meat_coin©

butcher & grill

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.

ВЕБ-МЕНЮ

ОСТРЫЙ ПОДАЧА ОТ ШЕФА ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА МНОГО СЫРА

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ-ЛИБО ПРОДУКТЫ, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

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
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 «Императал» *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* ПО БУДНЯМ С 12 ДО 17 ЧАСОВ	*700*
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 козьим 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*

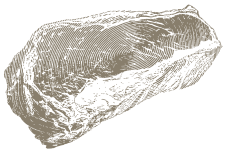
Тёплый салат с баклажанами *290 г* — *1500*

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

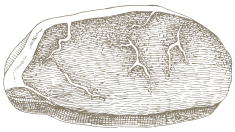
НЬЮ-ЙОРК НА КОСТИ

1500/100 г

от 1000 г

ФЛОРЕНТИЙСКИЙ

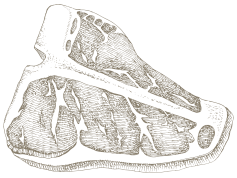
1200/100 г



от 300 г

НЬЮ-ЙОРК

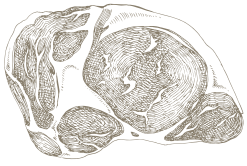
1650/100 г



от 400 г

ТИ-БОН

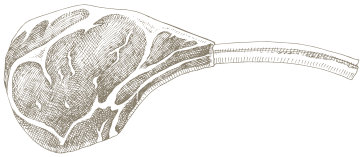
1600/100 г



от 300 г

РИБАЙ

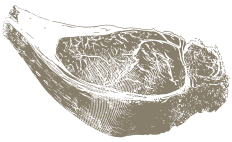
2000/100 г



от 1000 г

ТОМАГАВК

1300/100 г



от 400 г

РИБАЙ НА КОСТИ

1700/100 г

от 700 г

ПОРТЕРХАУС

1300/100 г

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999₽

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» 999₽

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

Exclusive Collection

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

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

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999₽

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

мраморная говядина

© **Говяжьи ребра Асадо** *от 400 г* ТОМЛЁННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ	*1400/100 г*
Маринованный шашлык *от 200 г* МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА	*1300/100 г*
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* — *990*
POM PLANTERAY, КОНЬЯК BACHE-GABRIELSEN V.S, ПЕРСИКОВЫЙ ЛИКЕР, ЛИМОН, МУСКАТНЫЙ ОРЕХ

CLOVER CLUB *(1911 г) 13% ABV* — *990*
ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE DRY, МАЛИНОВЫЙ СИРОП, ЛИМОН, БЕЛОК

MARTINI 50/50 *(1917 г) 23% ABV* — *990*
ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE DRY, СОЛЕНЬЯ

HANKY PANKY *(1930 г) 24% ABV* — *990*
ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE ROSSO, FERNET BRANCA

BLOODY MARY *(1941 г) 13% ABV* — *990*
ВОДКА BELUGA NOBLE, ТОМАТНЫЙ СОК, СПЕЦИИ

BELLINI *(1948 г) 8% ABV* — *990*
СВЕЖИЕ ПЕРСИКИ + ИГРИСТОЕ

ROSSINI *(конец XX века) 8% ABV* — *990*
КЛУБНИКА + ИГРИСТОЕ

ARNAUD'S FRENCH 75 *(1978 г) 15% ABV* — *990*
КОНЬЯК BACHE-GABRIELSEN VS, САХАРНЫЙ СИРОП, ЛИМОН, ИГРИСТОЕ

EXPERIMENT #1 *(2007 г) 19% ABV* — *990*
ВОДКА BELUGA NOBLE, БУЗИННЫЙ ЛИКЕР, БАЗИЛИК, ЛЕМОНГРАСС, ЛИМОН

PORNSTAR MARTINI *(2002 г) 14% ABV* — *990*
ВАНИЛЬНАЯ ВОДКА, ПЮРЕ МАРАКУЙЯ, ЛИКЕР МАРАКУЙЯ, ЛИМОН, ИГРИСТОЕ

SPICY MARGARITA *(2010 г) 18% ABV* — *990*
ТЕКИЛА PUEBLO VIEJO, КИНЗА, ЧИЛИ, НЕКТАР АГАВЫ, СОК ЛАЙМА

ANGUS DAIQUIRI *(2012 г) 19% ABV* — *990*
POM PLANTERAY, POM DIPLOMATICO, POM J.M BLANC, ТРОСТНИКОВЫЙ СИРОП, СОК ЛАЙМА

HENRY B *(2014 г) 16% ABV* — *990*
ТЕКИЛА PUEBLO VIEJO, BECHEROVKA, АНАНАСОВЫЙ СОК, НЕКТАР АГАВЫ, ЛИМОН

CHOCOLATE NEGRONI *(2018 г) 22% ABV* — *990*
ДЖИН BRECON, ВЕРМУТ GARRONE ROSSO, БИТТЕР CAMPARI, КАКАО ЛИКЕР, ШОКОЛАДНЫЙ БИТТЕР

PALO SANTO GIMLET *(2018 г) 18% ABV* — *990*
ДЖИН BRECON, ХЕРЕС TIO PEPE FINO, КОРДИАЛ ПАЛО САНТО

N/A COCKTAILS

BELLINI — *790*
ROSSINI — *790*
PORNSTAR MARTINI — *790*

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Вермуты

	60 мл
Martini Extra Dry / Rosso	600
Martini Riserva Ambrato / Rubino	700
Cocchi di Torino Storico	1000
Carpano Antica Formula	1200

