

# meat\_coin<sup>©</sup>

Бренд Meat\_Coin — символ превосходства в мире кулинарии, олицетворение любви к мясу и бескомпромиссного стремления к совершенству. Философия Meat\_Coin заключается в познании идеального вкуса мяса и предоставлении этого опыта своим гостям.

За премиальное качество мяса в Meat\_Coin отвечает эксклюзивный поставщик Myasoet Meat Company, который направляет своих meat скаутов на фермы России в поисках говядины повышенной мраморности и первоклассной баранины. В ресторан попадают только лучшие отрубы, одобренные лично идеологами Meat\_Coin.



 ОСТРОЕ

 ПОДАЧА ОТ ШЕФА

 ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА

 МНОГО СЫРА

# Мезе

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
СЕРКАНА ЙИГИТ

**Хумус**

400 50 г

**Дзадзики**

400 50 г

**Хумус из артишока**

450 75 г

**Мухаммара**

550 50 г

**Мезе из запеченного  
баклажана**

450 50 г

**Ассорти  
из 5 мезе**

1700 250 г



МЕЗЕ — ЭТО НЕ ПРОСТО БЛЮДО, ЭТО ЦЕЛАЯ ФИЛОСОФИЯ  
ГОСТЕПРИИМСТВА В СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ. ЭТО МНОЖЕСТВО МАЛЕНЬКИХ  
ЗАКУСОК, КОТОРЫЕ ПОДАЮТСЯ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ РАЗДЕЛИТЬ ВМЕСТЕ  
С ДРУЗЬЯМИ ИЛИ СЕМЬЕЙ. В КАЖДОЙ ТАРЕЛОЧКЕ МЕЗЕ — ЧАСТИЦА  
ЛЮБВИ И УВАЖЕНИЯ К ГОСТЯМ, ПРИГЛАШЕНИЕ НАСЛАДИТЬСЯ  
МОМЕНТОМ И ПОГРУЗИТЬСЯ В РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ.

# аутентичность вкуса



**Тартар**  
**из мраморной говядины**

*1850*

*210 г*

---

**Карпаччо**  
**из мраморной говядины**  
**на хрустящей лепешке**

*1950*

*240 г*

---



**Карпаччо Meat\_Coin**

*2350*

*250 г*

## закуски

Сесина де Вака 50 г	2200
Оливки 160 г	850
Бабагануш 200 г	950
☉ Костный мозг 350 г	1600
☉ Мясные суши 200 г	2650
☉ Фюме чеддер 250 г	1800
Сырная тарелка 200 / 120 / 50 г	2600
Баклажан запеченный с пармезаном 250 г	1150

---

## суп от шефа

---

СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА,  
ЧТО МЫ ПРИГОТОВИЛИ СЕГОДНЯ

---

С 12 ДО 17 ЧАСОВ

500

---



# салаты

**Чобан**   200 г / 400 г 900/1700

АРОМАТНЫЕ УЗБЕКСКИЕ ТОМАТЫ И ХРУСТЯЩИЕ ОГУРЦЫ, ДОПОЛНЕННЫЕ СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ ИЗ СОЛНЕЧНЫХ РАЙОНОВ УЗБЕКИСТАНА.

**Салат с авокадо**   190 г / 380 г 1300/1800

СПЕЛЫЙ АВОКАДО ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С СОЧНЫМИ ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И НАСТОЯЩИМ ИТАЛЬЯНСКИМ ПАРМЕЗАНОМ. ГРАНАТОВЫЙ СОУС ПРИДАЕТ САЛАТУ УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС.

**Салат с козьим сыром**   200 г / 400 г 1550/2300

ИСПОЛЬЗУЕМ ТРАДИЦИОННЫЙ ТУРЕЦКИЙ СЫР ТУЛУМ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА, ВЫДЕРЖАННЫЙ В ОБОЛОЧКЕ ИЗ КОЗЬЕЙ ШКУРЫ НА ВЫСОТЕ 2000 МЕТРОВ НАД УРОВНЕМ МОРЯ. ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ УНИКАЛЬНЫЙ СЫР В ПРОВИНЦИИ ЭРЗИНДЖАН В РЕГИОНЕ ВОСТОЧНОЙ АНАТОЛИИ.

