

*Меню*



MEETIN'O  
• PECTOPAH •

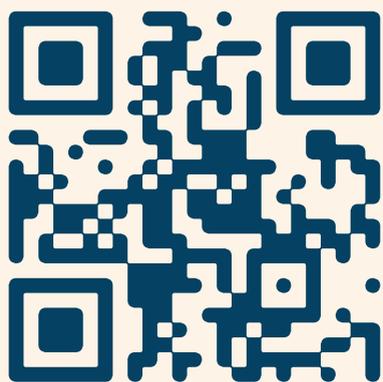
# MEET'IN'O

• место вкусных встреч •

Наш ресторан не просто так называется «место вкусных встреч». Мы создали место, где Вы могли бы отлично провести время!

Здесь есть всё для приятного отдыха в кругу близких или спокойного времяпровождения за чашечкой ароматного кофе: уютная атмосфера, живая музыка, вкусные стейки, изумительная средиземноморская кухня, гостеприимные сотрудники и напитки со всего мира.

Живая музыка в ресторане Meet'in'o  
Каждую пятницу, субботу и воскресенье.



Мы в Telegram



Узнать больше о нас

Дорогие Гости!

Приветствуем Вас в нашем гостеприимном Ресторане Meet'in'o.  
Желаем самого приятного отдыха и аппетита!

Меню завтраков действует с 10:00 до 14:00 в будни,  
с 10:00 до 16:00 в выходные и праздничные дни.

Основное меню действует ежедневно с 10:00 до 21:30.

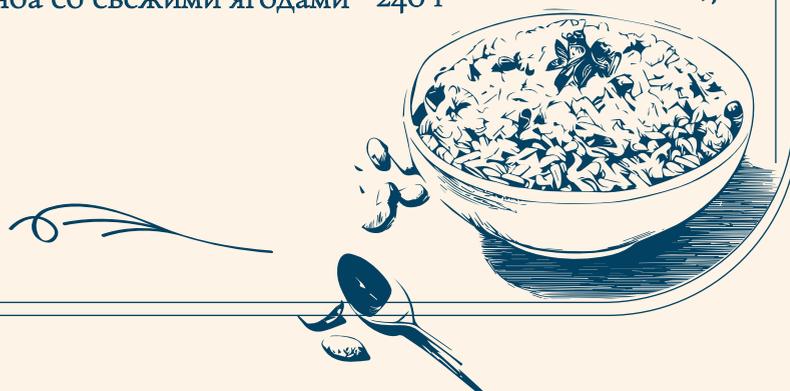
# ЗАВТРАКИ

## Авторские завтраки

Домашняя шакшука с копченым сыром, бланшированными томатами и хрустящей чиабаттой 290 г	470
Глазунья из печи с домашней страчателлой, ароматными грибами и хрустящей чиабаттой 230 г	550
Воздушный скрембл с королевскими креветками в томатном соусе 160 г	700
Тост с домашней страчателлой и ветчиной из индейки 140 г	590
Тост с муссом из авокадо, форелью слабой соли и яйцом пашот 210 г	680
Утренний бургер с куриной рубленой котлетой, глазуньей и луковым соусом айоли 250 г	770

## Каши

Рисовая каша со свежими ягодами 285 г	420
Каша из киноа со свежими ягодами 240 г	470



## Блюда из фермерских яиц

Омлет / Глазунья / Скрэмбл из 2-х яиц

320

\*Создайте собственный кулинарный шедевр  
– обратитесь в раздел «Дополнительно».

### На десерт

Ажурные блинчики 3 шт 250

Пышные сырники из фермерского творога 3 шт/150 г 420

\*Самые изысканные сочетания к сырникам  
и блинчикам в разделе «Дополнительно».

### Дополнительно

Чиабатта 2 кус.	80
Мини-сосиски 3 шт	250
Бекон 45 г	150
Форель 60 г	400
Сыр моцарелла 15 г	150
Сыр пармезан 15 г	200
Сырный мусс 30 г	150
Соус перечный авторский 50 г	200
Домашняя сметана 40 г	150
Молоко сгущённое 40 г	120
Ванильный крем-парфе 30 г	150
Домашнее варенье 50 г	150
Горный мед 30 г	120

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## Мезе/на аперитив

(ко всем закускам мы подадим ароматную хрустящую лепешку из дровяной печи)

Хумус (классический) 110/75 г	300
Лабне (нежный мягкий сыр с пряностями) 90/75 г	320
Хумус из мускатной тыквы с зернистой горчицей 90/75 г	350
Мутабаль из печеных баклажанов 120/75 г	400



