

meat_coin[©]

zhukovka

Meat_Coin — это пространство, где соединяются традиции, культура приготовления мяса и тонкое понимание вкуса. Здесь всё — от выбора отруба до финальной подачи — отражает нашу любовь к продукту и уважение к гостю.

Наша философия — выбирать выдающееся, стремиться к совершенству в каждой детали и делиться этим опытом с каждым, кто оказывается в наших ресторанах.

За мясо в Meat_Coin отвечает наш эксклюзивный партнёр — Myasoet Meat Company. Скауты исследуют фермы по всей России, чтобы находить отборную мраморную говядину и первоклассную баранину.

В меню — только те отрубы, которые прошли личный отбор команды Meat_Coin. Всё ради одного — чтобы вы чувствовали вкус так, как чувствуем его мы.



 ОСТРЫЙ

 ПОДАЧА ОТ ШЕФА

 ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА

 МНОГО СЫРА

МЕЗЕ

ОТ БРЕНД-ШЕФА
АРИФА НАЙДЖИ

Хумус

550 50 г

Гуакамоле с креветкой

900 50/50 г

Хумус из артишока

500 50/20 г

Мезе из запечённого баклажана

600 50 г

Дзадзики

550 50 г

Мухаммара ⑥

600 50 г

Песто из томатов

500 50/35 г

Мезе лабне

400 50/40 г

Ассорти из 5 мезе

2200 260 г



«МЕЗЕ — ЭТО КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ И ТЁПЛОГО ГОСТЕПРИИМСТВА
СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ СРЕДИ ЗАКУСОК ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ,
ЧТОБЫ НАСЛАЖДАТЬСЯ ВКУСОМ, МОМЕНТОМ И ДРУГ ДРУГОМ.»



аутентичность вкуса



Тартар из мраморной говядины

ЛУЧШИЙ ТАРТАР 2023 ПО ВЕРСИИ **собака**
ТОТ САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ ТАРТАР — РУБЛЕНАЯ
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО И СЛАДКИЙ
ЛУК, КОТОРЫЙ ПРИДАЁТ ГЛУБИНУ ВКУСА

2300
210 г



Карпаччо Meat_coin

ИЗ МРАМОРНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТБИВАЕМ ТОНЧАЙШИЙ
ЛИСТ ТОЛЩИНОЙ 2 МИЛЛИМЕТРА, ПОДАЁМ С
РУКОЛОЙ И ОТТЕНЯЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

2900
180 г

Тартар Exclusive

2900
140 г

икорное меню

Карпаччо с чёрной икрой 40 г	2700
Суши из мраморной говядины с чёрной икрой 240 г	3300
Кацу с вагю и чёрной икрой 220 г	17000
Бургер с мраморной говядиной, соусом тартар и чёрной икрой 510 г	4300
Гратен со спаржей и чёрной икрой 220 г	4100
Запечённый картофель с копчёной сметаной, соусом бермонте и чёрной икрой 350 г	3500

икра в банках

Икра гибрида осётра «Роял» 57 г	5800
Икра осётра «Империял» 57 г	6500



Русский Икорный Дом

закуски

Сесина де Вагю 100 г	4600
Оливки 100 г	850
© Бабагануш авторский от шефа 200 г	900
Костный мозг 140 г	1900
Мясные суши 360 г	2900
▲ Фюме чеддер 280 г	1700
Сырная тарелка 200 / 165 / 50 г	3800
Вителло тоннато Meat_coin 120 г	1400

супы

Суп дня 400 г	700
ПО БУДНЯМ С 12 ДО 17 ЧАСОВ	
Луковый суп с Асадо 400 г	1000
Суп по-восточному с Асадо 400 г	1500

салаты

Чобан 230 г 1400

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

Салат с авокадо 200 г 1600

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

Салат с козым сыром 220 г 1400

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.

