

APERITIF & SPARKLING

HONEY BUNNY

SPRING 44 HONEY VODKA ∞ CITRUS ∞ HONEY
STRAWBERRY PURÉE ∞ BITTERS ∞ PROSECCO

APEROL SPRITZ

APEROL ∞ DRY WHITE WINE ∞ PROSECCO

WHITE SANGRIA

BELVEDERE PEACH NECTAR VODKA ∞ ST-GERMAIN ∞ FRESH PINEAPPLE
FRESH OJ ∞ SPARKLING ROSÉ

DRUNKEN OYSTER SHOOTER

ST. GEORGE GREEN CHILE VODKA ∞ TOMATO ∞ CILANTRO
JALAPEÑO ∞ TRUFFLE SALT RIM

CLASSIC & STIRRED

MOSCOW MULE

KETEL ONE VODKA ∞ CITRUS ∞ GINGER

NEGRONI

SPRING 44 GIN ∞ CAMPARI ∞ DOLIN SWEET VERMOUTH

MOJITO

ZACAPA 23 RUM ∞ CITRUS ∞ MINT ∞ SELTZER

MANHATTAN

CHOICE OF OLD OVERHOLT RYE OR OLD FORESTER BOURBON
DOLIN SWEET VERMOUTH ∞ BITTERS

HOUSE CREATIONS

FRESCA PEPINO

TITO'S VODKA ∞ CUCUMBER PURÉE ∞ CITRUS
GINGER ∞ MINT

PRETTY IN PINK

ABSOLUT ELYX VODKA ∞ GRAPEFRUIT
POMEGRANATE ∞ CITRUS
ROSE & GINGER ∞ PROSECCO

TANGERINE DREAM

NOLET'S GIN ∞ KIWI ∞ ORANGE ∞ YUZU LIQUEUR
LA CROIX TANGERINE

MEAT MARKET MAI TAI

ZACAPA 23 RUM ∞ BACARDI SUPERIOR RUM
CITRUS ∞ ORGEAT ∞ MYERS'S DARK RUM

THE SANDIA

DON JULIO BLANCO TEQUILA ∞ WATERMELON
CITRUS ∞ AGAVE NECTAR
COCCHI AMERICANO VERMOUTH

SOME LIKE IT HOT

HERRADURA REPOSADO TEQUILA ∞ RASPBERRIES ∞ AGAVE
LIME ∞ HABANERO ∞ CRUZAN HURRICANE PROOF RUM

I LOVE GOLD

PATRON ANEJO TEQUILA ∞ COMBIER ∞ CITRUS
ORANGE ∞ HONEY ∞ CINNAMON

FIG OLD FASHIONED

BULLEIT BOURBON ∞ PX DULCE NECTAR SHERRY
HONEY ∞ FIG BITTERS

CRUDOS

*WHITE TRUFFLE "AMERICAN STYLE KOBE" TARTARE

CAPERS ∞ CHOPPED EGG ∞ RED ONION ∞ GRILLED CROSTINI

*CEVICHE SPECIAL

THE FRESHEST FISH PREPARED DAILY

*TUNA TARTARE

GINGER ∞ SOY ∞ AVOCADO SMASH MANGO MOLE ∞ CITRUS FOAM

*OYSTERS (6 minimum)

YUZU TRUFFLE MIGNONETTE ∞ ATOMIC HORSERADISH
HABANERO COCKTAIL SAUCE

BEER POACHED SHRIMP COCKTAIL (2 minimum)

CHEMICAL FREE AND ORGANIC
SWEET MISO ∞ MM COCKTAIL SAUCE ∞ SPICY RÉMOULADE

ROASTED TRUFFLE ROCKFELLER OYSTERS

SPINACH ∞ BACON ∞ TRUFFLE ∞ PARMESAN ∞ BÉARNAISE

APPETIZERS

CRAB AND LOBSTER CAKE

CUCUMBER ∞ RADISH ∞ DILL ∞ PRESERVED LEMON VINAIGRETTE
REMOULADE SAUCE

ROASTED ESCARGOT

SPICY CHORIZO BUTTER ∞ GRILLED CROSTINI

WAGYU BBQ BEEF RIB

JALAPEÑO COLE SLAW ∞ RED CURRANT BBQ SAUCE

WOOD GRILLED ARTICHOKE

AJI PANCA DIPPING SAUCE ∞ ROASTED GARLIC BUTTER

WAGYU BEEF DUMPLINGS

KIMCHEE CABBAGE ∞ BROWN MISO AIOLI

MM SLIDER DUO

Certified Angus Beef® ∞ BACON ∞ CHEDDAR
CARAMELIZED ONIONS ∞ HABANERO AIOLI

ROASTED CAULIFLOWER

LEMON ∞ PARSLEY ∞ CAPERS ∞ PARMESAN ∞ CAULIFLOWER PURÉE

SOUP & SALADS

MM DAILY SOUP SPECIAL

SEASONAL INGREDIENTS PREPARED DAILY

GRILLED KALE CAESAR

KALE ∞ ROMAINE ∞ ROASTED PANKO ∞ PARMESAN ∞ SOURDOUGH CROUTONS

MM HOUSE SALAD

ORGANIC GREENS ∞ PECANS ∞ GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

MM CAESAR SALAD

GRILLED KALE ∞ ROMAINE ∞ BLEU CHEESE ∞ PICKLED ONION ∞ CANDIED BACON

CHOPPED QUINOA SALAD

ALMONDS ∞ KALE ∞ DICED CUCUMBER ∞ RICOTTA CHEESE ∞ CHERRY TOMATO
SPINACH ∞ PURPLE CABBAGE ∞ ROASTED PEPPERS
CORN ∞ AJI PANCA DIJON DRESSING

