



# MEETMEAT



НАЧИНАЕМ

MEETMEAT



**НАЧИНАЕМ**

**MEETMEAT**



**Мясное плато**  
肉凉碟儿

**1 190₽/375г**

Прошуто, язык говяжий, паштет из цыпленка с луковым  
вареньем, сырояленая колбаса фуэт, маринованные в  
кимчи огурцы, чиабатта гриль в сопровождении  
пикантных томатов и горчичного соуса



**Сырное плато**  
奶酪拼盘

**1 090₽/450г**

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



**Доска брускетт**  
意式多士拼盘

**990₽/245г**

- С пармской ветчиной, сочными томатами конкассé;  
- С форелью слабой соли, ореховым сыром и авокадо;  
- С камамбером и грушевым конфитюром



**Паштет из цыпленка**  
鸡糊

**590₽/200г**

Воздушный паштет подается с хрустящей чиабаттой  
и луковым вареньем

**Тартар из лосося**

生鲑鱼肉

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

**450₽/75г****Тартар из форели и гребешка**

生鳟鱼扇贝肉

Филе форели и тихоокеанского гребешка со свежим огурцом, гуacamole и с легкими пикантными нотами соуса на основе чили и лайма

**770₽/200г****Тартар из тунца**

金枪鱼鞑靼

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

**690₽/210г****Тартар из говядины****690₽/140г**

鞑靼牛肉

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

**НАЧИНАЕМ**



**Буррата с томатами 690₽/240г**

西红柿布拉塔乳酪

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

**MEETMEAT**



**Строганина из мраморной говядины 850₽/120г**

大理石牛肉

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



**Пряные томаты**

带辣味的西红柿

**350₽/180г**

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



**Греческие маслины  
Каламата**

希腊乌橄榄拉马塔

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

**290₽/100г**



**Маринованные  
перепелиные яйца**

腌鹌鹑蛋

**290₽/90г**



**Маринованные огурцы  
泡黄瓜**

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

**290₽/110г**



**Сицилийские оливки**

西西里橄榄

**290₽/100г**

Плотные и нежные. Идеальная закуска к вину

ПРОДОЛЖАЕМ

MEETMEAT



**ПРОДОЛЖАЕМ**



**Салат с хрустящим  
цыплюком  
и руколой**

Цыпленок в жареном луке и соусе «Терияки», рукола, манго, томат, кремчиз с орехами и петрушкой



**Салат с тунцом  
и руколой**

Микс салатов со свежим огурцом, апельсиновой мякотью, красным луком и цитрусовой заправкой

**MEETMEAT**



**Салат с жареным сыром  
и руколой**

Хрустящие сырные шарики с Блю Чизом, прошутто, руколой, черри, свежим салатом и томатами айоли



**Салат с тыквой и медово-  
горчичной заправкой**

Салат с тыквой и медово-горчичной заправкой

Пряная печеная тыква, черри, огурец, салатный лист, красный лук и дробленный орех

**ПРОДОЛЖАЕМ**

**MEETMEAT**



**Салат с креветками  
и кальмаром**

虾鱿鱼沙拉

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

**690₽/28Ог**



**Салат с форелью  
и маринованным яйцом**

**550₽/15Ог**

Дополнен свежими черри, огурцом, имбирно-гранатовым соусом, кинзой и мятой



**Салат из форели  
со страчателлой и огурцом**

鳟鱼斯特拉恰泰拉黄瓜沙拉

Заправлен ореховым соусом  
и соусом «Терияки»

**590₽/17Ог**





**Салат со свеклой  
и рикоттой**

甜菜根和乳清干酪沙拉

Маринованная в ворчестере, бальзамическом уксусе, специях и чесночном масле - свекла, запекается, и дополняет картину - рикотта, фриллис, манго, кедровый орех, малиновый соус и апельсино-лаймовый дресинг