Хумус а-ля Грек 200 г 1700

Салат из руколы 200 г 1500

 **Атом** 300 г 1600

Салат из мраморной говядины и соусом из печеного баклажана 150 г 1800

Боул с мраморной говядиной 240 г 1800

Овощи на доске 380 г 1900

Табуле 210 г 1250

Салат с узбекскими томатами и красным луком 220 г 1950

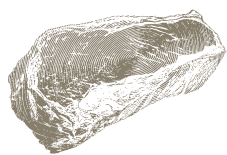
Тёплый салат с баклажанами 290 г 1500

ИСПОЛЬЗУЕМ ТОЛЬКО СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, КОТОРЫЕ ВЫРОСЛИ ПОД ЖАРКИМ СОЛНЦЕМ УЗБЕКИСТАНА, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ИХ СЛАДКИЙ ВКУС

МЯСНАЯ КАРТА

DRY AGED

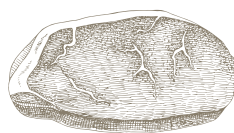
«СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ» — ЭТО ДЛИТЕЛЬНЫЙ ПРОЦЕСС, ПРИ КОТОРОМ МЯСО ПОДВЕРГАЕТСЯ ЕСТЕСТВЕННОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ В КОНТРОЛИРУЕМЫХ УСЛОВИЯХ. ЭТО НЕ ТОЛЬКО УЛУЧШАЕТ ЕГО ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, ДОБАВЛЯЯ ГЛУБИНУ И НАСЫЩЕННОСТЬ ВКУСА, НО И ДЕЛАЕТ СТРУКТУРУ МЯСА НЕЖНЕЕ.



от 400 г
**НЬЮ-ЙОРК
НА КОСТИ**
1500/100 г



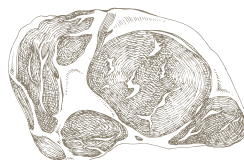
от 1000 г
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ
1200/100 г



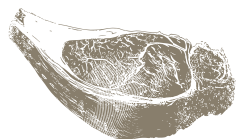
от 300 г
НЬЮ-ЙОРК
1650/100 г



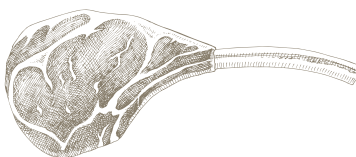
от 400 г
ТИ-БОН
1600/100 г



от 300 г
РИБАЙ
2000/100 г



от 400 г
**РИБАЙ
НА КОСТИ**
1700/100 г



от 1000 г
ТОМАГАВК
1300/100 г



от 700 г
ПОРТЕРХАУС
1300/100 г

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999Р

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

ЯПОНСКИЙ ВАГЮ

за 100 г

Нью-Йорк

14000

Рибай

15000

Вырезка Кобе

18000

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999Р

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

Exclusive Collection

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

Нью-Йорк <i>Exclusive Collection</i> от 400 г	3300/100 г
Нью-Йорк на кости <i>Exclusive Collection</i> от 500 г	2800/100 г
Рибай <i>Exclusive Collection</i> от 400 г	2900/100 г
Рибай на кости <i>Exclusive Collection</i> от 500 г	3000/100 г
Портерхаус <i>Exclusive Collection</i> от 700 г	2900/100 г
Томагавк <i>Exclusive Collection</i> от 1000 г	3300/100 г
Ти-бон <i>Exclusive Collection</i> от 400 г	3000/100 г
Флорентийский <i>Exclusive Collection</i> от 1000 г	3200/100 г
Филе миньон <i>Exclusive Collection</i> от 300 г	5400/100 г

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999Р

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

мраморная говядина

©	Говяжьи ребра Асадо	от 400 г	1400/100 г
	ТОМЛЁННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ		
	Маринованный шашлык	от 200 г	1300/100 г
	МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА		
	Лукум из говядины	от 200 г	1850/100 г
©	Филе миньон	от 300 г	1900/100 г
© ▲	Филе миньон Meat_Coin	550/550 г	13000
	Говядина Country Club	250/240 г	3000
	Шатобриан в сливочном масле	550/300 г	13000
	Манты с мраморной говядиной от бренд-шефа	160 г	1400