**Салат из руколы** 170 г 1450

 **Атом** 300 г 1300

**Боул с мраморной говядиной** 350 г 2100

**Овощи на доске** 780 г 2550

**Табуле** 200 г 1150

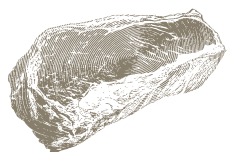
**Салат с узбекскими томатами и красным луком** 350 г 1750

ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ ТОМАТЫ, КОТОРЫЕ ВЫРОСЛИ ПОД ЖАРКИМ СОЛНЦЕМ УЗБЕКИСТАНА, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИХ УПРУГОСТЬ И СЛАДКИЙ ВКУС

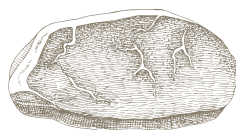
# МЯСНАЯ КАРТА

## DRY AGED

«СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ» — ЭТО ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС, ПРИ КОТОРОМ МЯСО ПОДВЕРГАЕТСЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ В КОНТРОЛИРУЕМЫХ УСЛОВИЯХ. ЭТО НЕ ТОЛЬКО УЛУЧШАЕТ ЕГО ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, ДОБАВЛЯЯ ГЛУБИНУ И НАСЫЩЕННОСТЬ ВКУСА, НО И ДЕЛАЕТ СТРУКТУРУ МЯСА НЕЖНЕЕ.



350–400 г  
**НЬЮ-ЙОРК  
НА КОСТИ**  
4500



300–350 г  
**НЬЮ-ЙОРК**  
4650



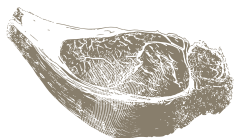
1000–1100 г  
**ФЛОРЕНТИЙСКИЙ**  
10500



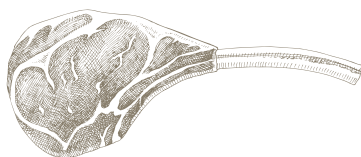
450–500 г  
**ТИ-БОН**  
5900



300–350 г  
**РИБАЙ**  
6500



450–500 г  
**РИБАЙ  
НА КОСТИ**  
6500



900–950 г  
**ТОМАГАВК**  
9400



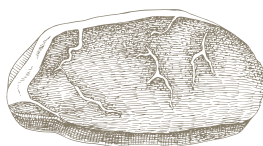
700–750 г  
**ПОРТЕРХАУС**  
8500

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# WET AGED

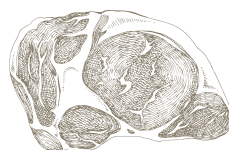
WET AGING, ИЛИ «ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ», ЭТО МЕТОД, КОГДА МЯСО ЗАПАКОВЫВАЮТ В ВАКУУМЕ И ДЕРЖАТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ НЕСКОЛЬКИХ НЕДЕЛЬ. В ЭТОТ ПЕРИОД ПРОИСХОДИТ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС РАЗЛОЖЕНИЯ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ МЯСО БОЛЕЕ НЕЖНЫМ И УВЛАЖНЕННЫМ.

---



300–350 г / 400–450 г

**НЬЮ-ЙОРК**  
4300 / 5400



300–350 г / 400–450 г

**РИБАЙ**  
5100 / 6200

---

**ЯПОНСКИЙ ВАГЮ** *за 100 г*

**Нью-Йорк**

13000

**Рибай**

14000

---

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# Exclusive Collection

СТЕЙКИ ПОВЫШЕННОЙ МРАМОРНОСТИ КАТЕГОРИИ PRIME (USDA),  
ПРЕДСТАВЛЕНЫ В РЕСТОРАНЕ В ОГРАНИЧЕННОМ КОЛИЧЕСТВЕ

Нью-Йорк 400–450 г	12000
Нью-Йорк на кости 500–550 г	17000
Рибай 550–600 г	15000
Рибай на кости 600–650 г	17000
Ти-бон 650–700 г	18000
Портерхаус 800–850 г	21000
Томагавк 1100–1150 г	22000
Флорентийский 1200–1250 г	27000



Нью-Йорк *Exclusive Collection* 400-450 г 16000

Рибай *Exclusive Collection* 550-600 г 19000

Даллас *Exclusive Collection* 600-650 г 22000

Портерхаус *Exclusive Collection* 800-850 г 26000

Томагавк *Exclusive Collection* 1100-1150 г 28000

Целый бок ягненка за 100 г 3700

ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОГО ОТРУБА

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# мраморная говядина

**Говяжьи ребра Асадо** 300-400 г / 700-800 г 4900 / 8350

ТОМЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ  
ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ

**Маринованный шашлык** 250-280 г 2600

МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА

**Лукум из говядины** 200 г 2900

**Филе миньон** 300 г 3900



**Филе миньон Meat\_Coin** 600 / 250 / 200 г 7700

## баранина

**Ягненок  
в стиле Нью-Йорк** 200-250 г 2100

**Филе ягненка** 200-250 г 2600

**Каре ягненка** 200-250 г 2900

**Шея ягненка,  
приготовленная в печи** 700-800 г 4700

**Лопатка ягненка,  
приготовленная в печи** 600-700 г 4300

**Асадо из лопатки ягненка** 800-900 г 4600

**Асадо из шеи ягненка** 900-1000 г 4900

**Целый бок ягненка** за 100 г 900

## морепродукты на гриле

Филе сибаса с авокадо 150 / 200 г 2850


Стейк из лосося 250 / 150 г 2850

Креветки джумбо 150 / 230 г 3700

## бургеры

Meat\_Coin 24 карата 450 г 5700

Meat\_Coin 320 г 1750

  Вулкан 300 г 1950

## кебабы

Урфа кебаб 160 / 80 г 1600

 Адана кебаб 160 / 80 г 1650

Кебаб из ягненка  
с овощами 160 / 80 г 1700

Фисташковый кебаб  
из ягненка 160 / 80 г 1850

## печь

Пуф-лаваш 80 г 600

## гарниры

Картофель фри 150 г 550

 Батат фри 150 / 50 г 750

Картофельное пюре 150 г 400

Кумпир 200 г 650

Соте из шпината 120 г 850

## ИДЕАЛЬНО К МЯСУ

Горячий лук 150 г 400

Чеснок на гриле 100 г 400

Шампиньоны на гриле 150 г 650

Шампиньоны на гриле  
с чесноком и сыром 200 г 700

Батат на гриле 200 г 700

Овощи на гриле 200 г 950

Авокадо на гриле 150 г 900

Брокколи на гриле 220 г 900

Спаржа на гриле 110 г 1600

# десерты

© Турецкая баклава с мороженым <i>120/50 г</i>	1350
© Катмер <i>190/100 г</i>	1650
© Кюнефе <i>120/50 г</i>	1350
☛ Целый ананас на гриле	2250
Чизкейк с карамельным соусом <i>150/40/40 г</i>	1300
Мороженое / сорбеты в ассортименте <i>50 г</i>	450



БАР

# Cocktails

<b>SHADBERRY VANILLA FIZZ</b> ЦВЕТОЧНЫЙ ДЖИН BOSFORD, ИРГА, СОДОВАЯ ИЗ ВАНИЛИ И АПУНЦИИ	1100
<b>3D CLOVER CLUB</b> ДЖИН BOSFORD НА МАЛИНЕ, МАЛИНОВЫЙ КОРДИАЛ С ЛАДАНОМ И КОКОСОМ, BELUGA NOBLE BOTANICALS РОЗА-ЛАЙМ, МАЛИНОВЫЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ УКСУС	1100
<b>PINEAPPLE DARK 'N' STORMY</b> РОМ НА МАСЛЕ ГХИ, АНАНАС, ИМБИРЬ, ЛЕМОНГРАСС, СОДОВАЯ	1100
<b>BONITO SOUR</b> БУРБОН НА СТРУЖКЕ ТУНЦА, КУМКВАТ, МАРАКУЙЯ	1100
<b>TRUFFLE NEGRONI</b> ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДЖИН, БОБЫ ТОНКА, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ, ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР	1100
<b>BLUEBERRY G &amp; T</b> ДЖИН BOSFORD, ДЖИН GREEN BABOON НА СМОРОДИНЕ, КОРДИАЛ ГОЛУБИКА-ЧЕРЕМУХА, ТОНИК	1100
<b>HONEY-CHERRY BOULEVARDIER</b> БУРБОН НА ВИШНЕ, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ, ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР, ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ	1100
<b>TROPICAL SPRITZ</b> КОКОСОВЫЙ РОМ, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ, MARTINI PROSECCO D.O.C.	1100
<b>WILD STRAWBERRY SOUR</b> РОМ PLANTATION, ЗЕМЛЯНИКА, ВИНОГРАДНЫЙ СОДЖУ, АПЕРОЛЬ, КОРДИАЛ ФЕЙХОА	1100
<b>GARNET</b> ДЖИН, BELUGA NOBLE BOTANICALS ГРУША И ЛИПА, КОРДИАЛ ПЕРСИК- ГРАНАТ, МЯТНАЯ СОДОВАЯ	1100
<b>FRUTTI NEGRONI</b> ДЖИН BOSFORD, ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, АРБУЗНЫЙ КОРДИАЛ	1100
<b>STRAWBERRY AMERICANO</b> ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, MARTINI BITTER, ЮДЗУ, КЛУБНИЧНАЯ СОДОВАЯ	1100
<b>BLOODY MARY</b> ВОДКА GREY GOOSE НА ОВОЩАХ, ТОМАТНЫЙ МИКС С КИМ ЧИ, ДЫМ	1100
<b>Mix drink</b>	
<b>HUNTING BERRY BITTER &amp; TONIC</b>	900
<b>GIN BOSFORD &amp; TONIC</b>	900
<b>MARTINI FIERO &amp; TONIC</b>	900

