



MATMUT

MEETMEAT



НАЧИНАЕМ

МЕЕТМЕАТ



## НАЧИНАЕМ

## MEETMEAT



**Мясное плато**

**990₽/450г**

肉凉碟儿

Прошутто, грудинка собственного приготовления, паштет из цыпленка с луковым вареньем, сыровяленая колбаса фруэт, чиабатта гриль в сопровождении пикантных томатов и соусов - горчичного и вителло томатов.



**Доска брускетт**

**890₽/260г**

意式多士拼盘

- с пармской ветчиной, сочными томатами конкассе;
- с форелью слабой соли, ореховым сыром и авокадо;
- с камамбером и грушевым конфитюром.



**Сырное плато**

**1090₽/300г**

奶酪拼盘

Мягкий сливочный Бри, пикантный Грюйер, плотный Эменталлер, насыщенный Блю Чиз, сырные трюфели, сочные маслины Каламата, хрустящие палочки гриссини, гроздь винограда, цветочный мёд.



**Тартар из тунца**

**590₽/200г**

金枪鱼鞑鞑

Нежное филе тунца, красный лук и каперсы заправляются авторским соусом на основе меда и зернистой горчицы, подаем с хрустящей чиабаттой, рукколой, свежим авокадо и долькой лимона, икрой тобико.

## НАЧИНАЕМ



**Карпаччо из мраморной говядины 990₽/130г**

大理石牛肉卡帕乔

Насыщенный вкус мраморной говядины дополнен рукколой, чипсами из пармезана и соусом на основе базилика.

## MEETMEAT



**Строганина из мраморной говядины 790₽/120г**

大理石牛肉

Стружка мороженой мраморной говядины с красным луком и чипсами из ржаного хлеба.



**Паштет из цыплёнка 590₽/200г**

鸡糊

Воздушный паштет подаётся с хрустящей чиабаттой и луковым вареньем.



**Буррата с томатами 650₽/240г**

西红柿布拉塔乳酪

Сыр буррата подаём с томатами черри и красным луком, заправляем оливковым маслом с добавлением петрушки, чеснока и ягодного бальзамика.



**Тартар из лосося** **450₽/100г**

生鲑鱼肉

Филе лосося заправляется соусом на азиатский манер и подаём на хрустящих рисовых чипсах со шпинатным айоли.



**Тартар из форели и гребешка** **770₽/230г**

生鳟鱼扇贝肉

Филе форели и тихоокеанского гребешка со свежим огурцом, гуакамоле и соусом в азиатском стиле.



**Пряные томаты** **350₽/180г**

带辣味的西红柿

Томаты черри, маринованные в апельсиновом соке, пикантном соусе из кимчи и винном уксусе. Идеальны в качестве аперитива и как закуска к крепким напиткам.



**Тартар из говядины** **630₽/140г**

鞑鞑牛肉

Нарезаем из стейка фланк, добавляем каперсы, красный лук, маринованный огурец, подаем с домашним ржаным хлебом, красной икрой.

## НАЧИНАЕМ

## MEETMEAT



**Греческие маслины** 290₽/100г  
**Каламата**

希腊乌橄卡拉马塔

Насыщенные и сочные. Хороши с вином или без него



**Маринованные вешенки** 350₽/100г

泡牡蛎蘑菇

Приятный гармоничный вкус вешенок в авторском маринаде.



**Маринованные огурцы** 290₽/110г

泡黄瓜

В соусе из кимчи и винного уксуса. Прекрасны с крепкими напитками.



**Сицилийские оливки** 290₽/100г

西西里橄榄

Плотные и нежные. Идеальная закуска к вину.

ПРОДОЛЖАЕМ

MEETMEAT



## ПРОДОЛЖАЕМ



**Салат с хрустящим  
цыплёнком** 490₽/200г

鸡肉沙拉

Цыплёнок в жареном луке и соусе «Терияки», руккола, мангольд, томат, кремчиз с орехами и петрушкой.



**Салат с тунцом** 590₽/200г

金枪鱼沙拉

С миксом салатов, свежим огурцом, апельсиновой мякотью, красным луком и цитрусовой заправкой.

