

meat_coin[©]

country club

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.



ОСТРЫЙ



ПОДАЧА ОТ ШЕФА



ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА



МНОГО СЫРА

УТРО

в meat_coin country club

Бриошь со скремблом и креветкой	1100
Английский завтрак	1400
Бенедикт с лососем	1400
Крок мадам с окороком	900
Авокадо тост со страчателлой	1250
Сырники со свежими ягодами	1100
Блины от шефа	650
Омлет / скрембл / глазунья со страчателлой и зеленью	800/800/700
Гранола с йогуртом и клубникой	650

ДОБАВИТЬ

Авокадо 50 г	250	Креветки тигровые 50 г	600
Томаты 50 г	250	Лосось 50 г	650
Страчателла 50 г	600	Говяжий бекон 50 г	450

турецкий завтрак

НА ДВОИХ

5000

Турецкая национальная выпечка,
свежие овощи, сыры, менемен,
глазунья с каурмой

КАШИ

Зелёная греча со страчателлой	950
Каша овсяная с карамелью и кремом маскарпоне	700
Каша пшенная с тыквой и яблоками	550
Каша рисовая с кокосом и малиной	700

Prosecco Extra Dry Valdo Veneto, Italy, 2021	1250
Свежевыжатый сок:	
Апельсин	650
Грейпфрут	650
Яблоко	550
Морковь	550
Сельдерей	550
Кофе по-турецки	350

мезе

ОТ ШЕФ-ПОВАРА
НАДЖИ АРИФА

Хумус

500 70 г

Дзадзики

500 70 г

Гуакамоле с креветкой

980 120 г

Мухаммара 🍷

600 70 г

Хумус из артишока

600 80 г

Песто из томатов

550 135 г

Мезе из запеченного

баклажана

500 70 г

Мезе лабне

450 90 г

Ассорти из 5 мезе

1900 300 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 ТАРЕЛКЕ МЕЗЕ — ЧАСТИЦА ЛЮБВИ
И УВАЖЕНИЯ К ГОСТЯМ, ПРИГЛАШЕНИЕ НАСЛАДИТЬСЯ МОМЕНТОМ И
ПОГРУЗИТЬСЯ В РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ.

аутентичность вкуса



Тартар из мраморной говядины

ЛУЧШИЙ ТАРТАР 2023 ПО ВЕРСИИ **СОБАКА**
ТОТ САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ ТАРТАР — РУБЛЕННАЯ
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО И СЛАДКИЙ
ЛУК, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ГЛУБИНУ ВКУСА

2100

270 г

Карпаччо из мраморной говядины

НА ХРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

2300

300 г



Карпаччо Meat_coin

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

2700

260 г

икорное меню

Тапас тартар черная икра	3500
Суши из мраморной говядины с черной икрой	3300
Кацу с вагю и черной икрой	17000
Бургер с мраморной говядиной, соусом тартар и черной икрой	4300
Гратен со спаржей и черной икрой	4100
Запеченный картофель с копченой сметаной, соусом бермонте и черной икрой	3500



Русский Икорный Дом

закуски

Сесина де Вагю 100 г	4600
Оливки 120 г	950
Бабагануш 200 г	1100
☉ Костный мозг 1280 г	1850
☼ Мясные суши 360 г	2900
⬆ Фюме чеддер 280 г	2000
⬆ Сырная тарелка 200 / 165 / 50 г	2800
Баклажан запеченный с моцареллой 370 г	1300

суп от шефа

СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА,
ЧТО МЫ ПРИГОТОВИЛИ СЕГОДНЯ

С 12 ДО 17 ЧАСОВ
600

салаты

Чобан   230 г / 480 г 1200/1950

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

Салат с авокадо   200 г / 410 г 1450/2150

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

Салат с козым сыром   250 г / 450 г 1700/2600

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 120/30 г 2100

Салат из рукколы 200 г 1550

 Атом 300 г 1500

Салат из мраморной говядины и соусом из печеного баклажана 200 г 2300

Боул с говядиной 380 г 2450

Овощи на доске 780 г 2800

Салат с узбекскими томатами и красным луком 340 г 1850

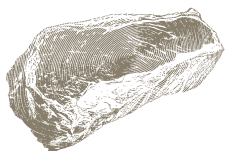
Салат табуле 210 г 1350

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

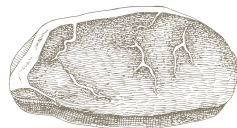
МЯСНАЯ КАРТА

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.



