



MEETMEAT



НАЧИНАЕМ

MEETMEAT



НАЧИНАЕМ

MEETMEAT



Мясное плато

990 ₽ / 450 г

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

NEW



Доска брускетт

890 ₽ / 260 г

NEW

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

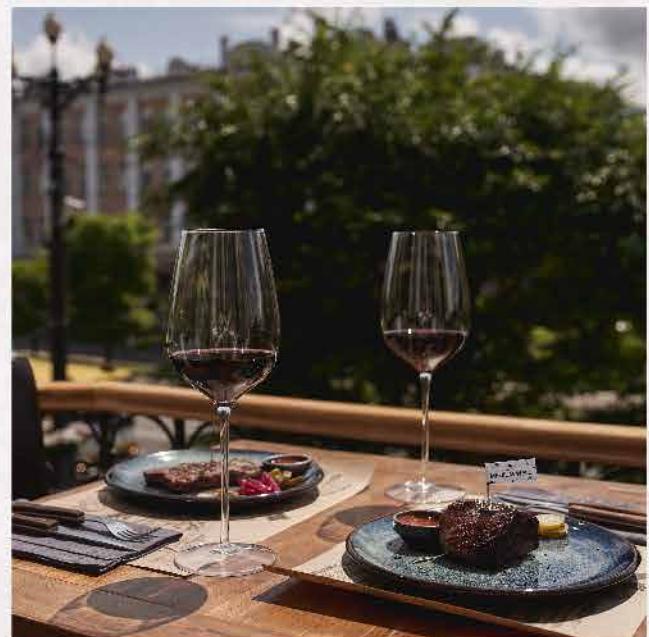


Сырное плато

990 ₽ / 300 г

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

NEW



НАЧИНАЕМ

MEETMEAT



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

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

NEW



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

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

NEW



Паштет из цыпленка **490 ₽ / 200 г**

Воздушный паштет подается с хрустящей чиабаттой и луковым вареньем



Пикантные томаты **350 ₽ / 180 г**

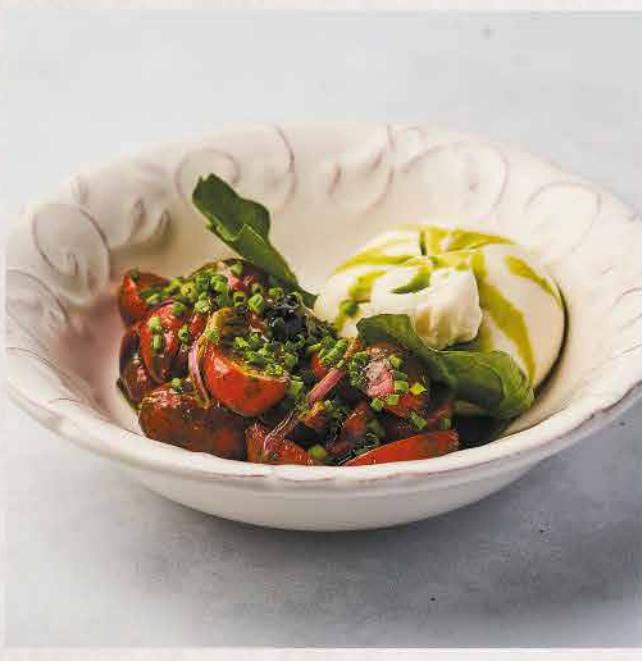
Томаты черри, маринованные в апельсиновом соке, пикантном соусе из кимчи и винном уксусе. Идеальны в качестве аперитива и как закуска к крепким напиткам