## MEETMEAT



**Салат с жареным сыром** 490₽/215г

烤奶酪沙拉

Хрустящие сырные шарики с Блю Чизом, прошутто, рукколой, черри, свежим салатом и томатом айоли.



**Салат с тыквой и  
медово-горчичной заправкой** 350₽/165г

沙拉配南瓜和蜂蜜芥末酱

Пряная печёная тыква, черри, огурец, салатный лист, красный лук, дроблённый орех.





**Салат с креветками и кальмаром** **690₽/280г**

虾鱿鱼沙拉

Обжаренные креветки и кальмар в сочетании со свежими овощами и соусом из оливкового масла и пряного ворчестера.



**Салат с ростбифом** **890₽/175г**

烤牛肉沙拉

Правильный ростбиф из мраморной говядины с миксом салата, маринованным перцем, красным луком и вялеными томатами.



**Салат из форели со страчателлой и огурцом** **590₽/260г**

鱈鱼斯特拉恰泰拉黄瓜沙拉

С муссом из авокадо, заправлен ореховым соусом и «Терияки».





**Салат со свеклой  
и рикоттой** 400₽/150г

### 甜菜根和乳清干酪沙拉

Маринованная в ворчестере, бальзамическом уксусе, специях, чесночном масле - свекла, запекается, и дополняет картину - рикотта, фриллис, мангольд, кедровый орех, малиновый соус и апельсиново-лаймовый дрессинг.



**Салат овощной  
с гребешком  
в имбирно-кунжутной заправке** 650₽/215г

### 炸干贝沙拉

Гребешок гриль, черри, огурец, салатный лист, бобы Эдамаме, пряный кунжут



**Салат овощной  
в имбирно-кунжутной  
заправке** 350₽/200г

### 姜芝麻蔬菜沙拉

Черри, свежий огурец, красный лук, салатный лист, бобы эдамаме, пряный кунжут.

СУПЫ

MEETMEAT





Хлебная корзинка 200₽/120г

面包

Чибатта

250₽/120г

恰巴塔



Зелёный тайский суп 440₽/330г

绿色的泰国汤

Нежный цыплёнок, цукини, грибы шиитаки и яркий, в меру острый бульон.



## СУПЫ



**Крем суп из кукурузы с гребешком** 590₽/290г

奶油玉米汤扇贝

Тот самый сливочный суп из кукурузы с обжаренным гребешком.

## MEETMEAT



**Мексиканский суп с начос** 490₽/215г

墨西哥的汤跟玉米片

Густой суп на основе томатов, фасоли и говяжьей грудинки с добавлением мексиканских пряностей и горького шоколада. Подаём с кукурузными чипсами и домашней сметаной.



**Суп из цыплёнка с домашней лапшой**

290₽/330г

鸡肉面汤

Классический куриный бульон с морковью и сельдереем, чикенболами и пшеничной лапшой.