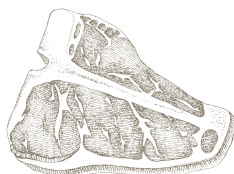
350–400 г
**НЬЮ-ЙОРК
НА КОСТИ**
4900



300–350 г
НЬЮ-ЙОРК
5200



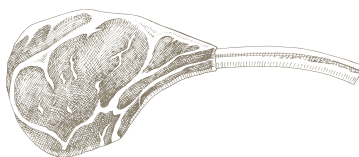
от 1000 г
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ
1100 - 100 г



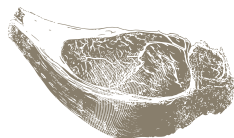
450–500 г
ТИ-БОН
6300



300–350 г
РИБАЙ
6900



от 900 г
ТОМАГАВК
1100 - 100 г



450–500 г
**РИБАЙ НА
КОСТИ**
6900

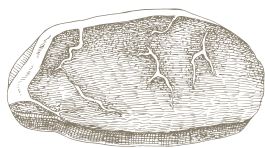


700–750 г
ПОРТЕРХАУС
8900

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

WET AGED

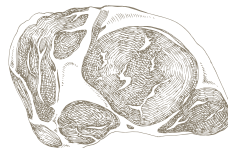
WET AGED, ИЛИ «ВЛАЖНОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ», ЭТО МЕТОД, КОГДА МЯСО ЗАПАКОВЫВАЮТ В ВАКУУМЕ И ДЕРЖАТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ НЕСКОЛЬКИХ НЕДЕЛЬ. В ЭТОТ ПЕРИОД ПРОИСХОДИТ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ФЕРМЕНТАЦИИ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ МЯСО БОЛЕЕ НЕЖНЫМ И УВЛАЖНЕННЫМ.



300–350 г / 400–450 г

НЬЮ-ЙОРК

4500 / 5800



300–350 г / 400–450 г

РИБАЙ

5500 / 6600

ЯПОНСКИЙ ВАГЮ за 100 г

Нью-Йорк 14000

Рибай 15000

Вырезка Вагю 18000

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

Exclusive Collection

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

Нью-Йорк от 400 г	3300 / 100г
Рибай от 550 г	2800 / 100г
Рибай на кости от 600 г	2900 / 100г
Портерхаус от 800 г	2800 / 100г
Томагавк от 1100 г	2100 / 100г
Ти-бон от 650 г	3000 / 100г
Филе миньон от 500 г	5400 / 100г



Нью-Йорк *Exclusive Collection* 400-450 г 17000

Рибай *Exclusive Collection* 550-600 г 20000

Рибай на кости *Exclusive Collection* 550-600 г 23000

Портерхаус *Exclusive Collection* 800-850 г 27000

Томагавк *Exclusive Collection* от 1000 г 3000 за 100 г

Целый бок ягненка 1100-1200 г 36000

ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОГО ОТРУБА

мраморная говядина

© Говяжьи ребра Асадо 300-400г / 700-800 г	5500 / 9350
ТОМЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ	
Маринованный шашлык 250-280 г	3100
МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА	
Лукум из говядины 190 г	3350
© Филе миньон 220 г	4200
© ▲ Филе миньон Meat_Coin 1370 г	8500
Говядина Country Club 230-275 г	3500

баранина

Ягненок в стиле Нью-йорк 200-250 г	2500
Филе ягненка 200-250 г	3200
Каре ягненка 200-250 г	3500
© Шея ягненка, в тандыре 700-800 г	5300
© Лопатка ягненка, в тандыре 600-700 г	4800
© Асадо из лопатки баранины 800-900 г	5250
© Асадо из шеи баранины 900-1000 г	5900
© Целый бок ягненка за 100 г	1000

морепродукты на гриле

Филе сибаса с авокадо 680 г	3300
Стейк из лосося 380 г	3200
Креветки джумбо 510 г	4100

