

Дорогие Гости!

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

Меню завтраков действует с 8:00 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

Королевский Бенедикт с Голландским соусом и беконом 250 г	550
Глазунья из печи с домашней страчателлой, ароматными грибами и хрустящей чиабаттой 230 г	600
Румяный картофельный драник с муссом скаморца 260 г	650
Воздушный скрембл с королевскими креветками в томатном соусе 160 г	780
Тост с муссом из авокадо, форелью слабой соли и яйцом пашот 210 г	820
Нежные оладьи из цукини с слабосоленой форелью, красной икрой, узбекскими томатами, ароматной зеленью и сырным муссом 275 г	990

Каши

Рисовая каша со свежими ягодами
на коровьем молоке 285 г

470

Каша из киноа со свежими ягодами
на кокосовом молоке 240 г

680

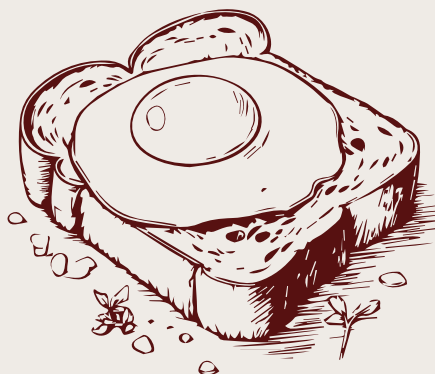


Блюда из фермерских яиц

Омлет / Глазунья / Скрэмбл из 2-х яиц

350

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



На десерт

Ажурные блинчики 3 шт	300
Пышные сырники из творога 3 шт/150 г	650
Рекомендуем добавить:	
домашняя сметана 40 г	150
молоко сгущённое 40 г	120
ванильный крем-парфе (с натуральной ванилью) 30 г	150
домашнее варенье 50 г	150
горный мед 30 г	120

Дополнительно

Чиабатта 2 кус.	80
Мини-сосиски 3 шт	300
Бекон 45 г	150
Форель 60 г	600
Сыр моцарелла 15 г	150
Сыр пармезан 15 г	200
Сырный мусс 30 г	150
Соус перечный авторский 50 г	220
Томаты 80 г	200
Авокадо 50 г	200

Сезонное меню

Дорогие Друзья!

Имеем честь представить Вашему вниманию
Весеннее меню
от Команды поваров «Meet'in'o».

Приятного аппетита!

На аперитив

Салат с обожжённым тунцом

«Обожжённые слегка маринованные ломтики свежайшего тунца
с зеленым хрустящим салатом, бобами эдамаме
в соусе тоннато и перепелиным яйцом»

180 г 970

Салат с ростбифом и перцем рамиро в соусе кимчи

«Слайсы домашнего запечённого ростбифа из премиальной говяжьей
вырезки с ломтиками пикантного перца рамиро, маринованного с кимчи,
на подушке из мусса крем чиз»

240 г 980

MEETIN'O
• РЕСТОРАН •

Первые блюда

Кукурузный крем-суп с морским гребешком

«Нежный кукурузный крем-суп с кремовым морским гребешком, ростками подсолнуха и сыром пармезан»

260 г 890

Торачие блюда

Орзо с Лолиго и брокколи

«Итальянская паста орзо в нежно-сливочном соусе из зеленого горошка и шпината с добавлением брокколи и колец кальмара»

265 г 780

Вырезка с трюфельным соусом и булгуром

«Нежные ломтики говяжьей вырезки в сочетании с гарниром из булгура, брюссельской капустой и трюфельным соусом»

300 г 1350

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Мезе/на аперитив

к каждой закуске подаём ароматную хрустящую
лепёшку из дровяной печи

Хумус (классический) 110/75 г	350
Хумус из мускатной тыквы с зернистой горчицей 90/75 г	400
Лабне (нежный мягкий сыр с пряностями) 90/75 г	420
Мутабаль - нежная паста из запеченных баклажанов 120/75 г	420