**Тартар из лосося****450 ₽/100 г**

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

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

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

**Буррата с томатами****650 ₽/240 г**

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

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

Классический вкус мраморной говядины, маринованный огурец, красная икра

НАЧИНАЕМ



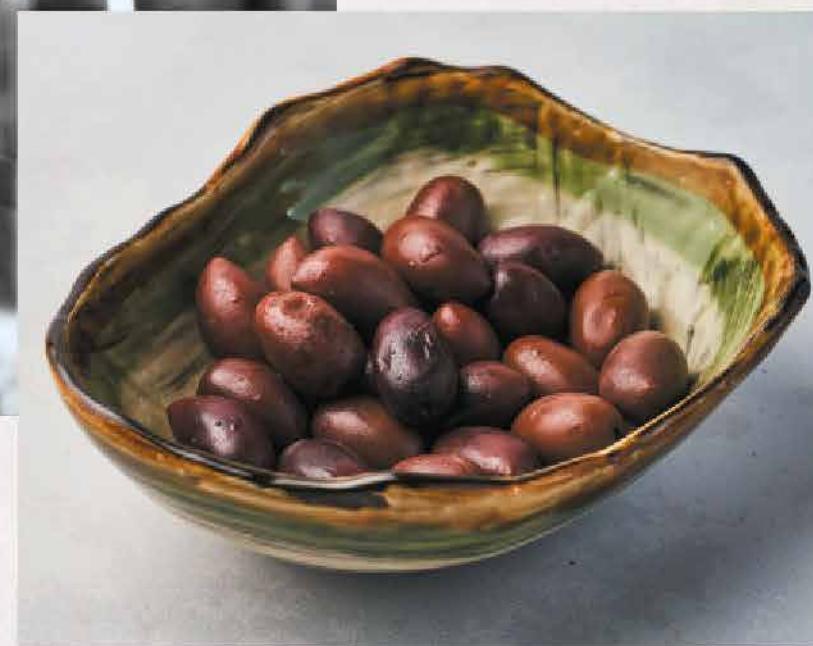
MEETMEAT

Маринованные вешенки

350 ₽/100 г

Приятный гармоничный вкус вешенок
в авторском маринаде

NEW



Маринованные огурцы

290 ₽/110 г

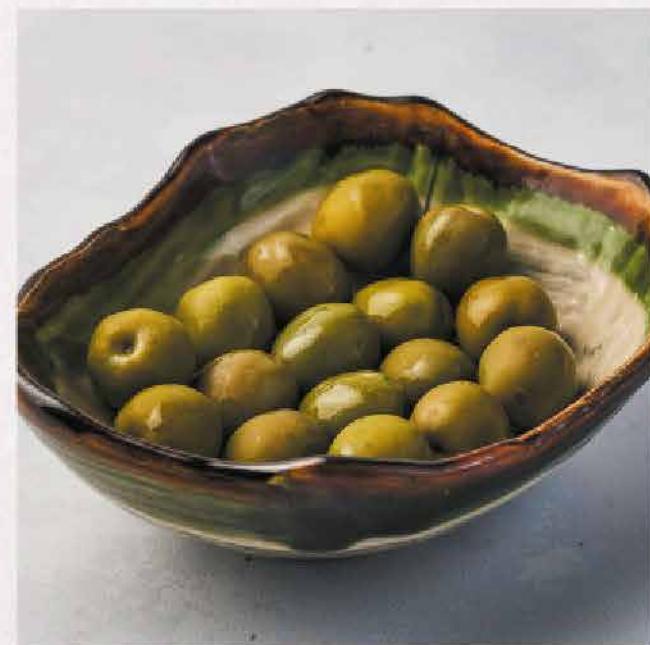
В соусе из кимчи и винного уксуса.
Прекрасны с крепкими напитками