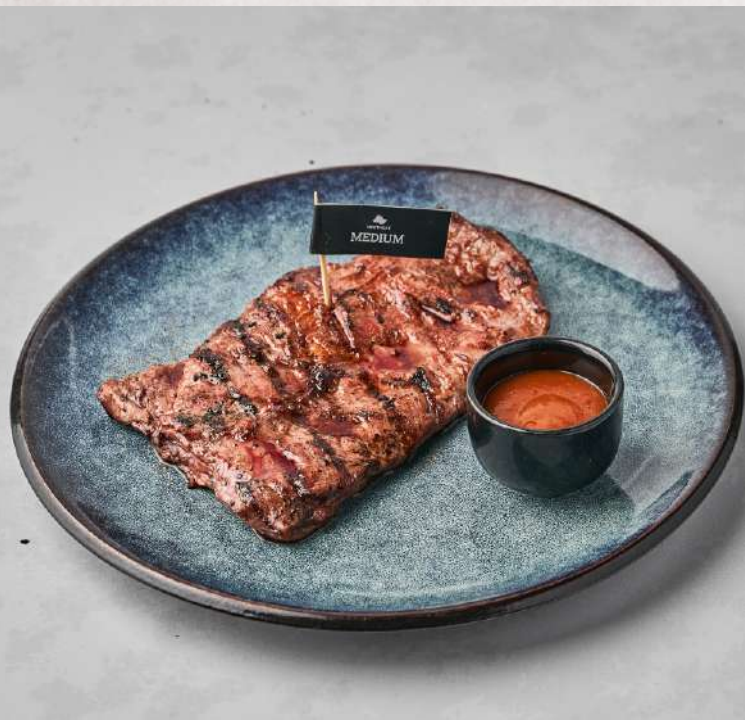
СТЕЙКИ

МЕЕТМЕАТ



## СТЕЙКИ АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

MEETMEAT



**Скёрт** **1990₽/230\*г**

斯克特

Особенность этого отруба заключается в том, что волокна в нём располагаются поперечно, а вкус - насыщенный, мясной.



**Денвер** **1690₽/230\*г**

丹佛

Повышенная мраморность обеспечивает его необыкновенную сочность.



**Фланк** **1590₽/230\*г**

侧翼牛排

Сочный, ароматный, с крупным волокном. Чтобы раскрыть правильный вкус, закажите его в прожарке medium rare или medium.

## Альтернативные стейки

– это стейки, которые вырезаются из более нагружаемых мышц при жизни животного.

Если классические стейки приблизительно похожи по вкусу - нежные, сочные, мягкие, то альтернативные виды стейков - это целая палитра вкуса.

Каждый стейк уникален по вкусу.

Вырезаются из: диафрагмы, нижняя часть живота, спина, лопаточная часть, мякоть между шеей и лопаткой.

\*Указан вес сырого продукта



**Портерхаус** **3790₽/610\*г**  
红屋牛排

Комбинация двух разных стейков: тонкого края и филе-миньона. Таким образом, в Портерхаусе содержатся волокна из обоих типов мяса. Рекомендуем степень прожарки - medium, чтобы сохранить сочность и мягкость обоих типов мяса.



**Миньон** **2450₽/260\*г**  
菲力牛排

Ценный стейк, постный, но в то же время сочный. Тающая текстура раскроется при прожарке от rare до medium.



**Рибай** **1990₽/300\*г**  
肋眼牛排

Наиболее сочная разновидность стейка. Отруб отличается короткими волокнами и большим количеством жировых прослоек. Можно сказать, что он является самым мраморным из всех типов стейка.



**Нью-Йорк** **1990₽/300\*г**  
纽约牛排

Нежная текстура, высокая мраморность и полоска жира на внешнем крае, которая наполняет мясо тонким ароматом при прожарке medium.





**Ковбой**  
牛仔

**3500₽/530\*г**

Ковбой - один из самых нежных и сочных стейков, имеет насыщенный говяжий аромат, высокую степень мраморности и пикантный ореховый привкус от кости. Рибай с оставленной на нем короткой реберной костью, имеет насыщенный аромат и пикантный вкус от кости.

\*Указан вес сырого продукта

# СТЕЙКИ

## Важно знать

что стейков с кровью не бывает. Вся жидкость, которая выделяется при разрезе стейка - это мясной сок, он и даёт мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым, это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве даёт розовый цвет.

## 重要的是要知道

牛排上沒有血跡。  
切牛排時釋放的任何液體 - 這是一種使肉具有良好多汁性和質地的醬汁。  
醬汁可能略帶粉紅色，  
這是因為肉中的蛋白質在加熱時會變成粉紅色。

## СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ 焙烧程度

### Rare 罕见的

Мясо в разрезе красное с большим количеством сока, но по краю уже сформировалась прожаренная корочка.

### Medium Well 中井

Мясо очень хорошо прожарено, лишь при сильном надрезе можно найти небольшую розовую часть, выделяет совсем немного прозрачного мясного сока.

### Medium Rare 中稀有

Средне прожаренное мясо, красно-розового цвета изнутри, с большим количеством мясного сока.

### Well Done 干得好

Это уже полностью пропечённое мясо, тёмно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневое даже в самом центре.

### Medium 中等

Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком.