Лепешки

из дровяной печи

Лепешка из дровяной печи

1 шт/75 г

200

Картофельная лепешка с куриным
кебабом и брокколи

240 г

550

Картофельная лепешка с
ароматными белыми грибами

240 г

600

Картофельная лепешка с мягким сыром
и пикантной колбасой чоризо

220 г

620

Картофельная лепешка с сыром
страчателла и соусом песто

240 г

640



Закуски

Брускетта с трюфельным кремом,
прошутто и артишоками

120 г

570

Жареный сыр Панир с
трюфельным медом

190 г

600

Запечённый баклажан с воздушным
муссом из сыра скаморца

260 г

680

Креветки с домашним соусом
васаби и лепестками миндаля

115 г

880

Севиче из форели под снегом
из хрена с яблочным гелем

200 г

1090

Салаты

Теплый салат из хрустящих
баклажанов с томатами

170 г 650

Салат из спелых сезонных
овощей с сыром фета

230 г 620

Салат с куриным кебабом
и сырным муссом

215 г 670

Теплый салат с морепродуктами
и дрессингом из пармезана

190 г 1190

Теплый салат с сочной
говядиной и сыром Панир

225 г 890



Супы

Крем-суп из сахарной тыквы с кальмарами 320 г	550
Крем-суп из картофеля с печеной треской 340 г	750
Минестроне на овощном бульоне 300 г	500
Чечевичный суп с молочным ягненком 300 г	600
Минестроне с домашней курицей 300 г	620



Паста

Тальятелле с креветками
и соленым лимоном

270 г 850

Спагетти с нежными
телячьими щечками

250 г 850

Казаречче с копченой форелью
и домашней страчателлой

220 г 870



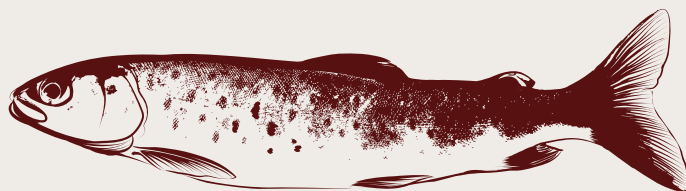
— Рыба/морепродукты —

горячее

Кальмар Лолиго с кремом из цветной капусты,
соусом Acqua pazza и мятой 180 г 780

Форель глейз с солодом и имбирем 210 г 1320

Филе дорадо Jospet с соусом Acqua pazza 190 г 1 450



Птица/мясо

горячее

Цыпленок по-Милански
200 г 750

Стейк Бавет с запеченным баклажаном
и домашним сыром лабне

240 г 1150

Лопатка ягненка с картофелем
и ароматными травами

280 г 1290

Телячьи щечки с домашними
ньюкками и трюфелем

250 г 1470

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

720

Рибай

1190

Филе прайм

1350

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 Jospet 150 г	400
---------------------------	-----

Запечённый картофель бейби Jospet с сырным муссом 130 г	400
--	-----

Батат фри с пармезаном 130 г	450
------------------------------	-----

Брокколи с соусом терияки 130 г	450
---------------------------------	-----



Соусы

Авторский перечный 50 г	220
-------------------------	-----

Томатный с зеленью 30 г	220
-------------------------	-----

Песто 30 г	150
------------	-----

Мусс сырный 30 г	150
------------------	-----

Васаби 30 г	150
-------------	-----

Сметана 40 г	150
--------------	-----

Масло оливковое 30 мл	150
-----------------------	-----

—◆◆◆— На десерт —◆◆◆—

Авторский шоколадный трюфель 60 г	350
Семифредо с миндалем и малиной 170 г	450
Ассорти макаронс ручной работы 4шт/80г	550
Кофейное зерно с фундучным пралине 90 г	580
Баскский чизкейк с цитрусовым мороженым 180 г	600
Мусс облепиха-ваниль с соусом из маракуйи 150 г	600
Мусс фисташка-малина с орехами и малиновым конфи 160 г	650
Классический медовик с сотами и мороженым 200 г	650

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





Детское меню



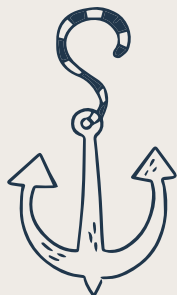
«Попробуйте меня уговорить»

Лапша куриная 250г

320

Крем-суп картофельный с фрикадельками 200 г

320



«Ловко, уговорили»

Стрипсы куриные с сырным муссом 130 г

400

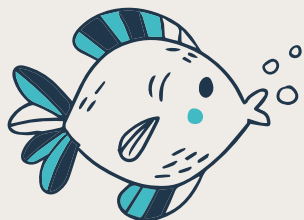
«Несите добавку»

Спагетти с томатом и базиликом 195 г

400

Птитим в сырном соусе с куриными биточками 260 г

500



«То, что я люблю»

Картофель фри с соусом 130 гр/40 гр

250



«Упакуйте с собой»

Лепешка с моцареллой 130 гр 250



MEETINO
• РЕСТОРАН •