**Греческие маслины
Каламата**

290 ₽/100 г

Насыщенные и сочные. Хороши с вином или без него



Сицилийские оливки

250 ₽/100 г

Плотные и нежные. Идеальная закуска к вину

ПРОДОЛЖАЕМ

MEETMEAT



ПРОДОЛЖАЕМ

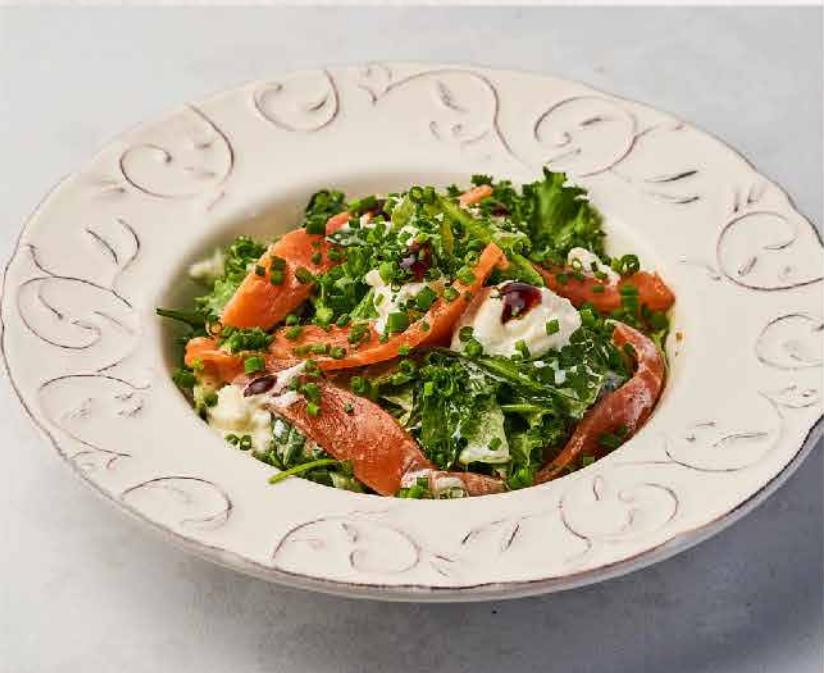
MEETMEAT



**Салат с креветками
и кальмаром**

690 ₽ / 280 г

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

С муссом из авокадо, с ореховым соусом и терияки



Салат с митболами

650 ₽ / 310 г

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

NEW



**Салат овощной с гребешком
в имбирно-кунжутной заправке**

650 ₽ / 215 г

NEW

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

ПРОДОЛЖАЕМ



Салат с хрустящим
цыпленком

490 ₽ / 200 г

NEW

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



Салат с жареным сыром

450 ₽ / 215 г

NEW

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



Салат из свежих овощей
и авокадо с мраморной
говядиной

650 ₽ / 255 г

NEW

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



Салат с тыквой
и медово-горчичной заправкой

350 ₽ / 165 г

NEW

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

MEETMEAT

СУПЫ

MEETMEAT



СУПЫ

MEETMEAT



Суп из палтуса

570 ₽ / 420 г

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



Зеленый тайский суп

440 ₽ / 330 г

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



СУПЫ

MEETMEAT



Мексиканский суп с начос 490 ₽ / 215 г

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



**Суп из цыпленка
с домашней лапшой**

290 ₽ / 330 г

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

СТЕЙКИ

MEETMEAT



СТЕЙКИ АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ



MEETMEAT



Топ Блейд

1090 ₽ / 250г

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

NEW



Фланк

1090 ₽ / 230 г

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



СТЕЙКИ ПРЕМИАЛЬНЫЕ

MEETMEAT



Портерхаус

2490 ₽ / 650 г

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.

NEW



Рибай

1990 ₽ / 300 г

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



Миньон

1990 ₽ / 260 г

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



Нью-Йорк

1590 ₽ / 300 г

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

СТЕЙКИ

MEETMEAT

! Важно знать

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

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

Rare

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

Medium Rare

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

Medium

Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком

Medium Well

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

Well Done

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

ДОБАВЬ К СТЕЙКУ

Гарниры

Овощи на гриле	270 ₽/230 г	Жареный картофель с травами	220 ₽/180 г
Сладкий перец, кабачок и томаты черри		Стимьяном, чесноком и петрушкой	
Картофельное пюре	190 ₽/150 г	Жареный картофель с грибами	260 ₽/180 г
Чиабатта на гриле	230 ₽/120 г	Жареный картофель с грибами	260 ₽/180 г
Картофель фри	200 ₽/180 г	Картофель, грибы шиитаке, тимьян	NEW

