MEETMEAT

НАЧИНАЕМ

MEETMEAT

Мясное плато **990 ₽ / 450 г**

肉凉碟儿 NEW

Прошутто, грудинка собственного приготовления, паштет из цыпленка с луковым вареньем, сыровяленая колбаса фуэт, чиабатта гриль в сопровождении пикантных томатов и соусов - горчичного и вителло томато

Сырное плато **990 ₽ / 300 г**

奶酪拼盘 NEW

Мягкий сливочный Бри, пикантный Грюйер, плотный Эменталлер, насыщенный Блю Чиз, сырные трюфели, сочные маслины Каламата, хрустящие палочки гриссини, гроздь винограда, цветочный мед

Доска брускетт **890 ₽ / 260 г**

意式多士拼盘 NEW

- с пармской ветчиной, сочными томатами конкассе
- с форелью слабой соли, ореховым сыром и авокадо
- с камамбером и грушевым конфитюром

Тала из окуня с рукколой **490 ₽ / 150 г**

生河鲈肉和芝麻菜

NEW

Традиционное блюдо коренных народов Дальнего Востока - свежая рыба, подана с рукколой в пикантном соусе с кимчи

Рыба «Орли» с салатом табуле **450 ₽ / 300 г**

蔬菜面糊鱼

NEW

Сочная рыба в кляре в сопровождении свежего салата из томатов, красного лука, печеного болгарского перца, булгура и петрушки

Паштет из цыпленка **490 ₽ / 200 г**

鸡糊

Воздушный паштет подается с хрустящей чиабаттой и луковым вареньем

Пикантные томаты **350 ₽ / 180 г**

带辣味的西红柿

Томаты черри, маринованные в апельсиновом соке, пикантном соусе из кимчи и винном уксусе. Идеальны в качестве аперитива и как закуска к крепким напиткам

Тартар из лосося **450₽/100г**

生鲑鱼肉

Филе лосося заправляем соусом на азиатский манер
и подаём на хрустящих рисовых чипсах
со шпинатным айоли

Тартар из форели и гребешка **770₽/230г**

生鳟鱼扇贝肉

Филе форели и тихоокеанского гребешка со свежем
огурцом, гуакамоле и соусом в азиатском стиле

Буррата с томатами **650₽/240г**

西红柿布拉塔乳酪

Сыр буррата подаём с томатами черри и красным
луком, заправляем оливковым маслом с добавлением
петрушки, чеснока и ягодного бальзамика

Тартар из говядины на брускетте **630₽/130г**

生牛肉

Классический вкус мраморной говядины,
маринованный огурец, красная икра

MEETMEAT

Маринованные вешенки **350 ₽ / 100 г**

泡牡蛎蘑菇

NEW

Приятный гармоничный вкус вешенок
в авторском маринаде

Греческие маслины Каламата **290 ₽/100г**

希腊乌橄卡拉马塔

Насыщенные и сочные. Хороши с вином или без него

Маринованные огурцы **290 ₽/110г**

泡黄瓜

В соусе из кимчи и винного уксуса.
Прекрасны с крепкими напитками

Сицилийские оливки **250 ₽/100г**

西西里橄榄

Плотные и нежные. Идеальная закуска к вину

Салат с хрустящим цыпленком **490 ₽ / 200 г**

NEW

泡牡蛎蘑菇

Цыпленок в жареном луке и терияке, руккола, мангольд, томаты, кремчиз с орехами и петрушкой

Салат с жареным сыром **450 ₽ / 215 г**

NEW

烤奶酪沙拉

Хрустящие сырные шарики с блю чизом, прошутто, руккола,черри, свежий салат и томатный айоли

Салат из свежих овощей и авокадо с мраморной говядиной **650 ₽ / 255г**

NEW

蔬菜大理石型肉牛油果沙拉

Сочная мраморная говядина, томат, сладкий перец, авокадо, красный лук, кинза и ягодный бальзамик

Салат с тыквой и медово-горчичной заправкой **350 ₽ / 165 г**

NEW

沙拉配南瓜和蜂蜜芥末酱

Пряная печеная тыква, черри, огурец, салатный лист, красный лук, дробленный орех

Салат с креветками и кальмаром **690 ₽ / 280 г**

虾鱿鱼沙拉

Обжаренные креветки и кальмар в сочетании со свежими овощами и соусом из оливкового масла и пряного ворчестера