**400₽/150г**



**Салат с баклажанами  
и сладким чили**

茄子和甜辣椒沙拉

С красным и желтым томатом, ореховым кремчизом и кинзой

**450₽/230г**



**Салат овощной  
с гребешком в имбирно-  
кунжутной заправке**

炸干贝沙拉

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

**650₽/230г**



**Салат овощной  
в имбирно-кунжутной заправке**

姜芝麻蔬菜沙拉

Черри, свежий огурец, красный лук, салатный лист, бобы Эдамаме, пряный кунжут

**350₽/200г**

СУПЫ

MEETMEAT



## СУПЫ



Зеленый тайский суп

490₽/330г

绿色的泰国汤

Нежкий цыпленок, цуккини, грибы шиитаке и яркий, в меру острый бульон

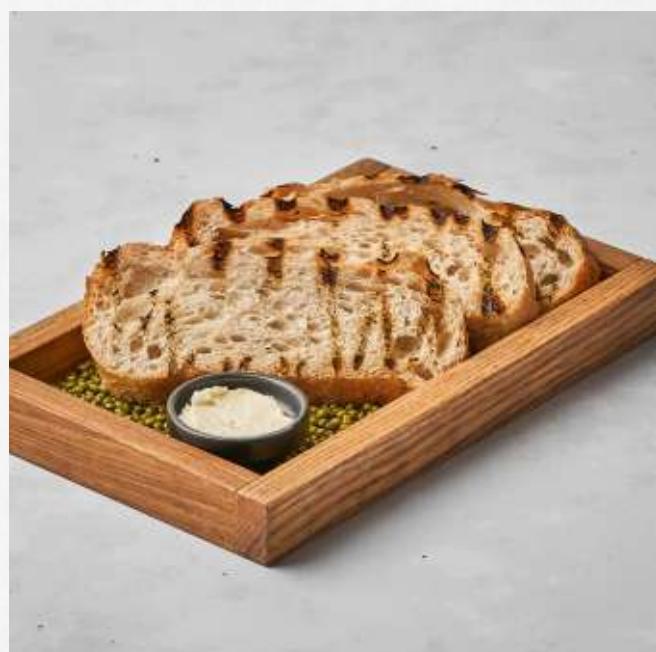
## MEETMEAT



Хлебная корзинка

250₽/120г

面包



Чиабатта на гриле

250₽/120г

恰巴塔



**Крем-суп из кукурузы  
с гребешком**

奶油玉米汤扇贝

Тот самый сливочный суп из кукурузы с обжаренным гребешком

**690₽/360г**



**Мексиканский суп с начос 550₽/310г**

墨西哥的汤跟玉米片

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



**Суп из цыпленка  
с домашней лапшой**

鸡肉面汤

**390₽/330г**

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



СТЕЙКИ

MEETMEAT



## СТЕЙКИ АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ

MEETMEAT



Скерт  
斯克特

1 990₽/230г\*

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



Денвер  
丹佛

1 990₽/230г\*

Повышенная мраморность обеспечивает его необыкновенную сочность



Фланк  
侧翼牛排

Сочный, ароматный, с крупным волокном. Чтобы раскрыть правильный вкус, закажите его с прожаркой 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 лопatkой.

\*Указан вес сырого продукта

## СТЕЙКИ ПРЕМИАЛЬНЫЕ

MEETMEAT



Портерхаус  
红屋牛排

950₽/100г\*

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

\*Цена указана за 100 грамм  
Официант сориентирует Вас по весу отруба



Миньон  
菲力牛排

2 590₽/260г

Ценный стейк, постный, но в тоже время сочный.  
Тающая текстура раскроется при прожарке от Rare  
до Medium



Рибай  
肋眼牛排

2 590₽/300г

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  
纽约牛排

2 590₽/300г

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

## СТЕЙКИ ПРЕМИАЛЬНЫЕ

MEETMEAT



Ковбой  
牛仔

4 390₽/530г\*

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 дает мясу приятную сочность и текстуру. Мясной сок может быть слегка розовым. Это обусловлено белком, который находится в мясе и при нагреве дает 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 Rare