Соусы

Халапеньо	120 ₽/30 г	Перечный	120 ₽/30 г
Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца		Насыщенный, слегка пикантный, с ярко выраженным оттенком черного перца	NEW
Азиатский	120 ₽/30 г	Джорджио	120 ₽/30 г
Чуть пикантный, подойдет к жирным стейкам		Из каперсов, черного и зеленого перца, зерновой горчицы, чеснока и бальзамика	NEW
Грибной	120 ₽/30 г	Пикантный	120 ₽/30 г
Нежные сливки, грибы и тимьян		Из айоли и спелых томатов	
Свежие травы	120 ₽/30 г	Ягодный	120 ₽/30 г
Кинза, петрушка, зерновая горчица	NEW	Гель из вишни, демиглас, красное вино	
Терияки	120 ₽/30 г		
С яблочным соком и кинзой			

ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT



ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT



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

С классическим соусом из креветочного бульона с добавлением унаги



**Копченая грудинка
с зеленым горошком
и картофельным пюре**

850 ₽ / 300 г
NEW

Подаем с грибным рагу и насыщенным мясным соусом с портвейном



ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT



Картофельные ньюки
с морепродуктами

690 ₽ / 300 г

NEW

С классическим соусом из креветочного
бульона с добавлением унаги



Запеченный стейк
из форели

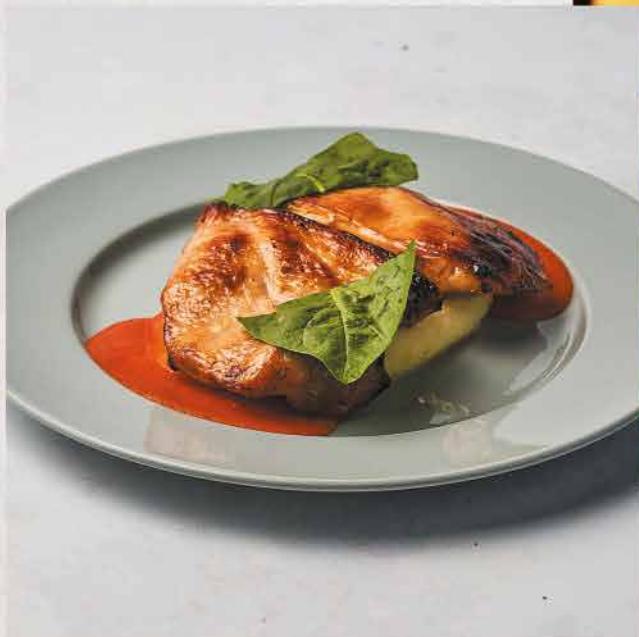
990 ₽ / 300 г

Форель, пти tim, соус унаги,
каперсы, чеснок, яйцо, демиглас,



ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT



Цесарка
с картофельным пюре

490 ₽/300 г

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



Пшеничная лапша
с морепродуктами

690 ₽/280 г

Домашняя пшеничная лапша с обжаренными
креветками, кальмаром, томатами черри
и грибами шиитаке под сливочным соусом
с чесноком, имбирем и табаско

ГОРЯЧЕЕ**MEETMEAT****Гребешки с пти timом****650 ₽/220 г**

Гребешки обжариваем до золота
и подаем на пти timе со сливочным
трюфельным соусом с коньяком