Ликеры

	40 мл
Jagermeister	550
Baileys	550
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
Beluga Hunting Berry / Herbal	550
Campari	600
Becherovka	600
Amaro Montenegro	650
Branca Menta	650
Fernet Branca	650
Amaro Di Angostura	700
Amaro Nonino	1000

Водка

	40 мл
Beluga Noble	500
Onegin	600
Beluga Gold Line	900
Grey Goose	1000
Chinggis Khan	1100
Spelta	1200

Полугар

	40 мл
Полугар в ассортименте	950

Джин

	40 мл
Hopper's Original Dry	600
Tanqueray	700
Bombay Sapphire	800
Mare	950
Mare Capri	1000
Hendricks	1200
Drunshambo Gunpowder Irish Gin	1300
Monkey 47	2500

Текила & Мескаль

ТЕКИЛУ И МЕСКАЛЬ МЫ ПОДАЕМ С НАШЕЙ ДОМАШНЕЙ САНГРИТОЙ

	40 мл
Espolon Blanco	750
Espolon Reposado	900
Jose Cuervo 1800 Anejo	1200
Don Julio 1942 Anejo	4500
Clase Azul Reposado	6500
Clase Azul San Luis Potosi	10000
Clase Azul Durango Mezcal	12000

Граппа

	40 мл
Nonino Friulana	1000
Nonino Lo Chardonnay Barrique	1300
Poli Sassicaia	4500

Коньяк

	40 мл
Godet V.S.	1000
Baron Otard V.S.	1100
Courvoisier V.S.	1200
Henri Mournier V.S.O.P	1200
Remy Martin V.S.O.P.	1600
Tesseron Lot 90 X.O.	2500
Hine X.O.	6000

Арманьяк

	40 мл
Domaine de Haubet Blanche Armagnac	1200
Baron G. Legrand Napoleon 10 Y.O.	2500

Кальвадос

	40 мл
Christian Drouin Selection	1100
Pere Magloire X.O.	1900
Christian Drouin Pays D'auge X.O.	3100

Портвейн

60 мл

Graham's Tawny	*800*
Kopke LBV 2016	*1200*
Kopke 10 Y.O.	*1500*
Warre`s Otima 20 Year Old Tawny Port	*2500*

Херес

60 мл

Tio Toto Oloroso	*800*
Tio Pepe Fino	*1000*
Noe Pedro Ximenez	*3000*

Ратафия

60 мл

Ratafia Henri Giraud Champagne	*4500*

Ром

40 мл

Oakheart Original Spiced Gold	*500*
Barcelo Imperial Onyx	*800*
Botucal Reserva Exclusiva	*900*
Doorly's X.O.	*1200*
Angostura 1919	*1300*
Zacapa 23	*1900*
Zacapa X.O.	*3000*

Виски

АЗИЯ	40 мл
Shinobu Blended Malt Kujira	1200
Kavalan Distillery Select 2	1600
Kujira 5 Y.O.	1900

ШОТЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ	40 мл
Dewar's 8 Y.O.	600
Dewar's 12 Y.O.	800
Chivas Regal 12 Y.O.	1000
Chivas Regal 18 Y.O.	2500
Monkey Shoulder	1100

ШОТЛАНДИЯ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ	40 мл
Aberfeldy 12 Y.O.	1400
Glenfiddich 12 Y.O.	1500
Port Charlotte 10	1900
Glenfiddich 18 Y.O.	3200
Aberlour 14 Y.O.	2500
The Macallann 12 Y.O.	3500
Lagavulin 16 Y.O.	3500

ИРЛАНДИЯ	40 мл
Bushmills Original	750
Teeling Single Malt	1100
West Cork Calvados Cask Finished	1200

США	40 мл
Bowsaw Bourbon	1000

Пиво

РАЗЛИВНОЕ	*400 мл*
Klaster	*1100*
Leikeim Weizen	*1100*

БУТЫЛОЧНОЕ	
Corona Extra *355 мл*	*800*
Maisel & Friends N/A *330 мл*	*990*
Maisel’s Weisse Dunkel *500 мл*	*1200*

Сидр

French Cider *250 мл*	*1200*
Bouche Brut de Normandie cidre *750 мл*	*4500*

Вода

San Felice ГАЗ/НЕГАЗ *375 мл*	*650*
San Felice ГАЗ/НЕГАЗ *750 мл*	*1000*
San Benedetto ГАЗ/НЕГАЗ *500 мл*	*800*
San Benedetto ГАЗ/НЕГАЗ *750 мл*	*1400*

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	*1800*

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

Си Ху Лун Цзин	*750*
Молочный Улун	*750*
Травянной сбор	*750*
Гречишный	*750*
Ромашковый	*750*
Тибетская Ромашка	*750*
Лапсанг сушонг	*750*
Чай по-турецки	*750*

Кофе

Эспрессо *30 мл*	*350*
Американо *120 мл*	*350*
Капучино *170 мл*	*450*
Латте *260 мл*	*450*
Флэт Уайт *170 мл*	*500*
Раф *260 мл*	*550*
Матча Латте *260 мл*	*550*
Аффогато *100 мл*	*600*
Кофе по-турецки *50 мл*	*350*
Альтернативное молоко	*120*

МИНДАЛЬНОЕ / КОКОСОВОЕ

ТАКЖЕ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ ДЛЯ ВАС КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА +70₽

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) 210-87-37

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

@meat_coin

Сайт

Concierge

Concierge - это ваш персональный доступ к Meat_Coin. Забронировать стол, узнать о ближайшем событии, воспользоваться привилегиями или связаться с рестораном — всё необходимое в одном пространстве.