## ДОБАВЬ К СТЕЙКУ 把它加到牛排里

### Гарниры 配菜

Овощи на гриле 290₽/230г

烤蔬菜

Сладкий перец, кабачок и томаты черри.

Жаренный картофель

с травами

230₽/180г

香草炸土豆

С тимьяном, чесноком и петрушкой.

Картофельное пюре 190₽/150г

土豆泥

Жаренный картофель

с грибами

260₽/180г

蘑菇炒土豆

Картофель, грибы шиитаке, тимьян.

Шампиньоны пикантные 510₽/120г

香辣香蕈

Картофель фри 200₽/180г

薯条

### Соусы 调味汁

Халапеньо 120₽/30г

墨西哥胡椒

Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца.

Перечный

120₽/30г

胡椒

Насыщенный, слегка пикантный с ярко-выраженным оттенком чёрного перца.

Азиатский 120₽/30г

亚洲人

Чуть пикантный, подойдёт к жирным стейкам.

Джорджио

120₽/30г

乔吉奥

Из каперсов, чёрного и зелёного перца, зерновой горчицы, чеснока и бальзамика.

Грибной 120₽/30г

蘑菇

Нежные сливки, грибы тимьян.

Пикантный

120₽/30г

麻辣

Из айоли и спелых томатов.

Свежие травы 120₽/30г

新鲜草药

Кинза, петрушка, зерновая горчица

Ягодный

120₽/30г

贝瑞

Гель из вишни, демиглас, красное вино.

Терияки 120₽/30г

照烧

С яблочным соком и кинзой.

ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT





**Миньон с пюре  
из моркови** **1590₽/260г**  
胡萝卜泥爪牙

Миньон с розмарином обжарен на сливочном масле, подан с пюре из моркови с тимьяном, сливками и специями, дополнен соусом ягодным.



**Котлета из палтуса  
и лосося с картофельным  
пюре и васаби** **1090₽/400г**  
庸鰈餅豆土泥蒸熟的

С классическим соусом из креветочного бульона с добавлением соуса «Унаги».



**Копчёная грудинка с  
зелёным горошком и  
картофельным пюре** **850₽/300г**  
熏猪肉青豆土泥

Подаём с грибным рагу и насыщенным мясным соусом с портвейном.





**Тунец стейк на шпинате 990₽/260г**

菠菜上的金枪鱼排

Тунец в прожарке MEDIUM RARE с легкими пикантными нотами соуса на основе чили и лайма, подан на шпинате.



**Запечённый стейк  
из форели**

**990₽/300г**

烤鲤鱼排

Форель, птитим, соус «Унаги», чеснок, яйцо, демиглас.



**Цесарка с  
картофельным пюре**

**550₽/300г**

珠鸡土豆泥

Готовим цесарку с тимьяном и чесноком, а подаём с нежным картофельным пюре и ярким томатным муссом.



**Гребешки с картофельным пюре и сырным муссом**

扇贝配土豆泥和奶酪慕斯

Гребешки обжариваем и подаем на картофельном пюре с муссом из сыра Фета, с зеленым горошком, луком фри и каплями зелёного масла.



**Пшеничная лапша  
с морепродуктами**

**690₽/280г**

海鲜小麦面

Домашняя пшеничная лапша с обжаренными креветками, кальмаром, черри, чесноком, имбирём и табаско.

## ГОРЯЧЕЕ



**Гребешки с птитимом 650₽/220г**

干贝硬粒小麦粒

Гребешки обжариваем до золота и подаём на птитиме со сливочным трюфельным соусом с коньяком.



## MEETMEAT



**Желтопёрая камбала на рисе «Венера» 490₽/230г**

比目鱼米饭

Обжаренное филе камбалы подаём на чёрном ризотто с добавлением кальмара и сыра.



**Язык говяжий с пюре из цветной капусты 890₽/280г**

牛舌配花椰菜泥

Сочный говяжий язык на пюре из цветной капусты с трюфельным маслом.

БУРГЕРЫ

MEETMEAT







**Дабл бургер** **550₽ / 350г**

双层汉堡

Две сочные котлеты для любителей мяса.