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

Обжаренное филе камбалы подаем на черном
ризotto с добавлением кальмара и сыра



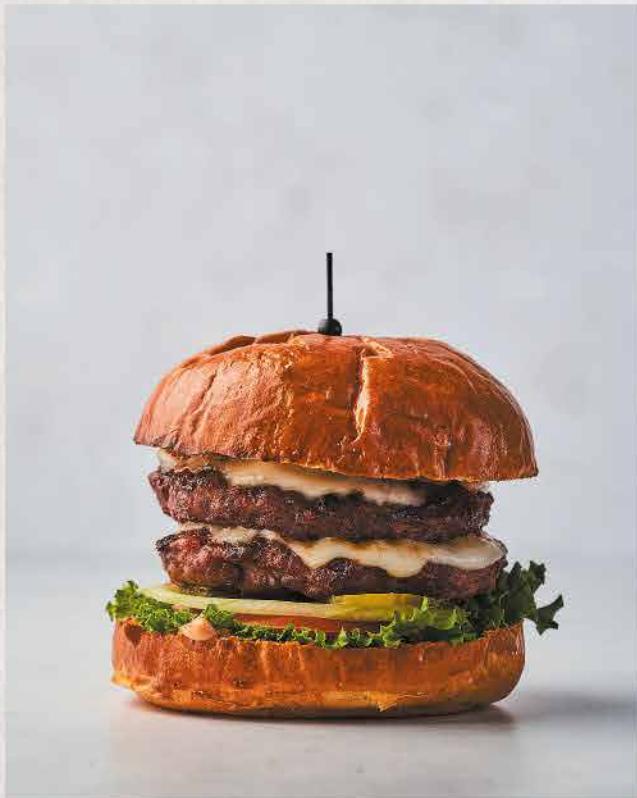
БУРГЕРЫ

MEETMEAT



БУРГЕРЫ

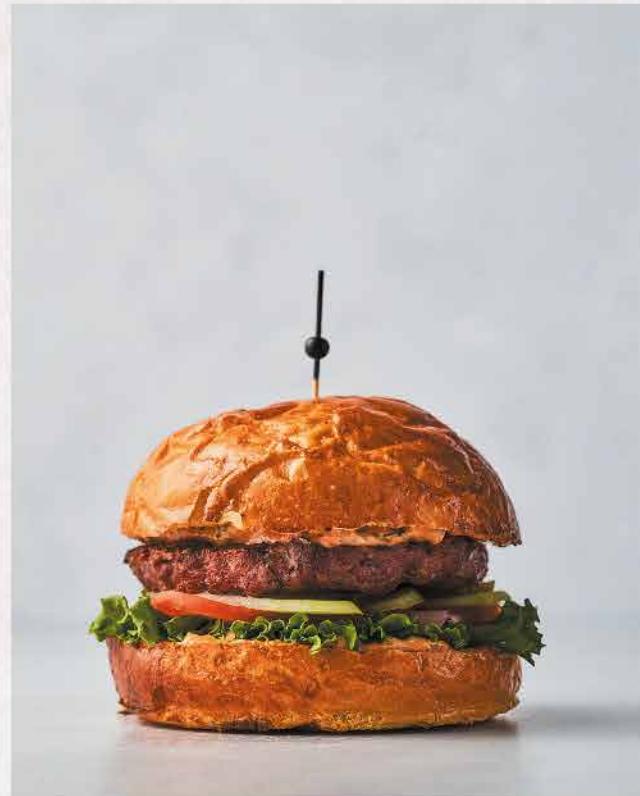
MEETMEAT



Дабл бургер

550 ₽/350 г

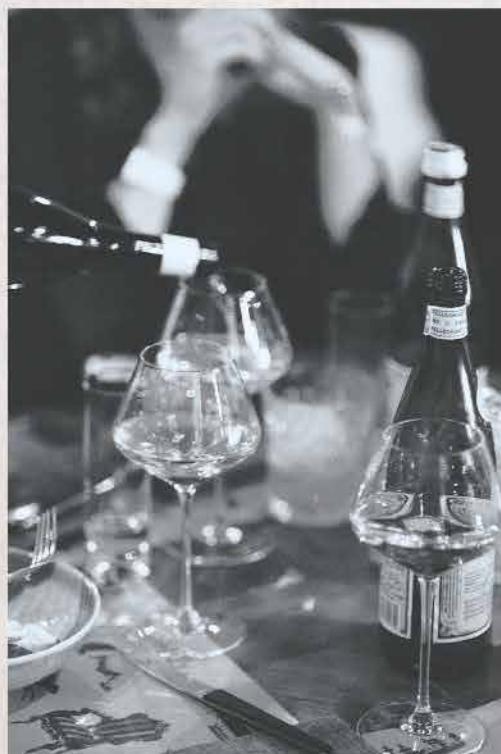
Две сочные котлеты для любителей мяса



Классический бургер

430 ₽/230 г

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



Добавь в бургер

Сыр моцарелла.....	80 ₽
Халапеньо перец.....	60 ₽
Шрирача.....	80 ₽
Бекон.....	90 ₽
Маринованный огурец.....	40 ₽

