

# meat\_coin<sup>©</sup>

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.



ОСТРОЕ



ПОДАЧА ОТ ШЕФА



ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА



МНОГО СЫРА

# мезе

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
СЕРКАНА ЙИГИТ

**Хумус**

400 50 г

**Дзадзики**

400 50 г

**Хумус из артишока**

450 75 г

**Мухаммара**

550 50 г

**Мезе из запеченного  
баклажана**

450 50 г

**Ассорти  
из 5 мезе**

1700 250 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 ТАРЕЛОЧКЕ МЕЗЕ — ЧАСТИЦА  
ЛЮБВИ И УВАЖЕНИЯ К ГОСТЯМ, ПРИГЛАШЕНИЕ НАСЛАДИТЬСЯ  
МОМЕНТОМ И ПОГРУЗИТЬСЯ В РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ.

# аутентичность вкуса



**Тартар  
из мраморной говядины**

*1850*

*210 г*

---

**Карпаччо  
из мраморной говядины  
на хрустящей лепешке**

*1950*

*240 г*



**Карпаччо Meat\_Coin**

*2350*

*250 г*

# закуски

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Сесина де Вака 50 г                       | 2200 |
| Оливки 160 г                              | 850  |
| Бабагануш 200 г                           | 950  |
| ☼ Костный мозг 350 г                      | 1600 |
| ☼ Мясные суши 200 г                       | 2650 |
| ☼ Фюме чеддер 250 г                       | 1800 |
| Сырная тарелка 200 / 120 / 50 г           | 2600 |
| Баклажан запеченный<br>с пармезаном 250 г | 1150 |

# суп от шефа

СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА,  
ЧТО МЫ ПРИГОТОВИЛИ СЕГОДНЯ

С 12 ДО 17 ЧАСОВ  
500

# салаты

Чобан   200 г / 400 г 900/1700

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

Салат с авокадо   190 г / 380 г 1300/1800

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

Салат с козым сыром   200 г / 400 г 1550/2300

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.

Салат из руколы 170 г 1450

 Атом 300 г 1300

Боул с мраморной говядиной 350 г 2100

Овощи на доске 780 г 2550

Табуле 200 г 1150

Салат с узбекскими томатами и красным луком 350 г 1750

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

# МЯСНАЯ КАРТА

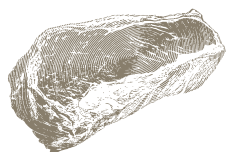
---

## 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.

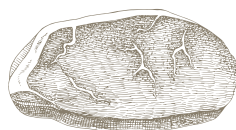
---



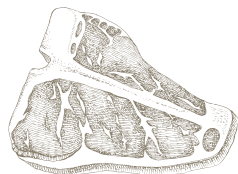
350–400 г  
**НЬЮ-ЙОРК  
НА КОСТИ**  
4500



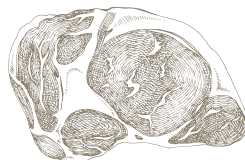
1000–1100 г  
**ФЛОРЕНТИЙСКИЙ**  
10500



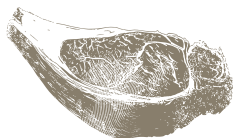
300–350 г  
**НЬЮ-ЙОРК**  
4650



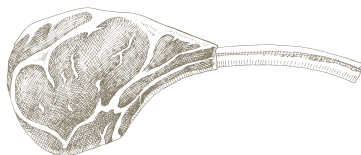
450–500 г  
**ТИ-БОН**  
5900



300–350 г  
**РИБАЙ**  
6500



450–500 г  
**РИБАЙ  
НА КОСТИ**  
6500



900–950 г  
**ТОМАГАВК**  
9400



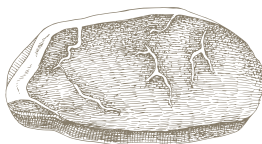
700–750 г  
**ПОРТЕРХАУС**  
8500

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

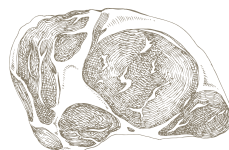
# WET AGED

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 РАЗЛОЖЕНИЯ, КОТОРЫЙ ДЕЛАЕТ МЯСО БОЛЕЕ НЕЖНЫМ И УВЛАЖНЕННЫМ.