**Классический бургер** **430₽/230г**

汉堡包

С котлетой и мраморной говядины, свежими овощами и соусом айоли с добавлением зелени.



**Бургер с сырными палочками** **450₽ / 420г**

汉堡与奶酪棒

Пикантный бургер с котлетой из мраморной говядины, хрустящими сырными палочками, острым маринованным огурцом и горчицей соусом.

**Добавь в бургер**

可以加的

Сыр моцарелла.....80 Р

奶酪

Халапеньо перец.....60 Р

墨西哥辣椒

Шрирача.....80 Р

麻辣酱

Бекон.....90 Р

烟肉

Маринованный огурец.....40 Р

黄瓜



**Бургер со страчателлой и терьяки** **490₽ / 380г**

汉堡与斯特拉查特拉和红烧

Бургер с котлетой из мраморной говядины, свежими овощами, нежным сливочным сыром страчателла и соусом терьяки.

НА ОГНЕ

MEETMEAT





**Фланк с брюссельской капустой** **1090 Р / 340 г**

侧翼与布鲁塞尔豆芽

Подается в сливочном соусе с кимчи, и пикантными томатами



**Шашлык из палтуса** **990 Р / 390 г**

烤庸鲽串

Палтус, картофель, свежие овощи, соус BBQ, соус Джорджио, свежие травы, лайм



**Шашлык из куриного бедра** **590Р/390г**

烤鸡腿肉串

Со свежими овощами, картофелем, чибаттой и соусом BBQ



**Кальмар на гриле** **690Р/150г**

烤鱿鱼

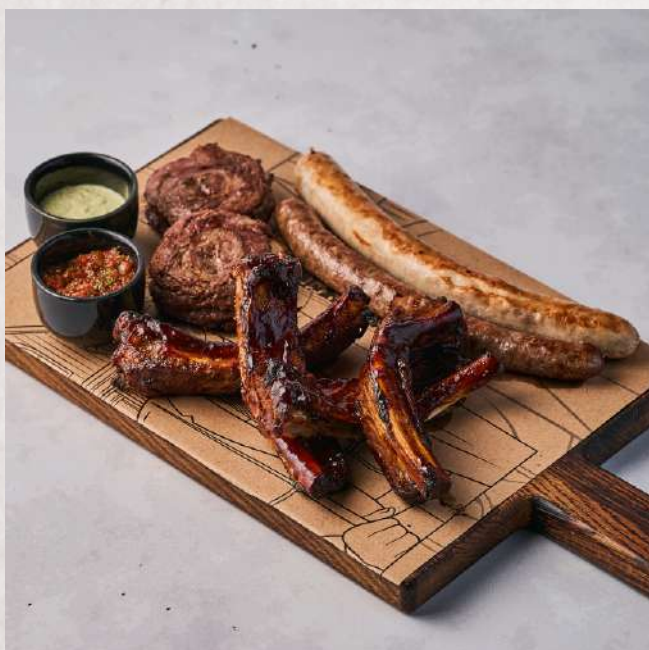
Кальмар присыпан специями и паприкой, приготовлен на открытом огне, и дополнен свежим салатом