бургеры

Meat_Coin 24 карата 550 г	5900
Meat_Coin 440 г	1950
  Вулкан 460 г	2100

кебабы, магнумы

Урфа кебаб 400 г / 1600 г	1900/6700
 Адана кебаб 390 г / 1580 г	1850/6600
Кебаб из ягненка с овощами 390 г / 1560 г	2000/6600
Фисташковый кебаб из ягненка 400 г / 1600 г	2100/7100
Шаверма Адана 740 г	2900
Классический кюфте из мраморной говядины 230 г	1500
Кюфте из мраморной говядины с моцареллой 260/30 г	1600

печь

ПОМПЕЙСКАЯ ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

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

гарниры

Картофельное пюре 150 г	500
Картофель фри 180 г	700
Кумпир 210 г	700
Соте из шпината 150 г	850
Батат фри 160/50 г	950

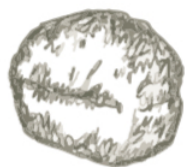
ИДЕАЛЬНО К МЯСУ

Горячий лук 120 г	400
Чеснок на гриле 150 г	450
Шампиньоны на гриле 150 г	650
Шампиньоны на гриле с чесноком и сыром 350 г	850
Батат на гриле 190 г	700
Овощи на гриле 250 г	950
Авокадо на гриле 140 г	900
Брокколи на гриле 250/50 г	900
Спаржа на гриле 140 г	1650

десерты

© Турецкая баклава с мороженым 140/70	1650
© Катмер 250/140 г	1800
© Кюнефе 150/70 г	1500
☼ Целый ананас на гриле 2 кг-2,2 кг	2800
Чизкейк 175/50 г	1400
Мороженое в ассортименте 70 г	500
Сорбеты в ассортименте 50 г	500

ХЛЕБНАЯ ЛАВКА



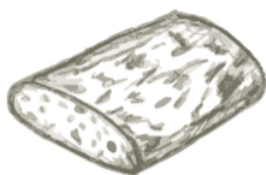
260 г
БРИОШЬ
400



470 г
БОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ
*с инжиром и клюквой/
с семечками*
400



750 г
ТАРТИН
400



400 г
ЧИАБАТТА
250



260 г
**ХЛЕБ
ФРАНЦУЗСКИЙ**
380



85 г
**ЛИМОННЫЙ
КЕКС**
380

СИМФОНИЯ ВКУСА И ВРЕМЕНИ

В КАЖДОМ КУСОЧКЕ НАШЕГО БЕЗДРОЖЖЕВОГО ХЛЕБА ТАИТСЯ ИСТОРИЯ,
СОЗРЕВАВШАЯ БОЛЕЕ ДВУХ ДЕСЯТИЛЕТИЙ.

ЭТО НЕ ПРОСТО ХЛЕБ — ЭТО ЛЕТОПИСЬ ВКУСА, БЕРЕЖНО ПЕРЕДАВАЕМАЯ ИЗ РУК В РУКИ.

Всё началось более 20 лет назад в маленькой итальянской пекарне,
спрятанной среди оливковых рощ Тосканы. Там увлечённый мастер создал закваску,
которую называл "душой хлеба". Закваска жила, впитывая ароматы земли и традиций.

Спустя годы она обрела нового хранителя. Российский пекарь, ведомый страстью к совершенству,
привёз её в Санкт-Петербург. Он не просто перевёз культуру — он заботился о ней, "кормил"
и следил за её настроением. Закваска жила, расцветая в новых условиях, но храня тёплый дух Италии.
Здесь, вдохновившись турецкими корнями MEAT COIN, пекарь объединил средиземноморские традиции
с кулинарным наследием Турции. Этот хлеб — мост между мирами: в нём чувствуется солнце Тосканы
и жар восточного огня. Его корочка хрустит, как эхо старинных улочек, а мякиш мягкий и влажный,
словно утренний туман на Неве. Его сила в простоте: мука, вода и закваска,
соединённые временем и терпением. Полезные свойства бездрожжевого хлеба естественны,
как сама природа.

Он легко усваивается, поддерживая гармонию в организме, обогащён витаминами
и минералами, создавая продукт, который дарит здоровье и удовольствие.

