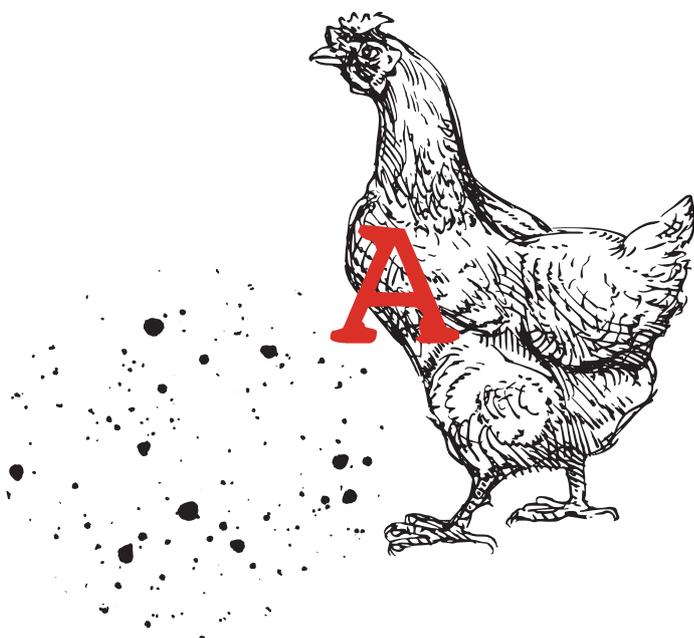


# САЛАТЫ

«Панцанелла» бакинские томаты, сыр халуми и багет	750
«Цезарь» с курицей	750
Авокадо, азербайджанские томаты и ароматный шисо	750
Огурцы & помидоры	390
Микс зелёных салатов с горчичным соусом	550

# СУПЫ

Куриный с овощами и клёцками	550
Наваристый бульон из бычьих хвостов подаём с мозговой косточкой	550



# СТЕЙКИ

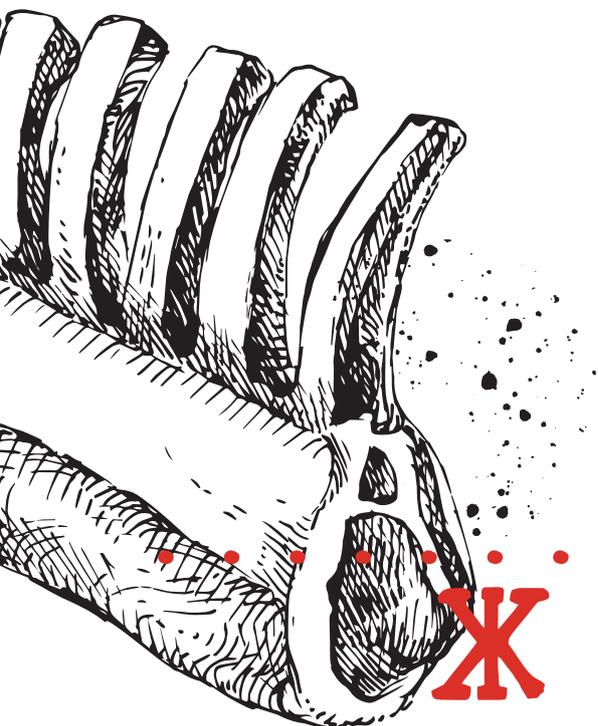
Цена указана за 100г. Цена блюда зависит от его веса.  
Более детально о размере порции Вам расскажет официант.

## РОССИЯ

Классические	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	7	6	7	1200
Нью-Йорк	7	7	6	990
Филе-Миньон	5	3	9	2000
Филе-Миньон травяной откорм	3	4	8	890
Тибон	7	6	6	1100
Портерхаус	7	6	6	1200

## Альтернативные

Мачете	6	7	6	890
Мясник	7	8	6	790
Денвер	8	7	6	790
Пиканья	6	7	7	510





## АВТОРСКОЕ СУХОЕ СОЗРЕВАНИЕ

	мраморность	интенсивность вкуса	мягкость	
Рибай	7	8	7	1800
Рибай на кости	8	9	7	1600
Нью-Йорк	7	8	6	1200
Тибон	7	9	6	1500
Портерхаус	7	9	6	1600
Томагавк	8	9	7	1500
Пиканья	7	8	7	950

## АРГЕНТИНА

Рибай	7	7	7	1100
Нью-Йорк	7	7	6	890
Филе-Миньон	4	7	8	1800

## ЯПОНИЯ

(Вагю)

Рибай	10	8	10	5900
Нью-Йорк	10	8	10	5900

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

# БУРГЕРЫ

«Dry Aged» с виноградной горчицей	1200
«CEO» классический бургер	690
«Балибей» с сочной бараниной	750
«Мексиканец» с гуакамоле	850
«Умами» с ароматом трюфеля	690



# МЯСО

«Surf & Turf» Филе-Миньон с лобстером, чёрной икрой, чёрным трюфелем и маслом Нуазетт с ореховыми нотами	3900
«Говядина Веллингтон» вырезка, запечённая в слоёном тесте	1500
Большая котлета с клюквенным соусом и соусом Равигот	950
Томлёные говяжьи рёбра Кальби традиционное корейское блюдо с маринованными огурцами	1400
Цыплёнок а-ля Веллингтон с фуа-гра и трюфельным дюкселем	1500

# РЫБА

Цитрусовый лосось запечённый на кедровой доске	1300
Лангустин с маслом Метрдутель, соусом Берблан, зелёной спаржей и луком порей	3900



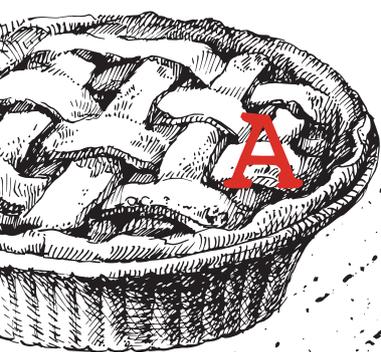
# ОВОЩИ

Готовим в хоспере

<b>Батат</b> с чимичурри	550
<b>Брокколи</b> с маринованным васаби	750
<b>Цветная капуста</b> с ореховым соусом	490
<b>Баклажан с кимчи</b>	550
<b>WOW</b> целый запечённый лук-порей с соусом чимичурри и фундуком	850
<b>Зелёная спаржа</b>	1100
<b>Овощи</b>	390
<b>Картофель</b> на ваш выбор: пюре, фри, фри трюфель и сыр или с пряными травами	250
<b>Шпинат</b> в сливочном соусе	450

# СОУСЫ

<b>BBQ</b>	150	<b>Красное вино</b>	150
<b>Онион</b>	150	<b>Равигот</b>	150
<b>Перечный</b>	150	<b>Клюквенный</b>	150
<b>Кобэ</b>	150	<b>Берблан</b>	150
<b>Чимичурри</b>	150	<b>Беарнез</b>	200



# ДЕСЕРТЫ

<b>«Изола-Белла»</b> сладкая полента с яблоками фламбе, солёной карамелью и нугатином из фисташек	750
<b>Десерт-сюрприз в форме губ «Kiss»</b> воздушный земляничный мусс с белым шоколадом и ягодным кули	590
<b>Финиковый пирог</b>	490
<b>Шоколадный фондан</b>	490
<b>Десерт «Сердце»</b> — феноменально реалистичный Эксклюзив для пятницы и субботы.	2500
<b>Ванильное мороженое</b>	150