Салат из форели со страчателлой и огурцом **560 ₽ / 260 г**

蔬菜牛肉丸子

С муссом из авокадо, с ореховым соусом и терияки

Салат с митболами **650 ₽ / 310 г**

蔬菜牛肉丸子

NEW

Сочные митболы из мраморной говядины, салатный лист, черри, бобы Эдамаме, красный лук, кинза и заправка вителo томатный

Салат овощной с гребешком в имбирно-кунжутной заправке **650 ₽ / 215 г**

NEW

炸干贝沙拉

Гребешок гриль, черри, огурец, салатный лист, бобы Эдамаме, пряный кунжут

СУПЫ

Суп из палтуса **570 ₽ / 420 г**

庸鲽汤

NEW

Наваристый бульон с креветочным биском, палтус, грибы шиитаке, брокколи, красный лук, маслины Каламата, каперсы

Зелёный тайский суп **440 ₽ / 330 г**

绿色的泰国汤

Нежный цыпленок, цукини, грибы шитаки и яркиий, в меру острый бульон

Мексиканский суп с начос **490 ₽ / 215 г**

墨西哥的汤跟玉米片

Густой суп на основе томатов, фасоли
и говяжьей грудинки с добавлением мексиканских
пряностей и горького шоколада. Подаем с кукурузными
чипсами и домашней сметаной

Хлебная корзинка **200 ₽ / 120 г**

面包

Суп из цыпленка
с домашней лапшой **290 ₽ / 330 г**

墨西哥的汤跟玉米片

Классический куриный бульон с морковью
и сельдереем, чикенболами и пшеничной лапшой

СТЕЙКИ

MEETMEAT

СТЕЙКИ АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

Топ Блейд **1090 ₽ / 250 г**

牛肩肉牛排

NEW

Сочный и нежный, с длинными волокнами, поэтому мы рекомендуем прожарку medium-rare или medium

Фланк **1090 ₽ / 230 г**

侧翼牛排

Сочный, ароматный, с крупным волокном. Чтобы раскрыть правильный вкус, закажите его в прожарке medium rare или medium

СТЕЙКИ ПРЕМИАЛЬНЫЕ

MEETMEAT

Портерхаус

红屋牛排

NEW

это комбинация двух разных стейков:
тонкого края и филе-миньона. Таким образом,
в портерхаусе содержатся волокна из обоих типов мяса.
Рекомендуем прожаривать портерхаус на среднюю
степень прожарки - medium, чтобы сохранить сочность
и мягкость обоих типов мяса.

Миньон **1990 ₽ / 260 г**

菲力牛排

Ценный стейк, постный, но в то же время сочный.
Тающая текстура раскроется при прожарке
от rare до medium

Рибай **1990 ₽/ 300 г**

肋眼排

Нью-Йорк

纽约牛排

Нежная текстура, высокая мраморность и полоска
жира на внешнем крае, которая наполняет мясо
тонким ароматом при прожарке medium

СТЕЙКИ

Важно знать

что стейков с кровью не бывает. Вся жидкость, которая выделяется при разрезе стейка - это мясной сок, он и даёт мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым, это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве даёт розовый цвет.

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

Rare 希腊乌橄卡拉马塔

Мясо в разрезе красное с большим количеством сока, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка

Medium Rare 希腊乌橄卡拉马塔

Средне прожаренное мясо, красно-розового цвета изнутри, с большим количеством мясного сока

Medium 希腊乌橄卡拉马塔

Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком

Medium Well 希腊乌橄卡拉马塔

Мясо очень хорошо прожарено, лишь при сильном надрезе можно найти небольшую розовую часть, выделяет совсем немного прозрачного мясного сока

Well Done 希腊乌橄卡拉马塔

Это уже полностью пропечённое мясо, тёмно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневое даже в самом центре

ДОБАВЬ К СТЕЙКУ

Гарниры

Овощи на гриле — **270 ₽ /230г**
烤蔬菜
Сладкий перец, кабачок и томаты черри

Картофельное пюре — **190 ₽ /150г**
土豆泥

Чиабатта на гриле — **230 ₽ /120г**
烤拖鞋面包

Картофель фри — **200 ₽ /180г**
薯条

Жареный картофель с травами — **220 ₽ /180г**
香草炸土豆
С тимьяном, чесноком и петрушкой

Жареный картофель с грибами — **260 ₽ /180г**
NEW
红屋牛排
Картофель, грибы шиитаке, тимьян

Соусы

Халапеньо — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца

Азиатский — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Чуть пикантный, подойдёт к жирным стейкам

Грибной — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Нежные сливки, грибы тимьян