中稀有

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

### Medium

中等

Мягкое, розового цвета с прозрачным мясным соком

### Medium Well

中井

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

### Well Done

干得好

Полностью пропеченнное мясо, тёмно-коричневого цвета снаружи и серо-коричневого даже в самом центре

## ДОБАВЬ К СТЕЙКУ 把它加到牛排里

### ГАРНИРЫ 配菜

#### Картофельное пюре

190₽/150г

土豆泥

#### Картофель фри

200₽/110г

薯条

#### Картофель фри Батат

250₽/130г

红薯薯条

#### Картофель фри с пармезаном и трюфелем

220₽/130г

炸薯条配巴马干酪和松露

#### Рис Венера

250₽/150г

无花果金星

#### Жареный картофель с грибами

300₽/200г

蘑菇炒土豆

Картофель, грибы шиитаке, тимьян

#### Жареный картофель с травами

250₽/140г

香草炸土豆

Картофель, тимьян, чеснок и петрушка

#### Овощи на гриле

290₽/280г

烤蔬菜

Сладкий перец, кабачок и томаты черри

### СОУСЫ 调味汁

#### Халапеньо

120₽/30г

墨西哥胡椒

Сливочно-острый, из жгучего пикантного перца

#### Перечный

160₽/30г

胡椒

Насыщенный, слегка пикантный с ярко-выраженным оттенком чёрного перца

#### Азиатский

120₽/30г

亚洲人

Чуть пикантный, подойдет к жирным стейкам

#### Пикантный

120₽/30г

麻辣

Из айоли и спелых томатов

#### Грибной

135₽/30г

蘑菇

Нежные сливки, грибы и тимьян

#### Ягодный

120₽/30г

#### Терияки

120₽/30г

照烧

С яблочным соком и кинзой

贝瑞

Гель из вишни, демиглас, красное вино

ГОРЯЧЕЕ

MEETMEAT



## ГОРЯЧЕЕ

## MEETMEAT



**Ризotto с белыми грибами**

牛肝菌烩饭

Подаляем с чипсой из пармезана

**590₽/300г**



**Куриная грудка сувид с соусом Том Ям**

山药沙司苏维德鸡胸肉

**590₽/380г**

Подааем с морковно-картофельным пюре



**Ризotto четыре сыра**

意大利调味饭四种奶酪

Это превосходное сочетание сыров - пармезан, грюйер, эмменталер, блючиэз

**790₽/290г**



## ГОРЯЧЕЕ

## MEETMEAT



**Рулет из палтуса  
с цветной капустой с трюфелем**  
牛肝菌烩饭

С бобами Эдамаме, чесноком, трюфельной пастой  
на подушке из пюре из цветной капусты и соуса  
из вяленых томатов



**Запеченный стейк  
из форели**

Форель, пти tim, соус «Унаги», чеснок, яйцо, демиглас

## ГОРЯЧЕЕ

## MEETMEAT



**Цесарка  
с картофельным пюре**  
珠鸡土豆泥

**550₽/300г**

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



**Паста с трюфелем  
и страчателлой**

**690₽/230г**

松露和斯特拉夏特拉意大利麵

Дополнена белыми грибами



**Пшеничная лапша  
с морепродуктами**  
海鲜小麦面

**690₽/340г**

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

## ГОРЯЧЕЕ

## MEETMEAT



**Гребешки с картофельным пюре и сырным муссом**

扇贝配土豆泥和奶酪慕斯

Гребешки обжариваем и подаём на картофельном пюре с муссом из сыра Фета, с зелёным горошком, луком фри и каплями зелёного масла



**Ребра кальби**

卡尔比排骨

Маринованные в оливковом масле с тимьяном и розмарином, приготовленные су вид в течении 12 часов, и запеченные соусом медово-горчичным барбекю