CHOPPED MANGO WEDGE SALAD

FRESH MANGO ∞ CANDIED BACON ∞ BLEU CHEESE CRUMBLES
WALNUTS ∞ CHOPPED EGGS
CHOICE OF DRESSING: MANGO 10K ISLAND OR BLEU CHEESE OR JALAPEÑO RANCH

SIGNATURE STEAKS

PRIME NEW YORK	16 OUNCE / 8 OUNCE
FILET MIGNON	12 OUNCE / 6 OUNCE
THE MEAT MARKET STEAK PRIME Picanha ∞ HABANERO CHIMICHURRI	16 OUNCE / 8 OUNCE

ENHANCE YOUR SELECTION

6 OUNCE TRISTAN LOBSTER TAIL
ROASTED PRIME BONE MARROW (1)
OSCAR STYLE WITH BLUE CRAB ∞ BÉARNAISE
BLACK TRUFFLE BUTTER

RESERVED CUTS

7 OUNCE WAGYU FILET MIGNON
AMERICAN GOLD LABEL WAGYU
MM CREATIVE STEAK OF THE DAY
DAILY SOURCING OF UNIQUE STEAKS
***KOSHER BONE-IN RIBEYE
24 OUNCE ∞ GLATT KOSHER
30 OUNCE WAGYU BEEF TOMAHAWK RIBEYE
AUSTRALIA

HOUSE CREATIONS FROM OUR WOOD BURNING GRILL

GRILLED ORGANIC CHICKEN BREAST
ORGANIC BELL AND EVANS CHICKEN BREAST
BOURSIN MASHED POTATOES ∞ CARAMELIZED ONION JUS
WOOD GRILLED LEMON ∞ BABY VEGGIES

16 OUNCE BRASSTOWN NATURAL GRASS-FED RIBEYE
WOOD GRILLED ∞ CAJUN SEASONING ∞ DUCK FAT BASTED

PRIME NIMAN RANCH SHORT RIB *Certified Angus Beef®*
BABY YUKON POTATOES ∞ LOBSTER ∞ BABY CARROTS
ASPARAGUS ∞ BRUSSELS LEAVES ∞ SMOKED AU JUS

WOOD GRILLED CHURRASCO
Certified Angus Beef® 8 OUNCE ADOBO SEASONED TOP LOIN
WOOD GRILLED ONIONS ∞ ROASTED GARLIC CONFIT

"AMERICAN STYLE KOBE" MEATLOAF**
BACON ∞ MANGO BBQ SAUCE ∞ SWEET & SOUR ONION RINGS
BUTTERMILK POTATO MASH

MM GOURMET MEAT SAMPLER
AA 5 WAGYU FILET ∞ FILET WITH MARROW BUTTER
BLACKENED AUSTRALIAN WAGYU SHOULDER

FISH

TWIN BUTTER ROASTED 6 OUNCE TRISTAN LOBSTER TAIL

WOOD GRILLED SCOTTISH SALMON**
RED WINE CHERRY BUTTER ∞ STIR FRIED QUINOA

SEABASS
TRUFFLE MASH ∞ WILD MUSHROOMS ∞ SWEET CORN
TOMATO CONCASSÉ ∞ TRUFFLE NAGE ∞ SOY BEANS

VEGETARIANS

Our Chef will be happy to prepare something special for you.

RICH STEAK BUTTERS

BLEU AND BOURSIN BUTTER

MARROW BUTTER

CREATIVE SAUCES

AJI PANCA CHIMICHURRI

WILD MUSHROOM AND TRUFFLE

HOMEMADE MM A-100 STEAK

HABANERO CHIMICHURRI

ATOMIC HORSERADISH TRUFFLE

CABERNET REDUCTION

PEPPERCORN COGNAC

BÉARNAISE

CHEF SIGNATURE SIDES

LOBSTER MASHED POTATOES

MM LOBSTER MAC AND CHEESE

WILD MUSHROOMS

GRATINÉE OF MAC AND CHEESE

WOOD GRILLED ASPARAGUS & HERB BUTTER

SIDES

TWICE FRIED QUINOA ∞ FRESH VEGGIES

CREAMED SPINACH ∞ BACON ∞ ONION

TRUFFLE CREAM CORN

SLICED TOMATO ∞ ONION ∞ BLEU CHEESE

CRISPY BRUSSELS SPROUTS ∞ BACON ∞ ALMONDS

WOOD GRILLED BROCCOLINI ∞ ROMESCO SAUCE ∞ PARMESAN FLAKE

MM SALT CRUSTED BAKED POTATO ∞ CRUMBLIED BACON ∞ SCALLIONS ∞ SOUR CREAM ∞ WHIPPED BUTTER

SWEET POTATO FRIES ∞ HONEY CRÈME FRAÎCHE

MM ONION RINGS ∞ JALAPEÑO RANCH

GOUDA TATER-TOTS

WHITE TRUFFLE MASH

MARKET FRENCH FRIES

EXECUTIVE CHEF, MR. SEAN BRASEL
CHEF DE CUISINE, MR. CARLOS NEVAREZ