APERITIFS & SPARKLING

HONEY BUNNY 15
STOLI VANILLA VODKA ∞ STRAWBERRY ∞ LEMON ∞ HONEY
PROSECCO

WHITE SANGRIA 14
CIROC PEACH VODKA ∞ ST GERMAIN ∞ FRESH PINEAPPLE ∞ ORANGE JUICE
SPARKLING ROSE WINE

APEROL SPRITZ 14
APEROL ∞ SAUVIGNON BLANC ∞ PROSECCO

CLASSICS & STIRRED

MEAT MARKET MAI TAI 16
RON ZACAPA 23 ∞ CLUB CARIBE SILVER RUM ∞ ORGEAT
COINTREAU ∞ LIME ∞ MYER'S DARK RUM FLOAT

MEAT MARKET MOJITO
12
CLUB CARIBE ∞ LIME JUICE ∞ FRESH MINT ∞ SUGAR ∞ SODA WATER

OLD FASHIONED 14
EZRA BOOKS BOURBON ∞ SHERRY∞ HONEY ∞ ORANGE BITTER

NEGRONI ` 16
BOMBAY SAPPHIRE GIN ∞ CAMPARI ∞ DOLIN SWEET VERMOUTH

MANHATTAN 15
BULLEIT BOURBON ∞ DOLIN SWEET VERMOUTH ∞ ANGOSTURA BITTERS

HOUSE CREATIONS

TANGERINE DREAM 15
TANQUERAY GIN ∞ KIWI ∞ ORANGE ∞ PROSECCO

FRESCA PEPINO 15
BELVEDERE VODKA ∞ CUCUMBER PUREE ∞ LEMON ∞ GINGER ∞ MINT

HIGHLAND SANDIA 16
MILAGRO SILVER TEQUILA ∞ WATERMELON ∞ LIME ∞ AGAVE NECTAR
DOLIN SWEET VERMOUTH

SOME LIKE IT HOT
16
CASA AMIGOS REPOSADO TEQUILA ∞ RASPBERRIES ∞ LIME
HABANERO INFUSED AGAVE NECTAR

I LOVE GOLD 16
CORRALEJO AÑEJO TEQUILA ∞ COINTREAU ∞ LEMON
HONEY ∞ CINNAMON ∞ BROWN SUGAR RIM

TOASTED MONKEY
14
MONKEY SHOULDER WHISKY ∞ ORANGE BITTERS ∞ NUTMEG-CINNAMMON

THE COSMONAUT 15
KETEL ONE VODKA ∞ RASPBERRIES ∞ LEMON ∞ EGG WHITES

PEAKY IRISH 15
GUNPOWDER IRISH GIN ∞ CARDAMARO ∞ LEMON ∞ CHAMBORD

THE CONQUEROR 14
MONTELOBOS MEZCAL ∞ MANDARIN NAPOLEON ∞ LIME
BLACKBERRIES∞ GINGER ∞ GINGER BEER ∞ HELLFIRE BITTERS

CRUDOS

*** "AUSTRALIAN WAGYU STYLE" TARTARE** **22**
CAPERS ∞ CHOPPED EGG ∞ RED ONION ∞ GRILLED CROSTINI

***TUNA TARTARE** **23**
GINGER ∞ SOY ∞ AVOCADO SMASH ∞ MANGO MOLE

***OYSTERS (6 minimum)** **MP**
YUZU TRUFFLE MIGNONETTE ∞ HORSERADISH
HABANERO COCKTAIL SAUCE

BEER POACHED SHRIMP COCKTAIL (2 minimum) **MP**
SWEET MISO ∞ MM COCKTAIL SAUCE ∞ SPICY RÉMOULADE

***KING CRAB LEG** **MP**

FOIE GRAS TORCHON **(UPON AVAILABILITY)** **32**
CONAC CURED FOIE GRAS PATE ∞SEASONAL FRUIT GEL AND BERRIES∞ GRILLED CROSTINI

STONE CRABS **(UPON AVAILABILITY)** **79**
1 POUND OF FRESH FLORIDA JUMBO STONE CRAB

APPETIZERS

CRAB AND LOBSTER CAKE **22**
CURED PINEAPPLE ∞ KALE ∞ RÉMOULADE SAUCE

ROASTED ESCARGOT **20**
SPICY CHORIZO BUTTER ∞ GRILLED CROSTINI

WAGYU BEEF DUMPLINGS **18**
KIMCHI ∞ CABBAGE ∞ BROWN MISO AIOLI

MM SLIDER DUO **18**
BACON C AGED CHEDDAR CHEESE
CARAMELIZED ONIONS ∞ ROASTED GARLIC AIOLI

BONE MARROW **32**
ROAESTED BONE MARROW ∞ SWEET CHERRY MARMELADE ∞CRISPY SHORT RIB ∞ GARLIC CROSTINI

SALADS

MARKET DAILY SOUP **MP**
CHEF DAILY CREATION SOUP

MM HOUSE SALAD **11**
ORGANIC GREENS ∞ PECANS ∞ GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

