

meat_coin[©]

country club

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

900 100 г

Хумус из артишока

500 60 г

Мезе из запечённого баклажана

600 50 г

Дзадзики

550 50 г

Мухаммара ⑤

600 50 г

Песто из томатов

500 50 г

Мезе лабне

400 50 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 **COBAKA**
ТОТ САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ ТАРТАР — РУБЛЕНАЯ
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО И СЛАДКИЙ
ЛУК, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ГЛУБИНУ ВКУСА

2300
200 г



Карпаччо Meat_coin

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

2900
180 г

икорное меню

Тапас тартар чёрная икра	3500
Суши из мраморной говядины с чёрной икрой	3300
Кацу с вагю и чёрной икрой	17000
Бургер с мраморной говядиной, соусом тартар и чёрной икрой	4300
Гратен со спаржей и чёрной икрой	4100
Запечённый картофель с копчёной сметаной, соусом бермонте и чёрной икрой	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	2800
Баклажан запечённый с моцареллой 370 г	1300

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 ЭРЗИНДЖАНВ 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 200 г 1250

Салат с узбекскими томатами и красным луком 220 г 1950

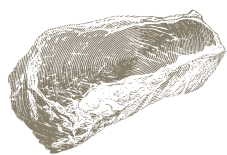
Тёплый салат с баклажанами 290 г 1500

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

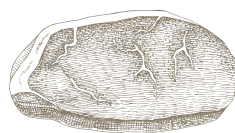
МЯСНАЯ КАРТА

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



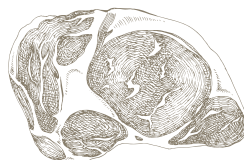
от 300 г
НЬЮ-ЙОРК
1650/100 г



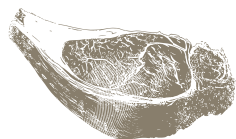
от 1000 г
ФЛОРЕНТИЙСКИЙ
1200/100 г



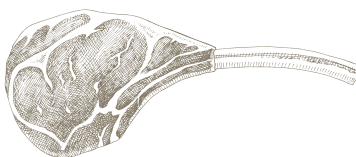
от 400 г
ТИ-БОН
1600/100 г



от 300 г
РИБАЙ
2000/100 г



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



от 1000 г
ТОМАГАВК
1300/100 г



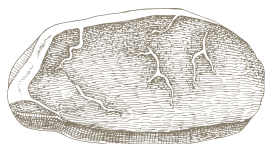
от 700 г
ПОРТЕРХАУС
1300/100 г

К КАЖДОМУ СТЕЙКУ МОЖНО ДОБАВИТЬ «ЗОЛОТУЮ ПРОБУ» 999Р

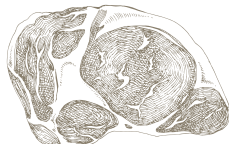
В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

WET AGED

WET AGING, 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 СОЧНЫМ.



от 300 г
НЬЮ-ЙОРК
1500/100 г



от 300 г
РИБАЙ
1700/100 г

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» 999P

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

мраморная говядина

© Говяжьи ребра Асадо <i>от 400 г</i>	1400/100 г
ТОМЛЁННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ	
Маринованный шашлык <i>от 200 г</i>	1300/100 г
МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА	
Лукум из говядины <i>от 200 г</i>	1850/100 г
© Филе миньон <i>от 300 г</i>	1900/100 г
© ▲ Филе миньон Meat_Coin <i>1150 г</i>	13000
Говядина Country Club <i>300 г</i>	3000
Шатобриан в сливочном масле <i>540 г</i>	13000