Этот хлеб — не просто вкус. Это путешествие сквозь время и культуры,
где каждый кусочек — приглашение ощутить историю на вкус.

БАР

Signature Cocktails

BELLINI 7% ABV ПЕРСИК, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ, ПЕРСИКОВЫЙ АПЕРИТИВ, ИГРИСТОЕ ВИНО	1300
ROSSINI 8% ABV КЛУБНИКА, ФРАНЦУЗСКИЙ АПЕРИТИВ, КЛУБНИЧНЫЙ СОДЖУ, ИГРИСТОЕ ВИНО	1300
INDIGO SORREL SMASH 23% ABV ДЖИН, КОРДИАЛ ЩАВЕЛЬ-ГРЕЙПФРУТ, ПЕНА ИЗ ЯПОНСКОГО ВИНОГРАДНОГО КАЛПИСА И СПИРУЛИНЫ	1300
RENNET SANGRIA 10% ABV НОВОЗЕЛАНДСКИЙ СОВИньОН , КОРДИАЛ ИЗ ЯБЛОК РЕНЕТ, ЮДЗУ, ФИЗАЛИС, НЕКТАРИН	1300
CAIPIRINHA PITAHAYA 12% ABV КАШАСА, ДРАГОНФРУТ, ЛАЙМ, САКУРА КОРДИАЛ	1300
TARRAGON COLLINS 14% ABV ДЖИН НА ЭСТРАГОНЕ, ЦИТРУСОВЫЙ КОРДИАЛ, ТОНИК	1300
STRAWBERRY BASIL HIGHBALL 10% ABV ВОДКА SOYOMBO, СОДОВАЯ ИЗ БАЗИЛИКА, КЛУБНИКА	1300
NITRO ESPRESSO MARTINI 9% ABV ВОДКА НА ВАНИЛИ И БОБАХ ТОНКА, КОФЕ КОЛД БРЮ, КОРДИАЛ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, ВЕРЕСК, ШОКОЛАД	1300
UMAMI OLD FASHIONED 35% ABV БУРБОН НА БЕЛЫХ ГРИБАХ, ХЕРЕС ПЕДРО ХИМЕНЕС, КЛЕНОВЫЙ СИРОП, ШОКОЛАДНЫЙ БИТТЕР, ШАОСИНСКОЕ РИСОВОЕ ВИНО, ГРИБЫ ЭНОКИ	1300
BLUEBERRY J & T 14% ABV ДЖИН BOSFOR, ДЖИН GREEN BABOON НА СМОРОДИНЕ, КОРДИАЛ ГОЛУБИКА-ЧЕРЕМУХА, ТОНИК	1300
HONEY-CHERRY BOULEVARDIER 26% ABV БУРБОН НА ВИШНЕ, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ, ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР, ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ	1300
TROPICAL SPRITZ 15% ABV КОКОСОВЫЙ РОМ, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ, ИГРИСТОЕ	1300
WILD STRAWBERRY SOUR 13% ABV РОМ PLANTATION, ЗЕМЛЯНИКА, ВИНОГРАДНЫЙ СОДЖУ, АПЕРОЛЬ, КОРДИАЛ ФЕЙХОА	1300
GARNET 11% ABV ДЖИН, VELUGA NOBLE BOTANICALS ГРУША И ЛИПА, КОРДИАЛ ПЕРСИК- ГРАНАТ, МЯТНАЯ СОДОВАЯ	1300
FRUTTI NEGRONI 27% ABV ДЖИН BOSFOR, ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, АРБУЗНЫЙ КОРДИАЛ	1300
BLOODY MARY 13% ABV ВОДКА НА ОВОЩАХ, ТОМАТНЫЙ МИКС С КИМ ЧИ, ДЫМ	1300
PANDAN PIÑA COLADA 19% ABV КОКОСОВЫЙ РОМ НА ПАНДАНЕ, АНАНАС КОРДИАЛ	1300
SMOKED SOJU 16% ABV МЕСКАЛЬ, СОДЖУ КЛУБНИКА И ГРЕЙПФРУТ, КОРДИАЛ ЛАВАНДА	1300