## Пиво

РАЗЛИВНОЕ 400 мл

**Cornelissen Lager** 690

**Leikeim Weizen** 690

БУТЫЛОЧНОЕ

**NovoPacke Dark** 500 мл 850

**Bourgogne Des Flandres** 330 мл 900

**Herkenrode Vesper Tripel** 330 мл 890

**Will-Bräu Weizen Alcohol Free** 500 мл 790

Сидр 330 мл

**Cider** 890

## Настойки

**Вишня / Саган-Дайля** 500

*водка beluga noble, вишня, саган-дайля,  
beluga hunting herbal bitter*

**Маракуйя / Барбарис** 500

*джин green baboon, маракуйя, барбарис*

**Ирга-Смородина** 500

*водка beluga noble, ладан, кордиал из листьев черной  
смородины*

**Limoncello** 500

*водка beluga noble, лимон, тимьян*

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### Виски

50 мл

#### ЯПОНИЯ

<b>Shihobu Blended Malt</b>	990
<b>Kujira 5 Y.O.</b>	1900

#### ШОТЛАНДИЯ

##### КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

<b>Dewar's 8 Y.O.</b>	600
<b>Dewar's 12 Y.O.</b>	800
<b>Chivas Regal 12 Y.O.</b>	950
<b>Chivas Regal 18 Y.O.</b>	2500

##### ШОТЛАНДИЯ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

<b>Aberfeldy 12 Y.O.</b>	1400
<b>Glenfiddich 12 Y.O.</b>	1500
<b>Kavalan Distillery Select 2</b>	1600
<b>Glenfiddich 18 Y.O.</b>	3200
<b>The Macallan 12 Y.O.</b>	3500
<b>Aberlour 14 Y.O.</b>	2500
<b>Lagavulin 16 Y.O.</b>	3500

#### ИРЛАНДИЯ

<b>Teeling Single Malt</b>	1200
<b>West Cork Calvados Cask</b>	1300
<b>Finished Single Malt</b>	

#### США

<b>Bowsaw Bourbon</b>	900
-----------------------	-----

<b>Коньяк</b>	50 мл
Godet V.S.	1000
Remy Martin V.S.O.P.	1600
Henri Mounier V.S.O.P.	1100
Hine X.O.	6500

<b>Водка</b>	50 мл
Beluga Noble	450
Beluga Gold Line	900
Spelta	1200
Grey Goose	1000

---

**GREY GOOSE®**  
VODKA  
— —

## GREY GOOSE ГАСТРОСЕТ

Водка Grey Goose подается	50 мл
с комплементом от шеф-повара	1 000

---

<b>Полугар</b>	50 мл
	500
Хлебное Вино Солодовое	900
Чеснок и Перец	950
Вишня	

<b>Джин</b>	50 мл
Bosford	650
Bombay Sapphire	650
Hendricks	1 300
Monkey 47	2 500

<b>Арманьяк</b>	
Baron G. Legrand Napoleon 10 Y.O.	2500

## Ром

50 мл

Oakheart Original	450
Plantation 3 Y.O. White Rum	550
Barcelo Imperial Onyx	800
Doorly's X.O.	900
El Ron Prohibido Gran Reserva 15 y.o.	1 000
Botucal Reserva Exclusiva	1 500
Zacapa 23	1 900

## Текила & Мескаль

50 мл

Let 925 Blanco	900
Ley 925 Reposado	900
Jose Cuero 1800 Anejo	1 300
Jose Cuero 1800 Coconut	1 150
Curado Blanco Blue Agave	1 500
Clase Azul Reposado	6 500

## Кальвадос

50 мл

Christian Drouin Selection	950
Christian Drouin Pays D'auge V.S.O.P.	1 900
Christian Drouin Pays D'auge X.O.	3 100