баранина

Ягнёнок в стиле Нью-Йорк <i>от 200 г</i>	1100/100 г
Филе ягнёнка <i>от 200 г</i>	1300/100 г
Каре ягнёнка <i>от 200 г</i>	1500/100 г
© Шея ягнёнка, приготовленная в печи <i>от 600 г</i>	700/100 г
© Лопатка ягнёнка, приготовленная в печи <i>от 500 г</i>	800/100 г
© Асадо из лопатки ягнёнка <i>от 400 г</i>	800/100 г
© Асадо из шеи ягнёнка <i>от 400 г</i>	800/100 г
© Целый бок ягнёнка <i>от 1100 г</i>	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 350 г	1800
 Адана кебаб 350 г	1850
Кебаб из ягнёнка с овощами 350 г	1900
Фисташковый кебаб из ягнёнка 350 г	2000
Шаверма Адана 570 г	2900
Метр Адана кебаб острый 1580 г	6600
Метр кебаб с овощами 1560 г	6600
Метр кебаб фисташковый 1600 г	7100
Метр Урфа кебаб классический 1600 г	6700
Классический кюфте из мраморной говядины 230 г	1250
Кюфте из мраморной говядины с моцареллой 260/30 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 200 г	550
Батат фри 160/50 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 160 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 210 г	700
Крем-пюре из брокколи 100 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 2-2,2 кг	2800
Чизкейк с карамельным соусом 175/50 г	1400
Мороженое в ассортименте 70 г	500
Сорбеты в ассортименте 50 г	500

БАР

Classic Cocktails

BELLINI 7% ABV ПЕРСИК, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ, ПЕРСИКОВЫЙ АПЕРИТИВ, ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT	1300
ROSSINI 8% ABV КЛУБНИКА, ФРАНЦУЗСКИЙ АПЕРИТИВ, КЛУБНИЧНЫЙ СОДЖУ, ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT	1300
APEROL SPRITZ 11% ABV АПЕРОЛЬ, АПЕЛЬСИН, ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT, СОДОВАЯ ВОДА	1300
HUGO 9% ABV ЛИКЁР БУЗИНА, ЛАЙМ, ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT	1300
COSMOPOLITAIN 14% ABV ВОДКА SOYOMBO, КЛЮКВЕННЫЙ СОК, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЁР, 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 MARTINI BRUT	1300
GIMLET 24% ABV ДЖИН, СОК ЛАЙМА, САХАРНЫЙ СИРОП	1300
BASIL SMASH 23% ABV ДЖИН, БАЗИЛИК, СОК ЛИМОНА, САХАРНЫЙ СИРОП	1300
MARGARITA 26% ABV ТЕКИЛА, АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЁР, 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
PORN STAR MARTINI 14% ABV ВАНИЛЬНАЯ ВОДКА, СОК ЛАЙМА, МАРАКУЙЯ, ПАСТЕРИЗОВАННЫЙ БЕЛОК, ИГРИСТОЕ MARTINI BRUT	1300
BLOODY MARY 13% ABV ВОДКА BELUGA NOBLE НА ОВОЩАХ, ТОМАТНЫЙ МИКС С КИМ ЧИ, ДЫМ	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

990

Leikeim Weizen

990

БУТЫЛОЧНОЕ

Asahi 330 мл

1100

Maisel's Weisse Dunkel 500 мл

1100

Maisel & Friends N/A 330 мл

890

Сидр

250 мл

Cider

1100

Настойки

50 мл

Вишня-Саган-Дайля 25% ABV

500

*водка, вишня, саган-дайля, beluga hunting
herbal bitter*

Маракуйя / Барбарис 21% ABV

500

джин green baboon, маракуйя, барбарис

Ирга-Смородина 23% ABV

500

*водка, ладан, кордиал из листьев чёрной
смородины, ирга*

Limoncello 20% ABV

500

водка, лимон, тимьян

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Виски

50 мл

ЯПОНИЯ

Shinobu Blended Malt	990
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

Aberfeldy 12 y.o.	1400
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 Finished Single Malt	1300

США

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

Коньяк

50 мл

Baron Otard V.S.	1200
Godet V.S	1000
Remy Martin V.S.O.P.	1600
Henri Mounier V.S.O.P.	1100
Frapin V.S.	1700
Remy Martin X.O.	4500
Tesseron Lot 90 X.O. "Selection"	2600
Hine XO	6500

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

Полугар в ассортименте	950
------------------------	-----

Джин

50 мл

Bosford	600
Bombay Sapphire	650
The Botanist 22	1050
Hendricks	1300
Monkey 47	2500

Арманьяк

50 мл

Baron G. Legrand	2500
Napoleon 10 Y.O.	

