

meat_coin[®]

Meat_Coin 品牌是烹饪界卓越的象征，是对肉类的热爱和对卓越的不懈追求的化身。Meat_Coin 的理念是发现肉类的理想口味并为客人提供这种体验。

独家供应商 Myasoet Meat Company 负责 Meat_Coin 的优质肉类，该公司派遣肉类侦察员前往俄罗斯农场寻找高度大理石花纹的牛肉和一流的羊肉。只有经过 Meat_Coin 理论家亲自认可的最好的肉块才能进入餐厅。



 急性

 由厨师提供

 坚定的服务

 很多奶酪

梅泽拼盘

谢尔卡纳·伊伊吉特
梅赫梅塔·卡利什卡纳

鷹嘴豆泥

500 50 克

札齊基

500 50 克

朝鮮薊鷹嘴豆泥

600 50 克

穆哈馬拉

600 50 克

烤開胃菜

茄子

500 50 克

什錦

共 5 個開胃菜

1900 250 克



不僅僅是一道菜，更是地中海待客之道的全部理念。這是各種小開胃菜，可以一起分享。與朋友或家人。每盤開胃菜都包含著對客人的愛和尊重，邀請您享受這一刻並沉浸在多樣化的口味中。

地道的味道



塔爾塔羅斯
大理石牛肉

2100

350 克

生牛肉片大理石牛肉
放在脆皮麵包上

2300

260 克



Meat_Coin 生牛肉片

2700

310 克

鱼子酱菜单

塔帕斯焦油黑鱼子酱	3500
雪花牛肉寿司配黑鱼子酱	3300
日式炸猪排配和牛和黑鱼子酱	17000
大理石牛肉汉堡， 配塔塔酱和黑鱼子酱	4300
芦笋焗烤和 黑鱼子酱	4100
烤土豆 配上烟熏酸奶油， 配贝蒙特酱和黑鱼子酱	3500



РУССКИЙ ИКОРНЫЙ ДОМ

小吃

塞西納·德瓦卡 100 克	4600
橄欖 160 克	950
◎ 巴巴加努什 220 克	1100
骨髓 220 克	1850
肉壽司 380 克	2900
⊕ 燻切達乾酪 440 克	2000
起司盤 200 / 165 / 50 克	2800
烤茄子 配帕瑪森起司 350 克	1300

廚師長亲手做的汤

詢問服務生
我們今天準備了什麼

12 點到 17 點
600

沙拉類

喬班  240 克 / 480 克 1200/1950

芳香的烏茲別克番茄和脆黃瓜，輔以來自烏茲別克斯坦陽光明媚地區的新鮮香草、甜椒和洋蔥。

酪梨沙拉  180 克 / 350 克 1450/2150

成熟的酪梨與多汁的櫻桃番茄完美搭配
和真正的義大利帕瑪森起司。石榴醬賦予沙拉獨特的風味。

山羊起司沙拉  260 克 / 380 克 1700/2600

我們使用傳統的土耳其圖盧姆乳酪，由山羊奶製成，在海拔 2000 公尺的山羊皮殼中陳釀。這種獨特的乳酪產自安納托利亞東部地區的埃爾津詹省。

芝麻菜沙拉 180 克 1550

原子 290 克 1500

大理石碗牛肉 300 克 2400

板上的蔬菜 720 克 2800

塔博勒 340 克 1850

烏茲別克番茄沙拉和紅洋蔥 260 克 1350

我們只使用在烏茲別克烈日下生長的最好的西紅柿，這保證了西紅柿的彈性和甜味

肉单

DRY AGED

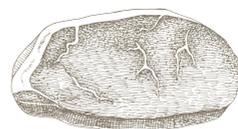
乾式熟成是一個漫長的過程，其中肉類在受控條件下自然發酵。這不僅改善了其口感，增加了味道的深度和豐富性，而且使肉的結構更加嫩滑。