1 890₽/550г



**Желтопёрая камбала на рисе Венера**

维纳斯米上的黃灰色比目鱼

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



**Язык говяжий с пюре из цветной капусты**

牛舌配花椰菜泥

Сочный говяжий язык на пюре из цветной капусты с трюфельным маслом

890₽/225г

БУРГЕРЫ

MEETMEAT



## БУРГЕРЫ

MEETMEAT



**Дабл бургер**

**590₽/470г**

双层汉堡

Две сочные котлеты для любителей мяса



**Классический бургер**

**450₽/370г**

汉堡包

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



**Бургер с сырными палочками**

**490₽/430г**

汉堡与奶酪棒

Пикантный бургер с котлетой из мраморной говядины, хрустящие сырные палочки, острый маринованный огурец и горчичный соус

### Добавьте в бургер

可以加的

Сыр моцарелла ..... 80 ₽  
马苏里拉奶酪

Перец халапеньо ..... 60 ₽  
墨西哥胡椒

Бекон ..... 90 ₽  
培根

Маринованный огурец ..... 40 ₽  
腌黄瓜

Шрирача ..... 120 ₽  
斯里拉查



**Бургер со страчателлой и терияки**

**490₽/360г**

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 «Терияки»

НА ОГНЕ

MEETMEAT





**Шашлык из мраморной говядины** 1 090₽/270г

### 烤大理石型肉串

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



**Шашлык из палтуса** 1 290₽/290г

### 烤庸鲽串

Палтус, картофель, свежие овощи, соус «BBQ», свежие травы, лайм



**Шашлык из куриного бедра** 590₽/310г

### 烤鸡腿肉串

Со свежими овощами, картофелем и соусом «BBQ»



**Кальмар на гриле** 690₽/220г

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

**Мексиканский перец 790₽/290г****墨西哥胡椒**

С фаршем из мраморной говядины, завернут в бекон и соусом барбекю

**Солсбери стейк 750₽/340г****肉汁汉堡排**

Сочный бифштекс, обернутый беконом, а внутри много сыра Моцарелла. Для сочности кладём наверх яйцо в смятку

**Фланк с брюссельской капустой 1 590₽/340г****侧翼与布鲁塞尔豆芽**

Подается в сливочном соусе с кимчи, и пикантными томатами

НА ОГНЕ

MEETMEAT



**Мясной гриль-сет**

1 990₽/580г

烧排骨, 大理石型肉香肠,  
鸡肉香肠, 肉饼

Сет из ребрышек BBQ, куриной и говяжей колбасок, рулета из Скёрта. Подаем с двумя соусами: «Тартар» и томатный с зеленью



**Ребрышки BBQ**

850₽/290г

**烧排骨**

Запеченные свиные ребрышки под густой глазурью из апельсина и томатов



**Ребра говяжьи лентой**

1 590₽/600г

**烤鱿鱼**

Маринованы в оливковом масле с тимьяном и розмарине, приготовленные су-вид в течении 12 часов, обжаренные на открытом огне, подаются с овощами гриль и гранатовым соусом

НА ДЕСЕРТ

MEETMEAT



## НА ДЕСЕРТ

## MEETMEAT



**Павлова**

甜点巴甫洛娃

Хрустящий безе и нежный крем с добавлением маскарпоне и свежей черники

**490₽/120г**



**Тирамису**

提拉米苏

**450₽/185г**

По классическому рецепту на основе сыра маскарпоне



**Наполеон**

拿破仑

**450₽/140г**

С заварным кремом и шариком мороженого

НА ДЕСЕРТ



**Три шоколада**

**350₽/115г**

**三块巧克力**

Сочетание трёх видов бельгийского шоколада: белого, молочного и темного, на бисквите с грецкими орехами и сливочным ликёром

MEETMEAT



**Брауни**

**巧克力布朗尼**

Брауни с клубничным мороженым и ганашем из бельгийского шоколада

**550₽/160г**



**Медовик с мороженым из сметаны**

**蜜糖蛋糕跟酸奶油冰淇淋**

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

**350₽/170г**