Свежие травы — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Кинза, петрушка, зерновая горчица
NEW

Терияки — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
С яблочным соком и кинзой

Перечный — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Насыщенный, слегка пикантный с ярковыраженным оттенком чёрного перца

Джорджио — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Из каперсов, чёрного и зелёного перца, зерновой горчицы, чеснока и бальзамика
NEW

Пикантный — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Из айоли и спелых томатов

Ягодный — **120 ₽ /30г**
烤蔬菜
Гель из вишни, демиглас, красное вино

Котлета из палтуса на пару с картофельным пюре и васаби **1090 ₽ / 400 г**

NEW

庸鲽饼豆土泥蒸熟的

С класссическим соусом из креветочного бульона с добавлением унаги

Копченая грудинка с зеленым горошком и картофельным пюре **850 ₽ / 300 г**

NEW

熏猪肉青豆土泥

Подаем с грибным рагу и насыщенным мясным соусом с портвейном

Картофельные ньокки с морепродуктами **690 ₽ / 300 г**

NEW

海鲜土豆玉棋

С класссическим соусом из креветочного бульона с добавлением унаги

Запеченный стейк из форели **990 ₽ / 300 г**

烤鲤鱼排

Форель, птитим, соус унаги, каперсы, чеснок, яйцо, демиглас,

Цесарка
с картофельным пюре **490₽ /300г**

珠鸡土豆泥

Готовим цесарку с тимьяном и чесноком,
а подаём с нежным картофельным пюре
и ярким томатным муссом

Пшеничная лапша
с морепродуктами **690₽ /280г**

海鲜小麦面

Домашняя пшеничная лапша с обжаренными
креветками, кальмаром, томатами черри
и чесноком, имбирём и табаско

Гребешки с птитимом **650₽ /220г**

干贝硬粒小麦粒

Гребешки обжариваем до золота
и подаём на птитиме со сливочным
трюфельным соусом с коньяком

Желтоперая камбала на рисе Венера **490₽ /230г**

比目鱼米饭

Обжаренное филе камбалы подаём на чёрном
ризотто с добавлением кальмара и сыра

БУРГЕРЫ

MEETMEAT

Дабл бургер **550₽ /350г**

双层汉堡

Две сочные котлеты для любителей мяса

Классический бургер **430₽ /230г**

汉堡包

С котлетой и мраморной говядины,
свежими овощами и соусом айоли
с добавлением зелени

Добавь в бургер

可以加的

Сыр моцарелла.....80 Р
奶酪
Халапеньо перец.....60 Р
墨西哥辣椒
Шрирача.....80 Р
麻辣酱
Бекон.....90 Р
烟肉
Маринованный огурец.....40 Р
黄瓜

НА ОГНЕ

MEETMEAT

Фланк с брюссельской капустой **1090 ₽ / 340 г**

NEW

汉堡包

Подается в сливочном соусе с кимчи,
и пикантными томатами

Шашлык из палтуса **990 ₽ / 390 г**

烤庸鲽串

Палтус, картофель,свежие овощи,
соус BBQ, соус Джорджио, свежие травы, лайм

Шашлык из куриного бедра **560 ₽ / 390 г**

烤鸡腿肉串

Со свежими овощами, картофелем,
чибаттой и соусом BBQ

Шампиньоны на гриле **510 ₽ / 200 г**

烤香菇

Маринуем в соусе барбекю
с добавлением пикантной шрирача
и айоле, жарим на огне

Палтус стейк **1090 ₽ / 160 г**

NEW

庸鲽排

Маринуем в соевом соусе с васаби,
жарим на огне

Шашлык из мраморной говядины **990 ₽ /390г**

烤大理石型肉串

Топ Блейд, картофель, свежие овощи, соус BBQ, свежие травы

Мясной гриль-сет **1850 ₽ / 750 г**

烧排骨, 大理石型肉香肠, 鸡肉香肠, 肉饼

NEW

Сет из ребрышек BBQ, Куриной колбаски, говяжьей колбаски, рулета из скёрта. Подаем с двумя соусами: тартар и томатный с зеленью

Медальоны из мраморной говядины **1 290 ₽ /340г**

奖章牛排

Вырезку жарим на огне до medium well. Подаём с жареным картофелем, грибами шиитаке и томатами конкассе под соусом демиглас.