350-400 克
**紐約
骨頭上**
4900



1000 克起
佛羅倫斯
1100 - 100 克

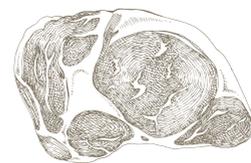


300-350 克
紐約
5200



450-500 克
T型骨
6300

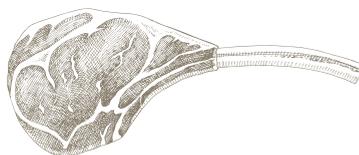
1000 克起
佛羅倫斯
1100 - 100 克



300-350 克
肋眼牛排
6900



450-500 克
**肋眼牛排
骨頭上**
6900



1000 克起
鉞
1100 - 100 克

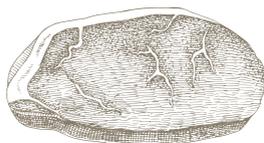


700-750 克
上等腰肉屋
8900

菜單上顯示生肉的重量的

WET AGED

濕式熟成或「濕式熟成」是一種將肉真空密封並在冰箱中保存數週的方法。在此期間，會發生自然分解過程，使肉質變得更加嫩滑和濕潤。



300-350 克 / 400-450 克

纽约

4500 / 5800



300-350 克 / 400-450 克

肋眼牛排

5400 / 6600

日本和牛 为了 100 克

纽约

14000

肋眼牛排

15000

神户里脊肉

18000

菜單上顯示生肉的重量的重量

Exclusive Collection

餐厅供应的高级大理石纹牛排 (USDA), 数量有限

纽约 400克起	3000 / 100克
肋眼牛排 600克起	2800 / 100克
带骨肋眼牛排 650克起	2900 / 100克
波特豪斯 800克起	2700 / 100克
钺 1100克起	2100 / 100克



纽约 <i>Exclusive Collection</i> 400-450 克	16000
肋眼牛排 <i>Exclusive Collection</i> 550-600 克	19000
达拉斯 <i>Exclusive Collection</i> 550-600 克	22000
波特豪斯 <i>Exclusive Collection</i> 800-850 克	26000
钺 <i>Exclusive Collection</i> 1000克起	2800/100克
羊肉的整面 1100-1200克起	3700/100 克

来自独家剪裁

菜单上显示生肉的重量的

大理石牛肉

浅田牛肋骨 300-400 克 / 700-800 克
放入泥锅中焖煮8小时以获得最柔软的质地

5500 / 9350

腌制烤肉串 350 克
按照厨师的家庭食谱腌制

3100

牛肉喜悦 200 克

3350

菲力牛排 320 克

4200

⊕ ⊕ **Meat_Coin 菲力牛排** 1150克

8500

羊肉

羊肉纽约风格 200-250 克

2500

羊肉片 200-250 克

3200

烤羊排 200-250 克

3500

羊颈，烤箱煮熟的 700-800 克

5300

羊肩肉，烤箱煮熟的 600-700 克

4800

羊肩肉朝天 900-1000 克

5900

羊颈肉朝天 800-900 克

5250

羊肉的整面 为了 100 克

1000

铁扒海鲜

鳄梨鲈鱼片 490 克	3300
三文鱼排 260 克	3200
大虾 330 克	4100

汉堡

Meat_Coin 24 克拉 430 克	5900
Meat_Coin 400 克	1950
🔥 火山 400 克	2100

烤肉串

乌尔法烤肉串 450/1300 克	1850/6700
⚠️ 🔥 阿达纳烤肉串 410 / 1300 克	1900/6600
羊肉串配蔬菜 350 / 1300 克	2000/6600
开心果烤肉串羊肉 380 / 1350 克	2100/7100