баранина

	Ягнёнок в стиле Нью-Йорк	от 200 г	1100/100 г
	Филе ягнёнка	от 200 г	1300/100 г
	Каре ягнёнка	от 200 г	1500/100 г
©	Шея ягнёнка, приготовленная в печи	от 600 г	1000/100 г
©	Лопатка ягнёнка, приготовленная в печи	от 500 г	1100/100 г
©	Асадо из лопатки ягнёнка	от 400 г	1200/100 г
©	Асадо из шеи ягнёнка	от 400 г	1100/100 г
©	Целый бок ягнёнка	от 1100 г	1200/100 г

морепродукты на гриле

Сибас с ромейном и вешенками 460 г	3600
Стейк из лосося 290 г	3300
Креветки Джумбо 290 г	3600
Чёрная треска 220 г	3000

бургеры

Meat_Coin 24 карата 550 г	3900
Meat_Coin 450 г	2100
  Вулкан 440 г	2700

кебабы, магнумы

Урфа кебаб 180/120 г	1800
 Адана кебаб 180/120 г	1850
Кебаб из ягнёнка с овощами 180/120 г	1900
Фисташковый кебаб из ягнёнка 180/120 г	2000
Шаверма Адана 570 г	2900
Метр Адана кебаб острый 720/480 г	6600
Метр кебаб с овощами 720/480 г	6600
Метр кебаб фисташковый 720/480 г	7100
Метр Урфа кебаб классический 720/480 г	6700
Классический кюфте из мраморной говядины 300 г	1250
Кюфте из мраморной говядины с моцареллой 270 / 30 г	1350

печь

ПОМПЕЙСКАЯ ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Пуф-лаваш из печи 90 г	750
Лахмаджун 350 г	1700
Фокачча с пармезаном 180 г	800

гарниры

Картофель фри 180 г	550
Батат фри 180/50 г	700
Картофельное пюре 100 г	400
Кумпир 150 г	500

ИДЕАЛЬНО К МЯСУ

Горячий лук 120 г	400
Чеснок запечённый 100 г	450
Шампиньоны на гриле 150 г	650
Шампиньоны на гриле с чесноком и сыром 240 г	700
Батат sweet chile 120 г	700
Овощи на гриле 250 г	900
Авокадо на гриле 140 г	900
Брокколи на гриле 150/50 г	900
Спаржа на гриле 140 г	1950
Кукуруза на гриле 150 г	700

десерты

© Турецкая баклава с мороженым	140/70 г	1650
© Катмер	250/140 г	1800
© Кюнефе	150/70 г	1500
⊕ Целый ананас на гриле	1,8-2,2 кг	2800
Чизкейк с карамельным соусом	150/20 г	1400
Парфе с сезонными фруктами	220 г	1800
Мороженое в ассортименте	70 г	500
Сорбеты в ассортименте	70 г	500