Classic Cocktails

APEROL SPRITZ 11% ABV АПЕРОЛЬ, АПЕЛЬСИН, ИГРИСТОЕ ВИНО, СОДОВАЯ ВОДА	1300
HUGO 9% ABV ЛИКЕР БУЗИНА, ЛАЙМ, ИГРИСТОЕ ВИНО	1300
COSMOPOLITAIN 14% ABV ВОДКА, КЛЮКВЕННЫЙ СОК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, СОК ЛИМОНА	1300
CLOVER CLUB 13% ABV ДЖИН, СУХОЙ ВЕРМУТ, САХАРНЫЙ СИРОП, СОК ЛИМОНА, ПЮРЕ ИЗ МАЛИНЫ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ БЕЛОК	1300
DAIQUIRI 23% ABV РОМ, САХАРНЫЙ СИРОП, СОК ЛАЙМА	1300
FRENCH 75 15% ABV ДЖИН, СОК ЛАЙМА, САХАРНЫЙ СИРОП, ИГРИСТОЕ ВИНО	1300
GIMLET 24% ABV ДЖИН, СОК ЛАЙМА, САХАРНЫЙ СИРОП	1300
MARGARITA 26% ABV ТЕКИЛА, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР, СОК ЛАЙМА, САХАРНЫЙ СИРОП	1300
MOSCOW MULE 11% ABV ВОДКА, ИМБИРЬ, СОК ЛИМОНА, САХАРНЫЙ СИРОП, ИМБИРНЫЙ ЛИМОНАД	1300
NEGRONI 28% ABV ДЖИН, ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, КАМПАРИ	1300
OLD FASHIONED 36% ABV ВИСКИ, ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР, БИТТЕР АНГОСТУРА	1300
WHISKEY SOUR 17% ABV ВИСКИ, СОК ЛИМОНА, САХАРНЫЙ СИРОП, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ БЕЛОК, БИТТЕР АНГОСТУРА	1300
PALOMA 10% ABV ТЕКИЛА, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ ФРЕШ, СОК ЛАЙМА, САХАРНЫЙ СИРОП, СОДОВАЯ ВОДА, ГРЕЙПФРУТ	1300
PORN STAR MARTINI 14% ABV ВАНИЛЬНАЯ ВОДКА, СОК ЛАЙМА, МАРАКУЙЯ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ БЕЛОК, ИГРИСТОЕ ВИНО	1300

Mix drink

HUNTING BERRY BITTER & TONIC 10% ABV	1000
GIN BOSFORD & TONIC 11% ABV	1000
MARTINI FIERO & TONIC 7% ABV	1000

Пиво

РАЗЛИВНОЕ	400 мл
Klaster	890
Leikeim Weizen	890
Guinness Stout	1300

БУТЫЛОЧНОЕ

Petrus Bordeaux 330 мл	990
Maisel’s Weisse Dunkel 330 мл	990
Maisel & Friends N/A 500 мл	850

Сидр

Cider	890
-------	-----

Настойки

Вишня-Саган-Дайля 25% ABV водка, вишня, саган-дайля, beluga hunting herbal bitter	500
Маракуйя-Барбарис 21% ABV джин green baboon old Tom, маракуйя, барбарис	500
Ирга-Смородина 23% ABV водка, ладан, кордиал из листьев черной смородины	500
Limoncello 20% ABV водка, лимон, тимьян	500

Уловите сво

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Виски

50 мл

ЯПОНИЯ

Shihobu Blended Malt	950
Kujira 5 Y.O.	1900

ШОТЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

Dewar's 8 Y.O.	600
Dewar's 12 Y.O.	800
Chivas Regal 12 Y.O.	950
Chivas Regal 18 Y.O.	2500
Monkey Shoulder	990

ШОТЛАНДИЯ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Glenfiddich 12 Y.O.	1500
Kavalan Distillery Select 2	1600
Glenfiddich 18 Y.O.	3200
The Macallan 12 Y.O.	3500
Aberlour 14 Y. O.	2500
Port Charlotte 10	1900
Lagavulin 16 Y.O.	3500

ИРЛАНДИЯ

Teeling Single Malt	1200
West Cork Calvados Cask	1300
Finished Single Malt	

США

Bowsaw Bourbon	900
----------------	-----

Коньяк

50 мл

Godet V.S.	1000
Remy Martin V.S.O.P.	1600
Henri Mounier V.S.O.P.	1100
Frapin V.S.	1700
Tesseron Lot 90 XO "Selection"	2600
Hine XO	6500
Chateau de Montifaud	6600
"Heritage Louis Vallet" 50 Y. O.	