НА ОГНЕ

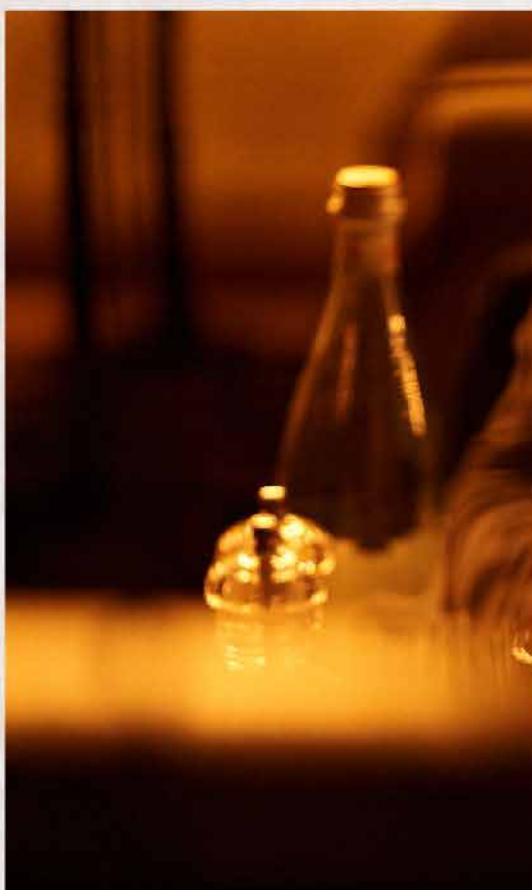
MEETMEAT



НА ОГНЕ**MEETMEAT****Фланк с брюссельской
капустой****1090 ₽ / 340 г**

NEW

Подается в сливочном соусе с кимчи,
и пикантными томатами

**Шашлык из палтуса****990 ₽ / 390 г**

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

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

Со свежими овощами, картофелем,
чибаттой и соусом BBQ

НА ОГНЕ

MEETMEAT



Шашлык
из мраморной говядины

990 ₽/390 г

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



Мясной гриль-сет

1850 ₽ / 750 г

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



Медальоны
из мраморной говядины

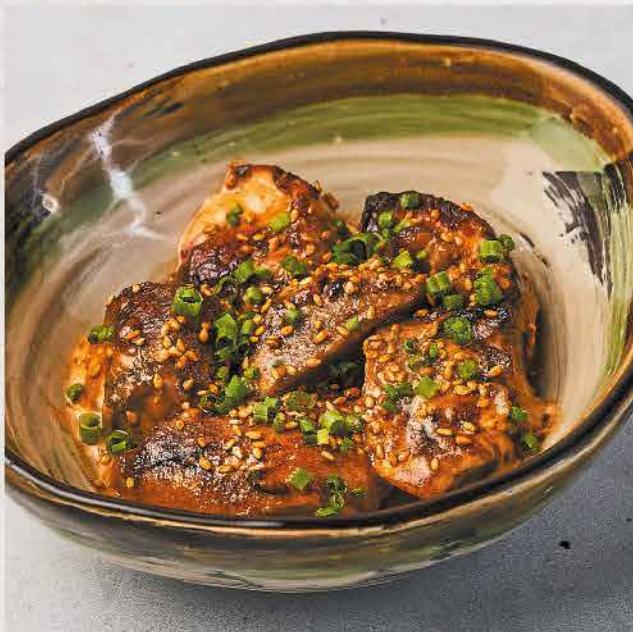
1290 ₽/340 г

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

NEW

НА ОГНЕ

MEETMEAT



Шампиньоны на гриле

510 ₽ / 200 г

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



Палтус стейк

1090 ₽ / 160 г

Маринуем в соевом соусе с васаби,
жарим на огне

NEW



НА ОГНЕ



Домашние колбаски
из мраморной говядины
на гриле

490 ₽ / 200 г

NEW

Мраморная говядина, петрушка,