Ром

50 мл

Oakheart Original Spiced Gold	450
Plantation 3 y.o. White Rum	550
Barcelo Imperial Onyx	800
Doorly's XO	900
El Ron Prohibido Gran Reserva 15 y.o.	1000
Batucal Reserva Exclusiva	1500
Flor de Cana Centenario 12 y.o.	1400
Zacapa 23	1900
Zacapa XO	3500

Текила & Мескаль

50 мл

Ley 925 Blanco	900
Ley 925 Reposado	900
Jose Cuero 1800 Anejo	1300
Don Julio 1942 Anejo	4 500
Clase Azul Reposado	6500
Clase Azul San Luis Potosi	10000
Clase Azul Durango	12000
Mezcal	1450

Кальвадос

50 мл

Christian Drouin Selection	950
Pere Magloire X.O.	1900
Christian Drouin Pays D'auge X.O.	3100

Граппа

50 мл

Gavi, Villa Isa	800
Grappa Tignanello	2150
Grappa Sassicaia	5000

Аквавит

50 мл

Acquavite Di Pere	2500
Williams Pilzer	

Аперетивы и вермуты

Beluga Noble Botanucals Pear and Linden	50 мл	490
Beluga Noble Botanucals Rose and Lime	50 мл	490
Martini Riserva Ambrato	75 мл	650
Martini Riserva Rubino	75 мл	650
Martini Extra Dry	75 мл	490
Martini Rosso	75 мл	490
Martini Fiero	75 мл	490
Martini Brut	750 мл	8000

Амаро

50 мл

Amaro Di Angostura	700
Amaro Montenegro	650
Branca Menta	650
Fernet Branca	650

Ликеры

50 мл

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

Ратафия

50 мл

Ratafia Henri Giraud Champagne, France	3500
--	------

Херес

75 мл

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

Порто

75 мл

Kopke LBV 2018	1500
Kopke Tawny 10 y.o.	1850
Kopke Colheita 1985	4750
Maynard's Tawny 20 y.o.	2500
Palmer Tawny 30 y.o.	3500
Quinta do Noval Vintage 2019	4600

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Лимонады

300 / 900 мл

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

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, топинамбур, содовая</i>	
Mango-Basil	900
<i>манго, имбирь, базилик, лимон, топинамбур, содовая</i>	

Вода

San Felice НЕГАЗИРОВАННАЯ 375 мл / 750 мл	650 / 1000
San Felice ГАЗИРОВАННАЯ 375 мл / 750 мл	650 / 1000

Соки

200 мл

Яблоко, Томат, Вишня	450
----------------------	-----

Соки свежавыжатые

250 мл

Имбирь 50 мл	300
Яблоко	650
Морковь	650
Сельдерей	650
Апельсин	650
Грейпфрут	750
Ананас	1500
Гранат	1700

Газированные напитки

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

Чай

600 мл

Си Ху Лун Цзин	750
Молочный Улун	750
Травяной сбор	750
Гречишный	750
Ромашковый	750
Тибетская ромашка	750
Пуэр Шу	750
Чай по-турецки	750
Лапсанг сушонг	750

Согревающие напитки

Глинтвейн	260 мл	900
Масала манго латте	260 мл	800
Фейхоа-Клубника	600 мл	950
Облепиха-Мандарин-Розмарин	600 мл	950
Шиповник-Пихта	600 мл	950
Ананас-Маракуйя	600 мл	950
Малина-Личи	600 мл	950

Кофе

Эспрессо	30 мл	390
Американо	120 мл	390
Капучино	170 мл	450
Латте	260 мл	500
Аффогато	100 мл	600
Флэт Уайт	170 мл	550
Раф	260 мл	550
Матча Латте	260 мл	550
Кофе по-турецки	50 мл	390
Альтернативное молоко	миндальное / кокосовое	120

КОФЕ БЕЗ КОФЕИНА

Эспрессо	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



Меню с фото

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