Водка

50 мл

Beluga Noble	450
Soyombo	750
Beluga Gold Line	900
Grey Goose	1000
Chinggis Khan	1100
Spelta	1200
Chinggis Khan & Черная Икра	2000

Полугар

50 мл

Хлебное Вино Солодовое	500
Чеснок и Перец	900
Вишня	900

Джин

50 мл

Bosford	650
Bombay Sapphire	750
Drumshanbo Gunpowder	1250
Hendricks	1300
Monkey 47	2500

Арманьяк

50 мл

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
J.M. Blanc Rhum Agricole	850
Doorly's XO	900
El Ron Prohibido Gran Reserva 15 y.o.	1000
Batucal Reserva Exclusiva	1500
Zacapa 23	1900
Zacapa XO	3500

Текила & Мескаль

50 мл

Ley 925 Silver	900
Ley 925 Reposado	900
Jose Cuervo 1800 Anejo	1300
Jose Cuervo 1800 Coconut	1150
Curado Blanco Blue Agave	1500
Mezcal	1450
Don Julio 1942 Anejo	4500
Clase Azul Reposado	6500
Clase Azul San Luis Potosi	10000
Clase Azul Durango	12000

Кальвадос

50 мл

Christian Drouin, Calvados Selection	950
Christian Drouin Pays d'Auge VSOP	1900
Calvados Roger Groult Doyen d'Age Pays d'Auge 40 y.o.	5500

Граппа

50 мл

La Grappa di Moscato Sibona	990
Grappa Sassicaia	5000

Аквавит

50 мл

Acquavite di Pere Williams Pilzer	2500
Rakija Baraba Dunja	1500

Аперетивы и вермуты 75 мл

Beluga Botanucals Pear and Linden 50 мл	490
Beluga Botanucals Rose and Lime 50 мл	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

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

Херес 75 мл

Gonzalez Byass, Tio Pepe Fino	970
Duquesa Pedro Ximenez	1350
Gonzalez Byass, Noe Pedro Ximenez	3600

Порто 75 мл

Kopke LBV 2018	1500
Kopke 10 Y. O.	1850
Maynards Aged Tawny Porto 20 y.o.	2500

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонады

300 / 1000 мл

Манго-Маракуйя	750 / 1500
Алоэ-Фейхоа	700 / 1400
Вишня-Тархун	700 / 1400
Аранчата	700 / 1400
Голубика-Пало санто	700 / 1400
Крем-сода 300 мл	700

Мало Сахара & Мало Калорий

300 мл

Aperitivo Spritz	900
<i>апельсиновый аперитив Notails б/а, игристое вино б/а</i>	
Citrus-Cranberries	900
<i>цитрусы, клюква, яблоко, кордиал ананас-личи zero, тапинамбур, содовая</i>	
Mango-Basil	900
<i>манго, имбирь, базилик, лимон, тапинамбур, содовая</i>	

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, Груша	450
-----------------------------	-----

Соки свежавыжатые

250 мл

Апельсин	650
Грейпфрут	650
Яблоко	650
Морковь	650
Сельдерей	650
Ананас	1500
Гранат	1700

Газированные напитки

Coca-cola / Zero 330 мл	450
Tonic Of Your Choice 200 мл	550

Чай

600 мл

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

Согревающие напитки

Глинтвейн 260 мл	850
Масала манго латте 260 мл	800
Вишня-тибетская ромашка 600 мл / 1000 мл	950 / 1400
Яблочный штрудель 600 мл / 1000 мл	950 / 1400
Шиповник-Пихта 600 мл / 1000 мл	950 / 1400
Ананас-Маракуйя 600 мл / 1000 мл	950 / 1400
Малина-Личи 600 мл / 1000 мл	950 / 1400

Кофе

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

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

Эспresso 30 мл	450
Американо 120 мл	470
Капучино 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



Карта лояльности



Русское меню



中文選單



English menu

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