фенхель, специи



Ребрышки BBQ

790 ₽ / 310 г

Запеченные свиные ребрышки
под густой глазурью из апельсинов
и томатов

MEETMEAT



Солсбери стейк

750 ₽ / 370 г

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



Домашние куриные
колбаски на гриле

450 ₽ / 200 г

NEW

Куриное филе, специи, сливки

НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT



НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT



Три шоколада

310 ₽/100 г

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

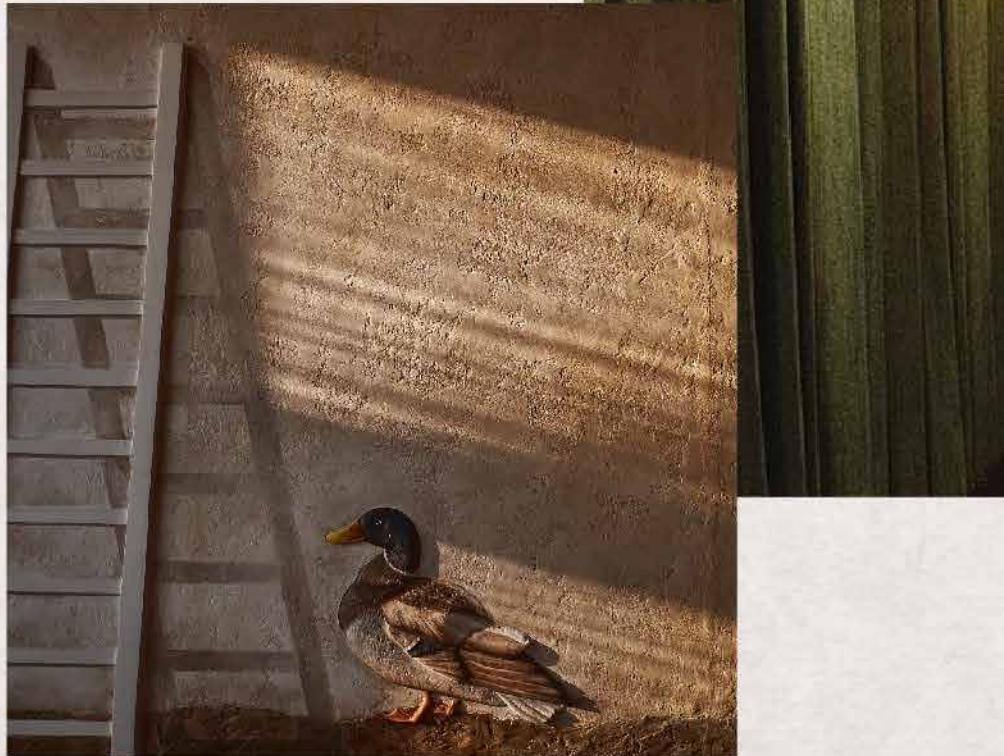
NEW



**Медовик
с мороженым из сметаны**

310 ₽/170 г

Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом. Подаем с мороженым из домашней сметаны и вишневым конфитюром



НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT



А-ля Павлова

490 ₽ / 160 г

Хрустящий безе и нежный крем
с добавлением маскарпоне
и свежей черникой

NEW



Брауни

490 ₽ / 160 г

Брауни с клубничным мороженым и ганашем
из бельгийского шоколада



 Муравьева-Амурского, 5

 +7 (4212) 620-230



MEETMEAT

 mmrest.ru

 rest.meetmeat