**Шашлык из мраморной говядины** 1090₽/390г

烤大理石型肉串

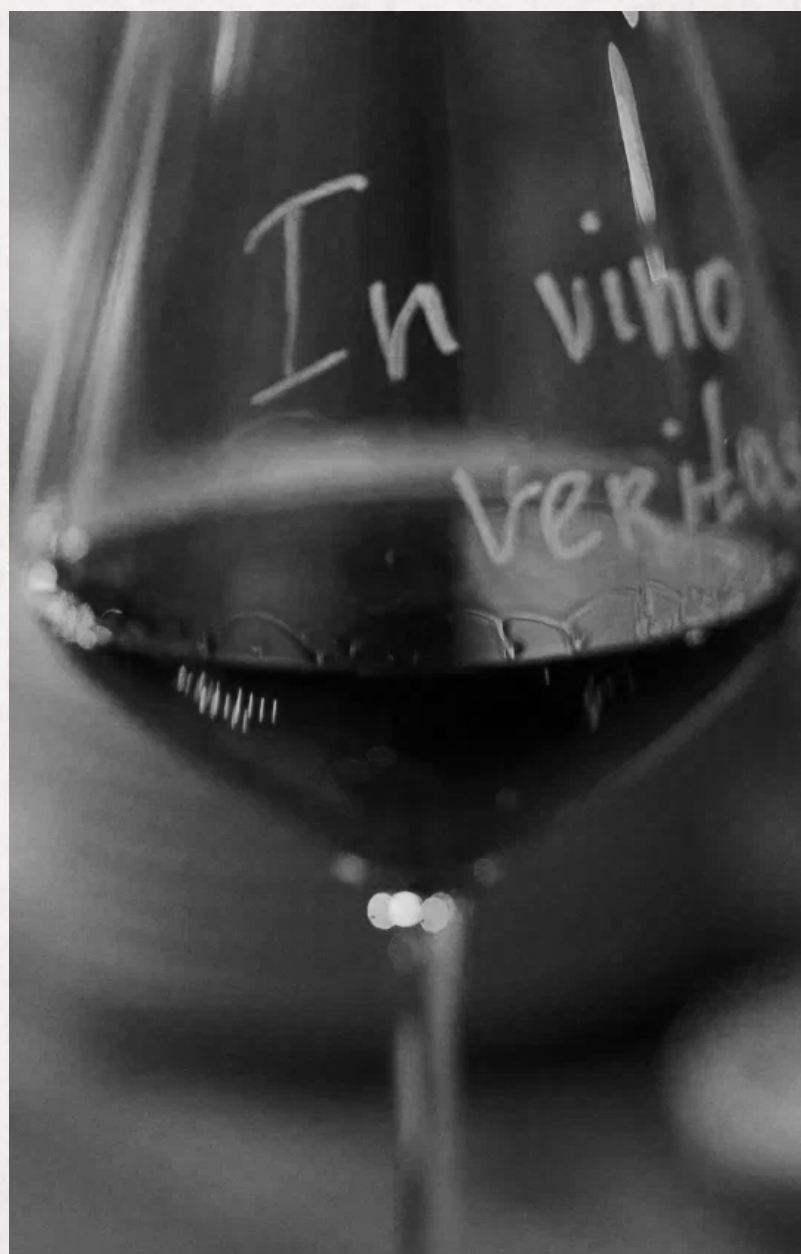
Топ Блейд, картофель, свежие овощи, соус BBQ, свежие травы



**Мясной гриль-сет** 1850₽/750г

烧排骨, 大理石型肉香肠, 鸡肉香肠, 肉饼

Сет из рёбрышек BBQ, куриной и говяжьей колбасок, рулета из скёрта. Подаём с двумя соусами: "Тартар" и томатный с зеленью.



НА ОГНЕ



MEETMEAT



**Солсбери стейк**

**750₽/370г**

肉汁汉堡排

Сочный бифштекс, обёрнутый беконом, а внутри много сыра «Моцарелла».

Для сочности кладём наверх яйцо пашот



**Рёбрышки BBQ**

**790₽/310г**

烧排骨

Запечённые свиные рёбрышки под густой глазурью из апельсина и томатов



НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT





**А-ля Павлова**  
 甜点巴甫洛娃

**490₽/160г**

Хрустящий бэзе и нежный крем с добавлением маскарпоне и свежей черники



**Медовик**  
 с мороженым из сметаны

**310₽ /170г**

蜜糖蛋糕跟酸奶油冰淇淋

Нежные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом. Подаём с мороженым из домашней сметаны и вишнёвым конфитюром



**Брауни**  
 巧克力布朗尼

**490₽/160г**

Брауни с клубничным мороженым и ганашем из бельгийского шоколада



**Три шоколада**

**310₽ /100г**

三块巧克力

Сочетание трёх видов бельгийского шоколада: белого, молочного и тёмного, на бисквите с грецким орехом и сливочным ликёром

📍 Муравьева-Амурского, 5



🌐 mmrest.ru

☎️ +7 (4212) 620-230

**MEETMEAT**

📷 rest.meetmeat