烤

从烤箱中取出的 90 克 750

拉赫马君 350 克 1700

配菜

库姆皮尔 170 克 700

土豆泥 200 克 700

红薯薯条 200 克 950

⊕ 烤红薯 180 克 500

炸薯条 200 克 700

完美的 肉类

热洋葱 150 克 400

烤大蒜 100 克 450

烤蘑菇 170 克 650

⊕ 烤蘑菇配大蒜和奶酪 360 克 850

烤红薯 330 克 950

烤鳄梨 150 克 900

烤西兰花 250 克 900

烤芦笋 180 克 1650

甜点

◎ 土耳其果仁蜜饼配冰淇淋 240 克	1650
◎ 凯特默 360 克	1800
◎ 库内费 260 克	1500
◎ 整个菠萝在烤架上	2800
焦糖酱芝士蛋糕 180/60 克	1400
冰淇淋 70 克	500
果汁冰糕什锦 70 克	500

酒单

Cocktails

SHADBERRY VANILLA FIZZ 博斯福德杜松子酒、山莓、香草苏打水 和阿蓬蒂亚	1100
3D CLOVER CLUB 博斯福德杜松子酒配覆盆子、覆盆子甜酒 焚香和椰子、 白鲸高贵植物成分 玫瑰酸橙、有机覆盆子醋	1100
PINEAPPLE DARK 'N' STORMY 朗姆酒、酥油、菠萝、生姜、柠檬草、苏打水	1100
BONITO SOUR 波本威士忌配金枪鱼片、金橘、百香果	1100
TRUFFLE NEGRONI 松露杜松子酒、零陵香豆、陈年苦艾酒、 意大利苦味	1100
SMOKED PEAR 龙舌兰酒配烟梨、梅斯卡尔酒、波特酒、 陈年苦艾酒，苦	1100
BLUEBERRY G & T 博斯福德杜松子酒、绿狒狒醋栗杜松子酒、 蓝莓樱桃甜酒，滋补品	1100
HONEY-CHERRY BOULEVARDIER 樱桃波本威士忌、陈年苦艾酒、 意大利苦酒，在蜂蜡中陈酿	1100
TROPICAL SPRITZ 椰子朗姆酒、热带甜酒、MARTINI PROSECCO D.O.C.	1100
WILD STRAWBERRY SOUR 朗姆酒种植园、草莓、葡萄烧酒、 阿佩罗、费约果甜酒	1100
GARNET 杜松子酒、白鲸贵族植物梨和椴树， 桃石榴甜酒、薄荷苏打水	1100
FRUTTI NEGRONI 博斯福德杜松子酒、陈年红苦艾酒、 西瓜甜酒	1100
STRAWBERRY AMERICANO 陈年红苦艾酒、苦马提尼、柚子、 草莓苏打水	1100
BLOODY MARY 灰鹅伏特加加蔬菜，番茄拌泡菜， 抽烟	1100

Mix drink

HUNTING BERRY BITTER & TONIC	900
GIN BOSFORD & TONIC	900
MARTINI FIERO & TONIC	900

啤酒

草稿

400 毫升

Klaster

890

Leikeim Weizen

890

瓶子

Petrus Bordeaux 330 毫升

990

Maisel's Weisse Dunkel 500 毫升

990

Maisel & Friends N/A 330 毫升

850

苹果酒

250 毫升

Cider

890

酞剂

50 毫升

樱桃/萨根-达利亚

500

白鲸高贵伏特加、樱桃、萨根黛利亚、
白鲸狩猎草药苦味酒

百香果/小檗

500

青狒狒杜松子酒、百香果、小檗

伊尔加-斯莫罗迪纳

500

白鲸高贵伏特加，焚香，黑醋栗甜酒

柠檬酒

白鲸高贵伏特加、柠檬、百里香

500

烈性酒精

威士忌酒

50 毫升

日本

Shinobu Blended Malt	990
Kujira 5 Y.O.	1900

苏格兰

威士忌威士忌

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

苏格兰麦芽威士忌

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

爱尔兰

The Dead Rabbit	1100
Teeling Single Malt	1200
West Cork Calvados Cask Finished Single Malt	1300

烈性酒精

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

科涅克白兰地

50 毫升

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

伏特加酒

50 毫升

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

半花园

50 毫升

面包酒麦芽	500
大蒜和胡椒	900
樱桃	950

杜松子酒

Bosford	600
Bombay Sapphire	650
The Botanist 22	1050
Drumshanbo Gunpowder	1250
Hendricks	1300
Monkey 47	2500

雅文邑白兰地

Baron G. Legrand	2500
Napoleon 10 Y.O.	