---



300–350 г / 400–450 г  
**НЬЮ-ЙОРК**  
4300 / 5400



300–350 г / 400–450 г  
**РИБАЙ**  
5100 / 6200

---

## ЯПОНСКИЙ ВАГЮ за 100 г

|          |       |
|----------|-------|
| Нью-Йорк | 13000 |
| Рибай    | 14000 |

---

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# Exclusive Collection

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

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Нью-Йорк 400–450 г          | 12000 |
| Нью-Йорк на кости 500–550 г | 17000 |
| Рибай 550–600 г             | 15000 |
| Рибай на кости 600–650 г    | 17000 |
| Ти-бон 650–700 г            | 18000 |
| Портерхаус 800–850 г        | 21000 |
| Томагавк 1100–1150 г        | 22000 |
| Флорентийский 1200–1250 г   | 27000 |



Нью-Йорк *Exclusive Collection* 400–450 г 16000

Рибай *Exclusive Collection* 550–600 г 19000

Даллас *Exclusive Collection* 600–650 г 22000

Портерхаус *Exclusive Collection* 800–850 г 26000

Томагавк *Exclusive Collection* 1100–1150 г 28000

Целый бок ягненка за 100 г 3700

ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОГО ОТРУБА

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# мраморная говядина

|                                                                                                                                                                                                                    |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Говяжьи ребра Асадо</b> 300-400 г / 700-800 г                                                                                                                                                                   | 4900 / 8350 |
| ТОМЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ<br>ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ                                                                                                                                                 |             |
| <b>Маринованный шашлык</b> 250-280 г                                                                                                                                                                               | 2600        |
| МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА                                                                                                                                                                                  |             |
| <b>Лукум из говядины</b> 200 г                                                                                                                                                                                     | 2900        |
| <b>Филе миньон</b> 300 г                                                                                                                                                                                           | 3900        |
|   <b>Филе миньон Meat_Coin</b> 600 / 250 / 200 г | 7700        |

## баранина

|                                                             |      |
|-------------------------------------------------------------|------|
| <b>Ягненок<br/>в стиле Нью-Йорк</b> 200-250 г               | 2100 |
| <b>Филе ягненка</b> 200-250 г                               | 2600 |
| <b>Каре ягненка</b> 200-250 г                               | 2900 |
| <b>Шея ягненка,<br/>приготовленная в печи</b> 700-800 г     | 4700 |
| <b>Лопатка ягненка,<br/>приготовленная в печи</b> 600-700 г | 4300 |
| <b>Асадо из лопатки ягненка</b> 800-900 г                   | 4600 |
| <b>Асадо из шеи ягненка</b> 900-1000 г                      | 4900 |
| <b>Целый бок ягненка</b> за 100 г                           | 900  |

# морепродукты на гриле

|                       |             |      |
|-----------------------|-------------|------|
| Филе сибаса с авокадо | 150 / 200 г | 2850 |
| Стейк из лосося       | 250 / 150 г | 2850 |
| Креветки джумбо       | 150 / 230 г | 3700 |

# бургеры

|                                                                                                                                                                         |       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Meat_Coin 24 карата                                                                                                                                                     | 450 г | 5700 |
| Meat_Coin                                                                                                                                                               | 320 г | 1750 |
|   Вулкан | 300 г | 1950 |

# кебабы

|                                                                                                |            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| Урфа кебаб                                                                                     | 160 / 80 г | 1600 |
|  Адана кебаб | 160 / 80 г | 1650 |
| Кебаб из ягненка<br>с овощами                                                                  | 160 / 80 г | 1700 |
| Фисташковый кебаб<br>из ягненка                                                                | 160 / 80 г | 1850 |

## печь

|                |     |
|----------------|-----|
| Пуф-лаваш 80 г | 600 |
|----------------|-----|

## гарниры

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Картофель фри 150 г | 550 |
|---------------------|-----|

|                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|  Батат фри 150 / 50 г | 750 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Картофельное пюре 150 г | 400 |
|-------------------------|-----|

|              |     |
|--------------|-----|
| Кумпир 200 г | 650 |
|--------------|-----|

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Соте из шпината 120 г | 850 |
|-----------------------|-----|

## ИДЕАЛЬНО К МЯСУ

|                   |     |
|-------------------|-----|
| Горячий лук 150 г | 400 |
|-------------------|-----|

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Чеснок на гриле 100 г | 400 |
|-----------------------|-----|

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Шампиньоны на гриле 150 г | 650 |
|---------------------------|-----|

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Шампиньоны на гриле<br>с чесноком и сыром 200 г | 700 |
|-------------------------------------------------|-----|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Батат на гриле 200 г | 700 |
|----------------------|-----|

|                      |     |
|----------------------|-----|
| Овощи на гриле 200 г | 950 |
|----------------------|-----|

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Авокадо на гриле 150 г | 900 |
|------------------------|-----|

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Брокколи на гриле 220 г | 900 |
|-------------------------|-----|

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Спаржа на гриле 110 г | 1600 |
|-----------------------|------|

## десерты

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| ☺ Турецкая баклава с мороженым 120/50 г  | 1350 |
| ☺ Катмер 190/100 г                       | 1650 |
| ☺ Кюнефе 120/50 г                        | 1350 |
| ☺ Целый ананас на гриле                  | 2250 |
| Чизкейк с карамельным соусом 150/40/40 г | 1300 |
| Мороженое / сорбеты в ассортименте 50 г  | 450  |

БАР

# Cocktails

**SHADBERRY VANILLA FIZZ** 1100  
ЦВЕТОЧНЫЙ ДЖИН BOSFORD, ИРГА, СОДОВАЯ ИЗ ВАНИЛИ  
И АПУНЦИИ

**3D CLOVER CLUB** 1100  
ДЖИН BOSFORD НА МАЛИНЕ, МАЛИНОВЫЙ КОРДИАЛ С  
ЛАДАНОМ И КОКОСОМ, BELUGA NOBLE BOTANICALS  
РОЗА-ЛАЙМ, МАЛИНОВЫЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ УКСУС

**PINEAPPLE DARK 'N' STORMY** 1100  
РОМ НА МАСЛЕ ГХИ, АНАНАС, ИМБИРЬ, ЛЕМОНГРАСС, СОДОВАЯ

**BONITO SOUR** 1100  
БУРБОН НА СТРУЖКЕ ТУНЦА, КУМКВАТ, МАРАКУЙЯ

**TRUFFLE NEGRONI** 1100  
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ДЖИН, БОБЫ ТОНКА, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ,  
ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР

**BLUEBERRY G & T** 1100  
ДЖИН BOSFORD, ДЖИН GREEN BABOON НА СМОРОДИНЕ,  
КОРДИАЛ ГОЛУБИКА-ЧЕРЕМУХА, ТОНИК

**HONEY-CHERRY BOULEVARDIER** 1100  
БУРБОН НА ВИШНЕ, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ,  
ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР, ВЫДЕРЖИВАЕТСЯ В ПЧЕЛИНОМ ВОСКЕ

**TROPICAL SPRITZ** 1100  
КОКОСОВЫЙ РОМ, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ,  
MARTINI PROSECCO D.O.C.

**WILD STRAWBERRY SOUR** 1100  
РОМ PLANTATION, ЗЕМЛЯНИКА, ВИНОГРАДНЫЙ СОДЖУ,  
АПЕРОЛЬ, КОРДИАЛ ФЕЙХОА

**GARNET** 1100  
ДЖИН, BELUGA NOBLE BOTANICALS ГРУША И ЛИПА,  
КОРДИАЛ ПЕРСИК- ГРАНАТ, МЯТНАЯ СОДОВАЯ

**FRUTTI NEGRONI** 1100  
ДЖИН BOSFORD, ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ,  
АРБУЗНЫЙ КОРДИАЛ

**STRAWBERRY AMERICANO** 1100  
ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, MARTINI BITTER, ЮДЗУ,  
КЛУБНИЧНАЯ СОДОВАЯ

**BLOODY MARY** 1100  
ВОДКА GREY GOOSE НА ОВОЩАХ, ТОМАТНЫЙ МИКС С КИМ ЧИ,  
ДЫМ

## Mix drink

**HUNTING BERRY BITTER & TONIC** 900

**GIN BOSFORD & TONIC** 900

**MARTINI FIERO & TONIC** 900

## Пиво

РАЗЛИВНОЕ 400 мл

Cornelissen Lager 690

Leikeim Weizen 690

БУТЫЛОЧНОЕ

NovoPacke Dark 500 мл 850

Bourgogne Des Flandres 330 мл 900

Herkenrode Vesper Tripel 330 мл 890

Will-Bräu Weizen Alcohol Free 500 мл 790

Сидр 330 мл

Cider 890

## Настойки

Вишня / Саган-Дайля 500

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

Маракуйя / Барбарис 500

джин *green baboon*, маракуйя, барбарис

Ирга-Смородина 500

водка *beluga noble*, ладан, кордиал из листьев черной  
смородины

Limoncello 500

водка *beluga noble*, лимон, тимьян

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## Виски

50 мл

### ЯПОНИЯ

|                      |      |
|----------------------|------|
| Shihobu 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 |

### 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 |
| Lagavulin 16 Y.O.           | 3500 |

### ИРЛАНДИЯ

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Teeling Single Malt                             | 1200 |
| West Cork Calvados Cask<br>Finished Single Malt | 1300 |

### 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 |
| Hine X.O.              | 6500 |

## Водка

50 мл

|                  |      |
|------------------|------|
| Beluga Noble     | 450  |
| Beluga Gold Line | 900  |
| Spelta           | 1200 |
| Grey Goose       | 1000 |

---

GREY GOOSE®  
VODKA  
— — —

## GREY GOOSE ГАСТРОСЕТ

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Водка Grey Goose подается    | 50 мл |
| с комплементом от шеф-повара | 1 000 |

---

## Полугар

50 мл

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Хлебное Вино Солодовое | 500 |
| Чеснок и Перец         | 900 |
| Вишня                  | 950 |

## Джин

50 мл

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Bosford         | 650   |
| Bombay Sapphire | 650   |
| Hendricks       | 1 300 |
| Monkey 47       | 2 500 |

## Арманьяк

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| 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   |
| Doorly's X.O.                         | 900   |
| El Ron Prohibido Gran Reserva 15 y.o. | 1 000 |
| Botucal Reserva Exclusiva             | 1 500 |
| Zacapa 23                             | 1 900 |

## Текила & Мескаль

50 мл

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Let 925 Blanco           | 900   |
| Ley 925 Reposado         | 900   |
| Jose Cuero 1800 Anejo    | 1 300 |
| Jose Cuero 1800 Coconut  | 1 150 |
| Curado Blanco Blue Agave | 1 500 |
| Clase Azul Reposado      | 6 500 |

## Кальвадос

50 мл

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Christian Drouin Selection            | 950   |
| Christian Drouin Pays D'auge V.S.O.P. | 1 900 |
| Christian Drouin Pays D'auge X.O.     | 3 100 |

## Граппа

50 мл

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Grappa Friulano Nonino | 900 |
|------------------------|-----|

## 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

|                              |  |     |
|------------------------------|--|-----|
| Limoncello                   |  | 500 |
| Martini Bitter               |  | 550 |
| Beluga Hunting Berry Bitter  |  | 550 |
| Beluga Hunting Herbal Bitter |  | 550 |
| Jagermeister                 |  | 550 |

## Херес

75 мл

|                                   |  |      |
|-----------------------------------|--|------|
| Gonzalez Byass, Tio Pepe Fino     |  | 970  |
| Gonzalez Byass, Noe Pedro Ximenes |  | 3600 |

## Порто

75 мл

|                |  |      |
|----------------|--|------|
| Kopke LVB 2018 |  | 1500 |
| Kopke 10 Y.O.  |  | 1850 |

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Лимонады

300 / 1000 мл

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Манго-Маракуйя           | 700 / 1400 |
| Алоэ-Фейхоа              | 650 / 1350 |
| Вишня-Тархун             | 650 / 1350 |
| Гранат-Грейпфрут-Лаванда | 650 / 1350 |
| Крем-сода 300 мл         | 650        |

### Безалкогольные коктейли

300 мл

|                  |     |
|------------------|-----|
| Аперетиво Спритц | 770 |
| Амаро Сангрия    | 770 |

### 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 | 450 |
|----------------------|-----|

### Морс

300 / 1000 мл

|              |           |
|--------------|-----------|
| Ягодный морс | 340 / 750 |
|--------------|-----------|

### Соки свежавыжатые

250 мл

|           |      |
|-----------|------|
| Апельсин  | 650  |
| Грейпфрут | 650  |
| Яблоко    | 550  |
| Морковь   | 550  |
| Сельдерей | 550  |
| Ананас    | 950  |
| Гранат    | 1400 |

## Газированные напитки

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>Coca-cola / Zero</b> 330 мл             | 450 |
| <b>Natural Tonic Of Your Choice</b> 200 мл | 550 |

## Чай

600 мл

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| <b>Си Ху Лун Цзин</b>    | 750 |
| <b>Молочный Улун</b>     | 750 |
| <b>Гречишный</b>         | 750 |
| <b>Травяной сбор</b>     | 750 |
| <b>Чай по-турецки</b>    | 750 |
| <b>Лапсанг сушонг</b>    | 750 |
| <b>Тибетская Ромашка</b> | 750 |

## Согревающие напитки

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Глинтвейн</b> 260 мл               | 800 |
| <b>Яблочный грог</b> 260 мл           | 800 |
| <b>Малиновый тодди</b> 260 мл         | 800 |
| <b>Масала манго латте</b> 260 мл      | 800 |
| <b>Масала-чёрная смородина</b> 600 мл | 950 |
| <b>Вишня-тибетская ромашка</b> 600 мл | 950 |
| <b>Яблочный штрудель</b> 600 мл       | 950 |
| <b>Шиповник-Пихта</b> 600 мл          | 950 |
| <b>Ананас-Маракуйя</b> 600 мл         | 950 |
| <b>Малина-Личи</b> 600 мл             | 950 |

## Кофе

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

## Кофе без кофеина

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| <b>Эспрессо</b> 30 мл   | 450 |
| <b>Американо</b> 120 мл | 470 |
| <b>Капучино</b> 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



Русское меню



中文選單



English menu

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