CLASSIC CAESAR SALAD **12**
ROMAINE∞ROASTED PANKO PARMESAN∞ SOURDOUGH CROUTONS

MM CAESAR SALAD **17**
ROMAINE ∞ BLEU CHEESE ∞ PICKLED ONION ∞ CANDIED BACON∞ ROASTED PANKO PARMESAN∞ SOURDOUGH CROUTONS

GRILLED KALE CAESAR **14**
KALE∞ROMAINE∞ROASTED PANKO PARMESAN∞ SOURDOUGH CROUTONS

***Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.**

SIGNATURE STEAKS

16 OUNCE WAGYU NEW YORK **69**

FILET MIGNON 12 OUNCE **79** / 6 OUNCE **55**

16 OUNCE PRIME RIBEYE **69**

THE MEAT MARKET STEAK 16 OUNCE **50** / 8 OUNCE **38**
PRIME PICANHA ∞ HABANERO CHIMICHURRI

MM GOURMET MEAT SAMPLER **62**
DAILY PRIME SELECTION ∞ WAGYU FILET WITH MARROW BUTTER
BLACKENED ∞ WAGYU NEW YORK STEAK

PORTER HOUSE (UPON AVAILABILITY) **MP**

ENHANCE YOUR SELECTION

8 OUNCE LOBSTER TAIL **39**

OSCAR STYLE WITH BLUE CRAB ∞ BÉARNAISE **18**

RESERVED CUTS

MM CREATIVE STEAK OF THE DAY **MP**
DAILY SOURCING OF UNIQUE STEAKS

40 OUNCE PRIME TOMAHAWK **165**

HOUSE CREATIONS
FROM OUR GRILL

GRILLED FREE RANGE CHICKEN BREAST **35**
BABY VEGETABLES ∞ BOURSIN MASH ∞ CARAMELIZED ONIONS

8 OUNCE GRILLED CHURRASCO *Certified Angus Beef®* **36**
KIMICHI ∞ GRILLED ONIONS ∞ GARLIC CONFIT

PRIME SHORT RIB & TRUFFLE MASH **38**
Certified Angus Beef® ∞ TRUFFLE MASH ∞ ROASTED BABY TOMATOES

FISH

TWIN BUTTER ROASTED 8 OUNCE LOBSTER TAIL **77**

GRILLED SCOTTISH SALMON **37**
RED WINE CHERRY BUTTER ∞ STIR FRIED QUINOA

SEABASS **39**
TRUFFLE MASH ∞ WILD MUSHROOMS ∞ SWEET CORN
TOMATO CONCASSÉ ∞ TRUFFLE NAGE ∞ SOY BEANS

MARKET DAILY FISH **MP**
DAILY CREATIVE FISH

VEGETARIANS

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

RICH STEAK BUTTERS

LOBSTER BUTTER 3

BLACK TRUFFLE BUTTER 7

CREATIVE SAUCES 2

AJI PANCA CHIMICHURRI

WILD MUSHROOM AND TRUFFLE

HABANERO CHIMICHURRI

ATOMIC HORSERADISH TRUFFLE

BÉARNAISE

PEPPERCORN COGNAC

CHEF SIGNATURE SIDES

LOBSTER MASHED POTATOES 17

GRATINÉE OF MAC AND CHEESE 16

WILD MUSHROOMS 17

MM LOBSTER MAC AND CHEESE 22

GRILLED ASPARAGUS & HERB BUTTER 15

SIDES

CRISPY BRUSSELS SPROUTS ∞ BACON ∞ ALMONDS 14

TRUFFLE CREAM CORN 14

SLICED TOMATO ∞ ONION ∞ BLEU CHEESE 10

CREAM SPINACH 14

SWEET POTATO FRIES ∞ HONEY CRÈME FRAÎCHE 12

WHITE TRUFFLE MASH 13

MARKET FRENCH FRIES 12

GOUDA TATER-TOTS 18

TRUFFLE FRIES 12

GRILLED BROCCOLINI ∞ ROMESCO SAUCE ∞ PARMESAN FLAKE 15

MM SALT CRUSTED BAKED POTATO ∞ CRUMBLED BACON ∞ SCALLIONS ∞ SOUR CREAM ∞ WHIPPED BUTTER 14