Домашние колбаски из мраморной говядины на гриле **490 ₽ / 200 г**

NEW

大理石型肉香肠

Мраморная говядина, петрушка, фенхель, специи

Солсбери стейк **750 ₽ / 370 г**

肉汁汉堡排

Сочный бифштекс, обернутый беконом, а внутри много сыра Моцарелла. Для сочности кладем наверх яйцо пашот

Ребрышки BBQ **790 ₽ / 310 г**

烧排骨

Запеченные свиные ребрышки под густой глазурью из апельсинов и томатов

Домашние куриные колбаски на гриле **450 ₽ / 200 г**

NEW

自制烤鸡肉香肠

Куриное филе, специи, сливки

НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT

НА ДЕСЕРТ

А-ля Павлова **490 ₽ /160г**

甜点巴甫洛娃

NEW

Хрустящий безе и нежный крем
с добавлением маскарпоне
и свежей черникой

Брауни **490 ₽ /160г**

巧克力布朗尼

Брауни с клубничным мороженым и ганашем
из бельгийского шоколада

Три шоколада **310 ₽ /100г**

三块巧克力

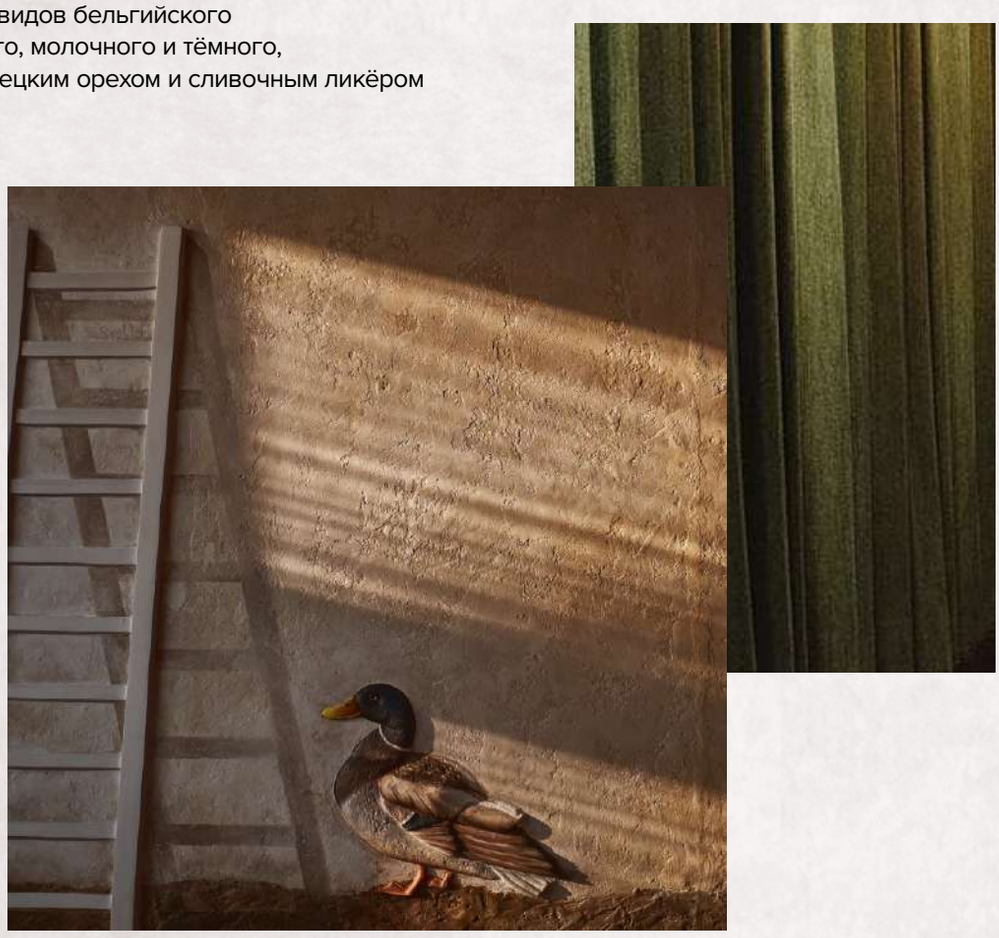
NEW

Сочетание трёх видов бельгийского шоколада: белого, молочного и тёмного, на бисквите с грецким орехом и сливочным ликёром

Медовик с мороженым из сметаны **310 ₽ /170г**

蜜糖蛋糕跟酸奶油冰淇淋

Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом. Подаём с мороженым из домашней сметаны и вишнёвым конфитюром



Муравьева-Амурского, 5

+7 (4212) 620-230

MEETMEAT

mmrest.ru

rest.meetmeat