БАР

CLASSIC & MODERN COCKTAILS

НАША ПОДБОРКА КОКТЕЙЛЕЙ — ОТ КЛАССИКИ XIX ВЕКА
ДО СОВРЕМЕННЫХ ИНТЕРПРЕТАЦИЙ

FISH HOUSE PUNCH (1848 г) 19% ABV РОМ PLANTERAY, КОНЬЯК VACHE-GABRIELSEN V.S., ПЕРСИКОВЫЙ ЛИКЕР, ЛИМОН, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ	1300
CLOVER CLUB (1911 г) 13% ABV ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE DRY, МАЛИНОВЫЙ СИРОП, ЛИМОН, БЕЛОК	1300
MARTINI 50/50 (1917 г) 23% ABV ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE DRY, СОЛЕНЬЯ	1300
HANKY PANKY (1930 г) 24% ABV ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE ROSSO, FERNET BRANCA	1300
BLOODY MARY (1941 г) 13% ABV ВОДКА BELUGA NOBLE, ТОМАТНЫЙ СОК, СПЕЦИИ	1300
BELLINI (1948 г) 8% ABV СВЕЖИЕ ПЕРСИКИ + ИГРИСТОЕ	1300
ROSSINI (конец XX века) 8% ABV КЛУБНИКА + ИГРИСТОЕ	1300
ARNAUD'S FRENCH 75 (1978 г) 15% ABV КОНЬЯК VACHE-GABRIELSEN VS, САХАРНЫЙ СИРОП, ЛИМОН, ИГРИСТОЕ	1300
EXPERIMENT #1 (2007 г) 19% ABV ВОДКА BELUGA NOBLE, БУЗИННЫЙ ЛИКЕР, БАЗИЛИК, ЛЕМОНГРАСС, ЛИМОН	1300
PORNSTAR MARTINI (2002 г) 14% ABV ВАНИЛЬНАЯ ВОДКА, ПЮРЕ МАРАКУЙЯ, ЛИКЕР МАРАКУЙЯ, ЛИМОН, ИГРИСТОЕ	1300
SPICY MARGARITA (2010 г) 18% ABV ТЕКИЛА RUEBLO VIEJO, КИНЗА, ЧИЛИ, НЕКТАР АГАВЫ, СОК ЛАЙМА	1300
ANGUS DAIQUIRI (2012 г) 19% ABV РОМ PLANTERAY, РОМ DIPLOMATICO, РОМ J.M BLANC, ТРОСТНИКОВЫЙ СИРОП, СОК ЛАЙМА	1300
HENRY B (2014 г) 16% ABV ТЕКИЛА RUEBLO VIEJO, ВЕЧЕРОВКА, АНАНАСОВЫЙ СОК, НЕКТАР АГАВЫ, ЛИМОН	1300
CHOCOLATE NEGRONI (2018 г) 22% ABV ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE ROSSO, БИТТЕР CAMPARI, КАКАО ЛИКЕР, ШОКОЛАДНЫЙ БИТТЕР	1300
PALO SANTO GIMLET (2018 г) 18% ABV ДЖИН BRECON, ХЕРЕС TIO PERE FINO, КОРДИАЛ ПАЛО SANTO	1300

N/A COCKTAILS

BELLINI	900
ROSSINI	900
PORNSTAR MARTINI	900

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Вермуты

60 мл

Garrone Dry / Rosso	650
Cocchi di Torino Storico	1000
Cocchi Americano Rosa	1000
Cocchi Barolo Chinato	1900

Ликеры

40 мл

Onegin Gourmet курага	600
Onegin Gourmet яблоко	600
Prunella Mandorlata	1000
Golden 8	1200

Настойки

40 мл

Вишня-Саган Даля 25% ABV	500
Маракуйя-Барбарис 21% ABV	500
Ирга-Смородина 23% ABV	500
Лимончелло 20% ABV	500

Амаро & Биттер

40 мл

Cynar	600
Becherovka Unfiltered	650
Campari	650
Branca Menta	650
Fernet Branca	650
Amaro Di Angostura	700
Amaro Montenegro	800
Amaro Nonino	1000

Водка

40 мл

Beluga Noble	600
Onegin	700
Spelta	1200
Reyka Small Batch	1500

Джин

40 мл

Hopper's Original Dry	600
Roku Japanese Gin	850
Portobello Road	900
Mare	1000
Hendrick's	1200
Drunshambo Gunpowder	1300
Monkey 47	2500

Текила & Мескаль

40 мл

ТЕКИЛУ И МЕСКАЛЬ МЫ ПОДАЕМ С НАШЕЙ ДОМАШНЕЙ САНГРИТОЙ

Espolon Blanco	850
Espolon Reposado	950
Nocheluna Sotol	1200
1800 Cristalino Anejo	1600
Montelobos Mezcal	1900
Don Julio 1942 Anejo	4500

Clase Azul Reposado	6500
Clase Azul Gold	10500

Граппа

40 мл

Bepi Tosolini Classica

1100

Nonino Lo Chardonnay Barrique

1400

Коньяк

40 мл

Monnet V.S.