## Лепешки

из дровяной печи

Лепешка из дровяной печи

1 шт/75 г 170

Лепешка с запеченным баклажаном,  
сыром фета и харисса

230 г 470

Картофельная лепешка с  
ароматными белыми грибами

240 г 480

Лепешка с мягким сыром  
и пикантной колбасой чоризо

220 г 600

Картофельная лепешка с сыром  
страчателла и соусом песто

240 г 620



## Теплые закуски

Жареный сыр Панир с  
трюфельным медом

190 г 570

Баклажан Jospet с домашним  
йогуртом и заатаром

210 г 590

Креветки с соусом Васаби

115 г 880

## Салаты

Теплый салат из хрустящих  
баклажанов с томатами

170 г 580

Салат из спелых сезонных  
овощей с сыром фета

230 г 590

Яркий салат из овощей  
с мускатной тыквой и  
домашней страчателлой

200 г 800

Зеленый салат с форелью  
слабой соли

130 г 600

Теплый салат с морепродуктами  
и дрессингом из пармезана

190 г 990



Салат с куриным кебабом  
и сырным муссом

215 г 580

Теплый салат с сочной  
говядиной и сыром Панир

225 г 780

MEETIN'O

• РЕСТОРАН •

## Первые блюда

Крем-суп из сахарной тыквы с кальмарами	320 г	450
Крем-суп из картофеля с печеной треской	340 г	580
Минестроне на овощном бульоне	300 г	490
Чечевичный суп с молочным ягненком	300 г	480
Минестроне с домашней курицей	300 г	580

## Паста

Тальятелле с креветками  
и соленым лимоном

270 г      720

Казаречче с копченой форелью  
и домашней страчателлой

220 г      790

Спагетти с нежными  
телячьими щечками

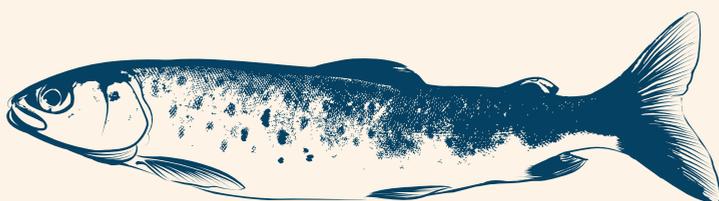
250 г      770



## — Рыба/морепродукты —

горячее

Кальмар Лолиго с кремом из цветной капусты, соусом Asqua pazza и мятой 180 г	700
Форель глейз с солодом и имбирем 210 г	950
Филе дорадо Jospet с соусом Asqua pazza 190 г	1 080



## Птица/мясо

горячее

Цыпленок по-Милански  
200 г 650

Сочный бифштекс  
«По-домашнему»  
270 г 880

Стейк Бавет с запеченным баклажаном  
и домашним сыром лабне  
240 г 950

Лопатка ягненка с картофелем  
и ароматными травами  
280 г 980



MEETINO  
• РЕСТОРАН •

## Стейки

Попробуйте нежные мясные блюда и ароматные овощи, приготовленные в уникальной испанской печи Josper, в которой рождается изысканный и неповторимый вкус!  
Стоимость указана за 100 г сырого продукта

Стриплойн  
700

Рибай  
1050

Филе прайм  
980

Друзья, предлагаем Вам взять стейк весом 250 г – идеального размера для одной порции. К мясному блюду, требующему прожарки, официант порекомендует степень, правильно подчеркивающую вкус выбранного мяса!

RARE  
КРАСНЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM  
РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM RARE  
КРАСНО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

MEDIUM WELL  
СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ ВНУТРИ

Просим Вас проверить правильность прожарки, как только блюдо попало к вам на стол!

## Гарниры

Овощной микс Josper 150 г 380

Запечённый картофель бейби Josper  
с сырным муссом 130 г 400

Батат фри с пармезаном 130 г 420

Брокколи с соусом терияки 130 г 440

## Соусы

Авторский перечный 50 г	200
Томатный с зеленью 30 г	200
Песто 30 г	150
Мусс сырный 30 г	150
Васаби 30 г	150
Сметана 40 г	150
Масло оливковое 30 мл	150

## —◆◆◆— На десерт —◆◆◆—

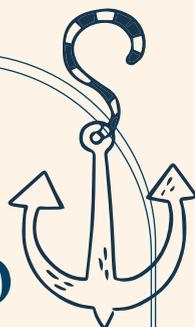
Уважаемые Гости, выбрать десерт Вы можете у нашей сладкой витрины или попросив Вашего помощника – официанта сориентировать Вас.

Друзья, так же Вы можете побаловать себя конфетами ручной работы и ароматным чаем из Галереи "Кантата"





# Детское меню



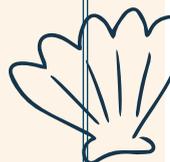
## СУПЫ

Лапша куриная 250г 250  
Крем-суп картофельный с фрикадельками 200 г 270



## ГОРЯЧЕЕ

Стрипсы куриные с сырным муссом 130 г 350



## ПАСТЫ

Спагетти с томатом и базиликом 195 г 350  
Птитим в сырном соусе с куриными биточками 260 г 450



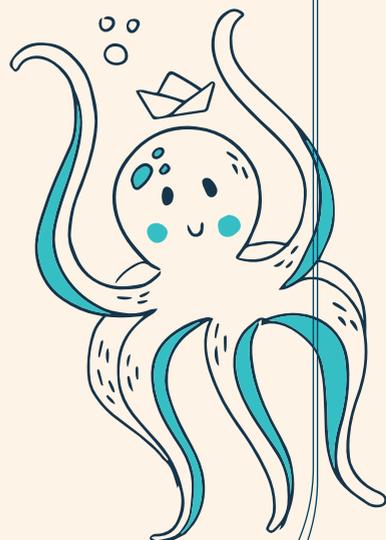
## ГАРНИРЫ

Картофель фри с соусом 130 гр/40 гр 190



## ЛЕПЕШКА

Лепешка с моцареллой 130 гр 250



MEETIN'O

• РЕСТОРАН •