## Граппа

50 мл

Grappa Friulano Nonino	900
------------------------	-----

## Вермуты 75 мл

Beluga Botanicals Pear and Linden <small>50 мл</small>	490
Beluga Botanicals Rose and Lime <small>50 мл</small>	490
Martini Riserva Ambrato	650
Martini Riserva Rubino	650
Martini Rosso	490
Martini Fiero	490

## Амаро 50 мл

Amaro Montenegro	700
Branca Menta	650
Fernet Branca	650

## Ликеры 50 мл

Limoncello	500
Martini Bitter	550
Beluga Hunting Berry Bitter	550
Beluga Hunting Herbal Bitter	550
Jagermeister	550

## Херес 75 мл

Gonzalez Byass, Tio Pepe Fino	970
Gonzalez Byass, Noe Pedro Ximenes	3600

## Порто 75 мл

Корке LVB 2018	1500
Корке 10 Y.O.	1850

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Лимонады

300 / 1000 мл

Манго-Маракуйя	700 / 1400
Алоэ-Фейхоа	650 / 1350
Вишня-Тархун	650 / 1350
Гранат-Грейпфрут-Лаванда	650 / 1350
Крем-сода 300 мл	650

### Безалкогольные коктейли

300 мл

Аперетиво Спритц	770
Амаро Сангрия	770

### Вода

San Felice НЕГАЗИРОВАННАЯ 750 мл	1250
San Felice ГАЗИРОВАННАЯ 750 мл	1250
Nedra НЕГАЗИРОВАННАЯ 750 мл	1000
Nedra ГАЗИРОВАННАЯ 750 мл	1000
Petroglyph НЕГАЗИРОВАННАЯ 375 / 750 мл	470 / 740
Petroglyph ГАЗИРОВАННАЯ 375 / 750 мл	470 / 740

### Соки

200 мл

Яблоко, Томат, Вишня	450
----------------------	-----

### Морс

300 / 1000 мл

Ягодный морс	340 / 750
--------------	-----------

### Соки свежесжатые

250 мл

Апельсин	650
Грейпфрут	650
Яблоко	550
Морковь	550
Сельдерей	550
Ананас	950
Гранат	1400



## Газированные напитки

<b>Coca-cola / Zero</b> 330 мл	450
<b>Natural Tonic Of Your Choice</b> 200 мл	550

## Чай

600 мл

<b>Си Ху Лун Цзин</b>	750
<b>Молочный Улун</b>	750
<b>Гречишный</b>	750
<b>Травяной сбор</b>	750
<b>Чай по-турецки</b>	750
<b>Лапсанг сушонг</b>	750
<b>Тибетская Ромашка</b>	750

## Согревающие напитки

<b>Глинтвейн</b> 260 мл	800
<b>Яблочный грог</b> 260 мл	800
<b>Малиновый тодди</b> 260 мл	800
<b>Масала манго латте</b> 260 мл	800
<b>Масала-чёрная смородина</b> 600 мл	950
<b>Вишня-тибетская ромашка</b> 600 мл	950
<b>Яблочный штрудель</b> 600 мл	950
<b>Шиповник-Пихта</b> 600 мл	950
<b>Ананас-Маракуйя</b> 600 мл	950
<b>Малина-Личи</b> 600 мл	950

## Кофе

<b>Эспрессо</b> 30 мл	350
<b>Американо</b> 120 мл	350
<b>Капучино</b> 170 мл	450
<b>Латте</b> 260 мл	450
<b>Флэт Уайт</b> 170 мл	550
<b>Раф</b> 260 мл	550
<b>Матча Латте</b> 260 мл	550
<b>Аффогато</b> 100 мл	600
<b>Кофе по-турецки</b> 50 мл	350
<b>Альтернативное молоко</b> 50 мл	120
<b>МИНДАЛЬНОЕ / КОКОСОВОЕ</b>	

## Кофе без кофеина

<b>Эспрессо</b> 30 мл	450
<b>Американо</b> 120 мл	470
<b>Капучино</b> 170 мл	550

## Рестораны бренда Meat\_Coin:

Москва  
Смоленская площадь, 5  
+7 (499) 394-64-64

Санкт-Петербург  
ул. Рубинштейна, 4  
+7 (812) 418-28-28

Санкт-Петербург  
п. Комарово, Приморское шоссе, 466  
+7 (812) 240-66-66

@meat\_coin



Сайт



Русское меню



中文選單



English menu

Если у вас есть аллергия на какие-либо продукты,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту