

# meat\_coin<sup>©</sup>

country club

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.



🔥 ОСТРЫЙ    🍷 ПОДАЧА ОТ ШЕФА    © ФИРМЕННАЯ ПОДАЧА    ▲ МНОГО СЫРА

# Мезе

ОТ ШЕФ-ПОВАРА  
НАДЖИ АРИФА

**Хумус**

350 70 г

**Хумус из артишока**

300 70 г

**Мезе из запеченного  
баклажана**

400 70 г

**Дзадзики**

350 70 г

**Мухаммара** 🍷

500 70 г

**Ассорти  
из 5 мезе**

1400 350 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 ТАРЕЛКЕ МЕЗЕ — ЧАСТИЦА ЛЮБВИ И УВАЖЕНИЯ К ГОСТЯМ, ПРИГЛАШЕНИЕ НАСЛАДИТЬСЯ МОМЕНТОМ И ПОГРУЗИТЬСЯ В РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ.

# аутентичность вкуса



## Тартар

### из мраморной говядины

ЛУЧШИЙ ТАРТАР 2023 ПО ВЕРСИИ **СОБАКА**  
ТОТ САМЫЙ НАСТОЯЩИЙ ТАРТАР — РУБЛЕННАЯ  
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО И СЛАДКИЙ  
ЛУК, КОТОРЫЙ ПРИДАЕТ ГЛУБИНУ ВКУСА

1700

210 г

## Карпаччо

### из мраморной говядины

НА ХРУСТЯЩЕЙ ЛЕПЕШКЕ

1800

260 г



## Карпаччо Meat\_coin

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

2100

310 г

## закуски

Оливки 200 г	800
Бабагануш 200 г	850
Ⓢ Костный мозг 1200 г	1400
Мясные суши 350 г	2500
Фюме чеддер 380 г	1600
Ⓢ Сырная тарелка 200 / 165 / 50 г	2700
Баклажан запеченный с моцареллой 350 г	1000

---

## суп от шефа

СПРОСИТЕ У ОФИЦИАНТА,  
ЧТО МЫ ПРИГОТОВИЛИ СЕГОДНЯ

С 12 ДО 17 ЧАСОВ

450

---

# салаты

---

**Чобан**   200 г / 400 г 700/1400

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

**Салат с авокадо**   200 г / 400 г 1050/1550

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

**Салат с козым сыром**   250 г / 500 г 1400/1950

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 рукоты** 200 г 1200

 **Атом** 300 г 1100

**Боул говядиной** 400 г 1900

**Овощи на доске** 950 г 2300

**Салат с узбекскими томатами и красным луком** 350 г 1550

**Салат табуле** 200 г 950

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**  
3700



300–350 г  
**НЬЮ-ЙОРК**  
4200



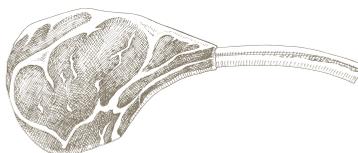
1000–1100 г  
**ФЛОРЕНТИЙСКИЙ**  
9000



450–500 г  
**ТИ-БОН**  
5200



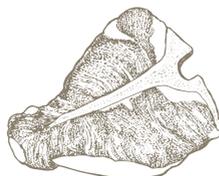
300–350 г  
**РИБАЙ**  
5900



850–900 г  
**ТОМАГАВК**  
8700



450–500 г  
**РИБАЙ НА  
КОСТИ**  
5900



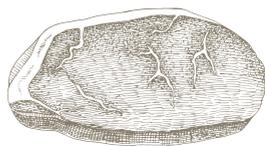
700–750 г  
**ПОРТЕРХАУС**  
7500

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

# WET AGED

WET AGED, 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 УВЛАЖНЕННЫМ.

---



300–350 г  
**НЬЮ-ЙОРК**  
3900



300–350 г  
**РИБАЙ**  
4600

---

**ЯПОНСКИЙ ВАГЮ** *за 100 г*

**Нью-Йорк**

10000

**Рибай**

13000

---

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	10000
Рибай 550–600 г	13000
Рибай на кости 550–600 г	15000
Портерхаус 800–850 г	19000
Томагавк 1100–1150 г	20000



**Нью-Йорк** *Exclusive Collection* 400-450 г 15000

**Рибай** *Exclusive Collection* 550-600 г 18000

**Рибай на кости** *Exclusive Collection* 550-600 г 21000

**Портерхаус** *Exclusive Collection* 800-850 г 25000

**Томагавк** *Exclusive Collection* 1100-1150 г 27000

**Целый бок ягненка** 1100-1200 г 35000

ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОГО ОТРУБА

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО МЯСА

## мраморная говядина

<b>Говяжьи ребра Асадо</b> 300-400г / 700-800 г ТОМЛЕННЫЕ В ТАНДЫРЕ В ТЕЧЕНИЕ 8 ЧАСОВ ДЛЯ НАИМЯГЧАЙШЕЙ ТЕКСТУРЫ	4500 / 7800
<b>Маринованный шашлык</b> 250/280 г МАРИНАД ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ ШЕФА	2400
<b>Лукум из говядины</b> 200 г	2500
<b>Филе миньон</b> 300 г	3500
© ▲ <b>Филе миньон Meat_Coin</b> 600 г	7200

## баранина

<b>Ягненок в стиле Нью-Йорк</b> 200-250 г	1800
<b>Филе ягненка</b> 200-250 г	2400
<b>Каре ягненка</b> 200-250 г	2700
<b>Шея ягненка, приготовленная в печи</b> 450-550 г	4300
<b>Лопатка, приготовленная в печи</b> 450-550 г	4300
<b>Асадо из баранины</b> 450-550 г	4500
<b>Целый бок ягненка</b> за 100 г	750

## морепродукты на гриле

Филе сибаса с авокадо 200/ 150 г	2700
Стейк из лосося 250/150 г	2700
Креветки джумбо 230/150 г	3500

## бургеры

Meat_Coin 24 карата 450 г	5500
Meat_Coin 300 г	1450
  Вулкан 300 г	1650

## кебабы, магnumy

Урфа кебаб 200 г / 800 г	1400/6000
 Адана кебаб 200 г / 800 г	1400/6000
Кебаб из ягненка с овощами 200 г / 800 г	1500/6000
Фисташковый кебаб из ягненка 200 г / 800 г	1600/6500
Классический кюфте из мраморной говядины 300 г	1100
Кюфте из мраморной говядины с моцареллой 300 г	1200

# печь

ПОМПЕЙСКАЯ ДРОВЯНАЯ ПЕЧЬ

Пуф-лаваш из печи 90 г	550
Лахмаджун 300 г	1050

# гарниры

ⓐ Картофельное пюре 150 г	400
Картофель фри 150 г	500
Кумпир 200 г	550
Соте из шпината 150 г	800
Батат фри 160/50 г	600

## ИДЕАЛЬНО К МЯСУ

Горячий лук 150 г	350
Чеснок на гриле 200 г	350
Шампиньоны на гриле 150 г	600
ⓐ Шампиньоны на гриле с чесноком и сыром 250 г	650
Батат на гриле 200 г	550
Овощи на гриле 250 г	900
Авокадо на гриле 150 г	850
Брокколи на гриле 250/50 г	850
Спаржа на гриле 150 г	1400

# десерты

© Турецкая баклава с мороженым 140/70	1300
© Катмер 250/140 г	1550
© Кюнефе 150/70 г	1200
☉ Целый ананас на гриле 2 кг-2,2 кг	2100
Чизкейк 175/50 г	1100
Мороженое в ассортименте 70 г	350
Сорбеты в ассортименте 50 г	350

БАР

# Cocktails

<b>SMOKED WAGYU</b> МЕСКАЛЬ, КОПЧЕНАЯ ГРУША, ПОРТО, ВЫДЕРЖАННЫЙ ВЕРМУТ, ХЕРЕС, БИТТЕР, ВАГЮ	3000
<b>PLOMBIR PUNCH</b> ДЖИН, КОРДИАЛ ПЛОМБИР КЛУБНИКА	950
<b>GOOSBERRY DAIQUIRI</b> РОМ, КРЫЖОВНИК, КОРДИАЛ ЯБЛОКО-ГОРОХ	950
<b>WILD STRAWBERRY SOUR</b> РОМ, ЗЕМЛЯНИКА, АПЕРОЛЬ, СОДЖУ, КОРДИАЛ ФЕЙХОА, БЕЛОК	950
<b>CHEESE 75</b> ВОДКА НА ГОРГОНЗОЛЕ, КОРДИАЛ ДРАГОН ФРУКТ, ИГРИСТОЕ	950
<b>BASIL COLLINS</b> ВОДКА, СОДОВАЯ КЛУБНИКА БАЗИЛИК	950
<b>TROPICAL SPRITZ</b> КОКОСОВЫЙ РОМ, ТРОПИЧЕСКИЙ КОРДИАЛ, ИГРИСТОЕ	950
<b>PANDAN PIÑA COLADA</b> КОКОСОВЫЙ РОМ НА ПАНДАНЕ, АНАНАС, КОРДИАЛ	950
<b>GARNET</b> ДЖИН, ПЕРСИК, ГРАНАТ, МЯТНАЯ СОДОВАЯ	950
<b>GRAPE SOUR</b> ПИСКО, ВИНОГРАДНЫЙ КОРДИАЛ, БЕЛОК	950
<b>BELLINI</b> СВЕЖИЙ ПЕРСИК, КОРДИАЛ МАРАКУЙЯ, ИГРИСТОЕ	950
<b>MARTINI FIERO TONIC</b> MARTINI FIERO, ТОНИК, ПОДАЕТСЯ С ТУРЕЦКОЙ МАСЛИНОЙ	950
<b>STRAWBERRY AMERICANO</b> ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, ИТАЛЬЯНСКИЙ БИТТЕР, ЮДЗУ, КЛУБНИЧНАЯ СОДОВАЯ	950
<b>BLOODY MARY</b> ВОДКА НА ОВОЩАХ, ПРЯНЫЙ ТОМАТНЫЙ МИКС, ДЫМ	950
<b>FRUTTI NEGRONI</b> ДЖИН, ВЫДЕРЖАННЫЙ КРАСНЫЙ ВЕРМУТ, АРБУЗНЫЙ КОРДИАЛ	950
<b>SHADBERRY</b> ВОДКА НА ИРГЕ, ЛАДАН, КОРДИАЛ ИЗ ЛИСТЬЕВ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	950

## ПИВО

РАЗЛИВНОЕ 400 мл

Port Pilsner 600

Stackenschneider Weizen 600

White Nights Stout 600

БУТЫЛОЧНОЕ

Petrus Bordeaux 355 мл 850

Lockdown Ipa 330 мл 650

S-port Pilsner Alhogo Free 330 мл 590

## Сидр

400 мл

The Local 650

## Настойки

Вишня / Саган-Дайля 400

Маракуйя / Барбарис 400

Брусника / Пихта 400

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### Виски

50 мл

#### ЯПОНИЯ

<b>Shihobu Blended Malt</b>	950
<b>Kujira 5 Y.O.</b>	1900

#### ШОТЛАНДИЯ КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

<b>Dewar's 8 Y.O.</b>	550
<b>Dewar's 12 Y.O.</b>	750
<b>Chivas Regal 12 Y.O.</b>	950
<b>Chivas Regal 18 Y.O.</b>	2100
<b>Monkey Shoulder</b>	990

#### ШОТЛАНДИЯ СОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

<b>Glenfiddich 12 Y.O.</b>	1500
<b>Glenfiddich 18 Y.O.</b>	3100
<b>The Macallan 12 Y.O.</b>	3200
<b>Aberlour 14 Y. O.</b>	2500
<b>Highland Queen Majesty 14</b>	1800
<b>Port Charlotte 10</b>	1650
<b>Lagavulin 16 Y.O.</b>	2900

#### ИРЛАНДИЯ

<b>West Cork Calvados Cask Finished Single Malt</b>	1200
---	------

#### США

<b>Bowsaw Bourbon</b>	900
-----------------------	-----

<b>Коньяк</b>	<i>50 мл</i>
Martel V.S.	1100
Martel V.S.O.P.	1500
Henri Mounier V.S.O.P.	1100
Frapin V.S.	1700
Tesseron Lot 90 XO "Selection"	2600
Hine XO	4900
Chateau de montifaud	5500
"Heritage Louis Vallet" 50 Y. O.	

<b>Водка</b>	<i>50 мл</i>
Vodka Beluga Noble	450
Vodka Beluga Gold Line	850
Grey Goose	800
Spelta	1050

<b>Полугар</b>	<i>50 мл</i>
Пшеничный	900
Ржаной	900

<b>Джин</b>	<i>50 мл</i>
Bombay Sapphire	600
Bombay Bramble	600
Berkshire Dry	700
Drumshanbo Gunpowder	990
The Botanist 22	1050

<b>Арманьяк</b>	<i>50 мл</i>
Baron G. Legrand	1950
Napoleon 10 Y.O.	

<b>Ром</b>	<i>50 мл</i>
Oakheart Original	450
Plantation 3 Y.O. White Rum	500
Barcelo Imperial Onyx	800
Doorly's XO	900
Batucal Reserva Exclusiva	1150
Zacapa 23	1900
Zacapa XO	3500

<b>Текила &amp; Мескаль</b>	<i>50 мл</i>
Patron silver	900
Ley 925 Reposado	900
Jose Cuero 1800 Anejo	1300
Jose Cuero 1800 Coconut	1150
Mezcal	1450
Clase Azul Reposado	6500

<b>Кальвадос</b>	<i>50 мл</i>
Christian Drouin Calvados Selection	850
Christian Drouin Pays D'auge VSOP	1650
Calvados Roger Groult Doyend Age 40 Y.O.	5500

<b>Граппа</b>	<i>50 мл</i>
La Grappa di Moscato Sibona	900
Grappa Sassicaiasi	4400

<b>АКВАВИТ</b>	<i>50 мл</i>
Acquavite Di Pere	2300
Williams Pilzer	
Rakija Baraba Dunja	1200

## Вермуты 75 мл

Martini Riserva Ambrato	490
Martini Riservo Rubino	490
Martini Fiero	490

## Амаро 50 мл

Amaro Montenegro	550
Branca Menta	550
Fernet Branca	550

## Ликеры 50 мл

Limoncello	550
Martini Bitter	550
Beluga Hunting	550
Berry Bitter	
Beluga Hunting	550
Herbal Bitter	
Jagermeister	550
Mirto rosso ricetta storica	1100

## Херес 75 мл

Gonzalez Byass, Tio Pepe Fino	800
Duquesa Pedro Ximenez	1050
Gonzalez Byass, Noe Pedro Ximenes	2800

## Порто 75 мл

Kopke LBV 2018	1500
Kopke Tawny 10 Y.O.	1850
Maynards Aged Tawny Porto 20 Y.O.	2100

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Лимонады

300/1000 мл

Манго-Маракуйя

550/1100

Алоэ-Фейхоа

490/990

Вишня-Тархун

490/990

Имбирь-Куркума

490/990

### Вода

San Felice НЕГАЗИРОВАННАЯ 750 мл

1000

San Felice ГАЗИРОВАННАЯ 750 мл

1000

Edis НЕГАЗИРОВАННАЯ 500/950 мл

450/690

Edis ГАЗИРОВАННАЯ 500/950 мл

450/690

### Соки

200 мл

Яблоко, Томат, Вишня, Груша

370

### Соки свежесжатые

250 мл

Апельсин

550

Грейпфрут

550

Яблоко

550

Морковь

550

Сельдерей

550

Ананас

800

Гранат

1200

### Тоник

200 мл

Tonic Of Your Choice

500

## Газированные напитки 330 мл

Соса-кола / Zero 390

## Чай 660 мл

Си Ху Лун Цзин 690

Молочный Улун 690

Травяной сбор 690

Гречишный 690

Тибетская Ромашка 690

Чай по-турецки 690

## Согревающие напитки

**STRAWBERRY TODDY** 260 мл 800

ТЕМНЫЙ РОМ, КЛУБНИКА, ЛИМОН,  
РОЗМАРИН, МЕД НА СПЕЦИЯХ

**ГЛИНТВЕЙН** 260 мл 800

700 мл    1000 мл

Ананас-Маракуйя 890    1290

Малина-Личи 890    1290

Фейхоа-Тимьян 890    1290

Вишня-Пуэр 890    1290

Шиповник-Пихта 890    1290

## Кофе

Эспрессо 30 мл 290

Американо 120 мл 290

Капучино 170 мл 350

Латте 260 мл 400

Флэт Уайт 170 мл 390

Раф 260 мл 500

Матча Латте 260 мл 500

Кофе по-турецки 50 мл 290

Кофе без кофеина 50 мл +100

Альтернативное молоко 50 мл +100

МИНДАЛЬНОЕ / КОКОСОВОЕ

**Рестораны бренда Meat\_Coin:**

**Москва**

**Смоленская площадь, 5**

**Санкт-Петербург**

**ул. Рубинштейна, 4**

**Санкт-Петербург**

**п. Комарово, Приморское шоссе, 466**

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