900

Hennesy V.S.

1200

Monnet V.S.O.P.

1300

Camus V.S.O.P.

1600

Remy Martin X.O.

6900

Кальвадос

40 мл

Christian Drouin Selection

1100

Boulard Grand Solage

1400

Портвейн

60 мл

Graham's Fine Tawny
Barros Tawny 10 Y.O

900
1300

Херес

60 мл

Tio Pepe Fino
El Candado Pedro Ximenez

1100
1400

Ратафия

60 мл

Ratafia Henri Giraud Champagne

4500

Ром

40 мл

Plantation 3 stars blanco
Diplomatico Montuano
Diplomatico Reserva Exclusiva
Angostura 1919
Zacapa 23
Zacapa X.O.

700
900
1200
1400
1700
2700

Виски

ЯПОНИЯ	40 мл
Nikka Black Rich	850
Hibiki Japanese Harmony	3900
ШОТЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ	40 мл
Chivas Regal 12 Y.O.	1100
Monkey Shoulder	1200
Chivas Regal 18 Y.O.	2200
ШОТЛАНДИЯ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ	40 мл
Glenmorangie 10 Y.O.	1400
Laphroaig 10 Y.O.	1400
Glenfiddich 12 Y.O.	1600
The Macallan 12 Y.O.	3500
Glenfiddich 18 Y.O.	3300
Macallan 18 Y.O.	10000
ИРЛАНДИЯ	40 мл
Bushmills Original	800
Bushmills Single Malt 10 Y.O.	1300
США	40 мл
Maker's Mark	950

Пиво

РАЗЛИВНОЕ

400 мл

Klaster

1100

Leikeim Weizen

1100

БУТЫЛОЧНОЕ

Maisel & Friends N/A 330 мл

990

Asahi 330 мл

1100

Maisel's Weisse Dunkel 500 мл

1200

Petrus Bordeaux 330 мл

1200

Сидр

French Cider 250 мл

1200

Bouche Brut de Normandie cidre 750 мл

4500

Вода

San Benedetto ГАЗ/НЕГАЗ 500 мл

800

San Benedetto ГАЗ/НЕГАЗ 750 мл

1400

Saint-Géron ГАЗ/НЕГАЗ 750 мл

2500

Соки

200 мл

Вишня, Персик, Яблоко, Томат

490

Свежевыжатые соки

250 мл

Яблоко

700

Морковь

700

Сельдерей

700

Апельсин

700

Грейпфрут

800

Ананас

1700

Гранат

1900

Газированные напитки

Coca-cola / Zero 330 мл	550
The Gardenist Indian Tonic 200 мл	550
The Gardenist Ginger Beer 200 мл	550

Лимонады

250 / 1000 мл

Манго-Маракуйя	750 / 1500
Вишня-Тархун	750 / 1500
Алоэ-Фейхоа	750 / 1500

Чай

600 мл

Ассам	750
Эрл Грей	750
Си Ху Лун Цзин	750
Травяной сбор	750
Гречишный	750
Молочный улун	750
Чай по-турецки	750

Кофе

Эспрессо 30 мл	390
Американо 120 мл	390
Капучино 170 мл	490
Латте 260 мл	490
Флэт Уайт 170 мл	590
Раф 260 мл	590
Матча Латте 260 мл	590
Аффогато 100 мл	590
Кофе по-турецки 50 мл	390
Альтернативное молоко	120
МИНДАЛЬНОЕ / КОКОСОВОЕ	

ТАКЖЕ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА +70Р

Рестораны бренда Meat_Coin:

МОСКВА

д. Жуковка, дом 52
+7 (495) 664-99-66

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

пер. Газетный, д. 17, стр. 2, пом 1/2
+7 (495) 664-99-22

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ул. Рубинштейна, 4
+7 (812) 418-28-28

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

@meat_coin



Сайт



Карта
лояльности



Меню
с фото

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