朗姆酒 50 毫升

OakHeart Original	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

龙舌兰酒和梅斯卡尔酒 50 毫升

Ley 925 Blanco	900
Ley 925 Reposado	900
Jose Cuero 1800 Anejo	1300
Jose Cuero 1800 Coconut	1150
Mezcal	1450
Clase Azul Reposado	6500

卡尔瓦多斯 50 毫升

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

格拉巴酒 50 毫升

Gavi, Villa Isa	800
Grappa Tignanello	2150
Grappa Sassicaia	5000

阿卡维特 50 毫升

Acquavite Di Pere	2500
Williams Pilzer	

苦艾酒 50 毫升

Beluga Noble Botanicals Pear and Linden 50 毫升 490
Beluga Noble Botanicals Rose and Lime 50 毫升 490
Martini Riserva Ambrato 650
Martini Riserva Rubino 650
Martini Rosso 490
Martini Fiero 490

阿玛罗 50 毫升

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

利口酒 75 毫升

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

雪利酒 75 毫升

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

波尔图 75 毫升

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

软饮料

柠檬水

300 / 1000 毫升

芒果-百香果

700 / 1400

芦荟-斐济果

650 / 1350

樱桃龙蒿

650 / 1350

石榴-葡萄柚-薰衣草

650 / 1350

奶油苏打水 300 毫升

650

低糖、低卡路里

300 毫升

开胃酒 喷洒

800

橙味开胃酒 详细信息 无酒精, 起泡酒 无酒精

苦艾酒

800

白苦艾酒 无酒精、起泡酒 无酒精

加里波第

800

苦味酒和橙子开胃酒 详细信息 不含酒精, 橙汁

柑橘蔓越莓

800

柑橘、蔓越莓、苹果、菠萝荔枝零度, 塔皮南布尔, 苏打水

芒果罗勒

800

芒果、生姜、罗勒、柠檬、塔皮诺贝、苏打水

水

San Felice 仍然 750 毫升

1250

San Felice 碳酸的 750 毫升

1250

Nedra 仍然 750 毫升

1000

Nedra 碳酸的 750 毫升

1000

Petroglyph 仍然 375 / 750 毫升

470 / 740

Petroglyph 碳酸的 375 / 750 毫升

470 / 740

果汁

200 毫升

苹果、番茄、樱桃、梨

450

鲜榨果汁

250 毫升

橙子

550

柚子

550

苹果

550

胡萝卜

650

芹菜

650

菠萝

950

石榴

1400

碳酸饮料

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

茶

600 毫升

西湖龙井	750
牛奶乌龙茶	750
草药系列	750
荞麦	750
洋甘菊	750
藏甘菊	750
土耳其茶	750
正山小种	750

碳酸饮料

热红酒 260 毫升	800
苹果烈酒 260 毫升	800
覆盆子托迪酒 260 毫升	800
马沙拉芒果拿铁 260 毫升	800
黑醋栗玛沙拉 600 毫升	950
樱桃-西藏洋甘菊 600 毫升	950
苹果馅饼 600 毫升	950
玫瑰果冷杉 600 毫升	950
菠萝-百香果 600 毫升	950
覆盆子-荔枝 600 毫升	950

咖啡

浓缩咖啡 30 毫升	350
美式咖啡 120 毫升	350
卡布奇诺 170 毫升	450
拿铁 260 毫升	450
纯白 100 毫升	600
英国皇家空军 260 毫升	550
抹茶拿铁 260 毫升	550
阿芙佳朵 100 毫升	550
土耳其咖啡 50 毫升	350
替代牛奶 50 毫升	120
杏仁 / 椰子	

脱咖啡因咖啡

浓缩咖啡 30 毫升	450
美式咖啡 120 毫升	470
卡布奇诺 170 毫升	550