



MEAT MARKET
BOCA RATON

EASTER DINNER MENU

CRUDO & SUSHI

*FRESH FLORIDA STONE CRABS

SERVED WITH CLASSIC MUSTARD SAUCE

7-8oz	68
8-9oz	77
9-10oz	86

JUMBO SHRIMP COCKTAIL 12^{EA}
(2 MINIMUM)
SWEET MISO ∞ MM COCKTAIL SAUCE
SPICY REMOULADE

ALTIMA AMBER OSSETRA
ROYAL CAVIAR 28^G 150
RED ONION ∞ CHIVES
SOUR CREAM ∞ EGG YOLK ∞ ZBLINI

2oz CHILLED BABY LOBSTER TAIL 15^{EA}
MUSTARD SAUCE

*OYSTER SELECTION

BLUE ISLAND #9 (e) PECONIC BAY, NY
BLACK DUCK SALT (e) HOG ISLAND BAY, VA
WELLFEET (e) WELFLEET HARBOR, MA
KUSSHI (w) DEEP BAY, BC

*SEAFOOD TOWER MP

OYSTERS ∞ SHRIMP ∞ LOBSTER TAIL
CEVICHE ∞ STONE CRABS

IMPERIAL SASHIMI ICE BLOCK 50
KING HAMACHI ∞ BIG EYE TUNA ∞ RED SNAPPER
KING SALMON ∞ CITRUS PONZU ∞ TOBIKO CAVIAR

A-5 WAGYU KING ROLL 55
SEARED A-5 WAGYU TENDERLOIN ∞ MISO CRAB
CREAM CHEESE ∞ ASPARAGUS
BLACK CAVIAR ∞ CRISPY SHALLOTS
SPICY JAPANESE MAYO ∞ TRUFFLE YAKI

CRISPY RICE 35
SPICY TUNA TARTARE ∞ TRUFFLE PASTE
SOY BROWN BUTTER ∞ TRUFFLE PONZU
BBQ EEL SAUCE ∞ CHIVES

IMPERIAL ROLL 45
KING SALMON ∞ BIG EYE TUNA ∞ AVOCADO
CREAM CHEESE ∞ CUCUMBER
JAPANESE SPICY MAYO
YUZU KOSHO MAYO ∞ SALMON CAVIAR

SALADS & APPETIZERS

MM HOUSE SALAD 13
THEO'S HARVEST ORGANIC GREENS
CANDIED PECANS
GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

TOMATO & BURRATA SALAD 19
RED BEETS ∞ PISTACHIO PISTOU
HEIRLOOM TOMATO ∞ BALSAMIC GLAZE
BASIL OIL ∞ TOASTED PISTACHIOS
CREAMY BALSAMIC DRESSING

MANGO WEDGE SALAD 15
FRESH MANGO ∞ CANDIED BACON
BLUE CHEESE CRUMBLES
WALNUTS ∞ CHOPPED EGGS
PICKLED RED ONION

GRILLED KALE CAESAR 12
KALE ∞ ROMAINE ∞ ROASTED PANKO
SOURDOUGH CROUTONS

LOBSTER GNOCCHI 29
LOBSTER CREAM ∞ FRESH LOBSTER
PIAVE CHEESE ∞ GRÛYÈRE ∞ SHIMEJI

WAGYU BEEF DUMPLINGS 19
CHARRED KIMCHEE CABBAGE
BROWN MISO AIOLI
OYSTER MUSHROOMS

BLUE ISLAND CLAM CHOWDER 19
CROUTONS ∞ GARDEN HERBS

ROASTED CAULIFLOWER 20
LEMON ∞ CAPERS ∞ PARSLEY ∞ PARMESAN
CAULIFLOWER PURÉE

ROASTED TRUFFLE
ROCKEFELLER OYSTERS 24
SPINACH ∞ BACON ∞ TRUFFLE PARMESAN ∞ BÉARNAISE

***WHITE TRUFFLE**
"AMERICAN KOBE" TARTARE 21
BLACK TRUFFLE DEVILED EGG ∞ PARMESAN CROSTINI

SOUTHERN STYLE
JUMBO LUMP CRAB CAKE 29
PAPRIKA AIOLI ∞ PICKLED CUCUMBER & CARROT SALAD

ROASTED ESCARGOT 19
SPICY CHORIZO BUTTER ∞ GRILLED CROSTINI

TUNA TARTARE TIER 21
GINGER ∞ MANGO MOLE ∞ AVOCADO SMASH
SWEET SOY FRENCH TOAST

HOUSE CREATIONS

8oz WOOD GRILLED "CHURRASCO" FILET 65
ROASTED PEPPERS & ONIONS

6oz MS-9 WAGYU COWGIRL RIBEYE "FILET" 85
BLACKENED ∞ 2oz LOBSTER TAIL SURF & TURF

8oz A-5 JAPANESE WAGYU NY STRIP 150
PAN SEARED ∞ SERVED ON A PINK HIMALAYAN SALT BLOCK

ENHANCEMENTS

BLUE CRAB OSCAR STYLE 14
TRISTAN LOBSTER TAIL 45

14oz JACK'S CREEK
MS-9 WAGYU RIBEYE 105
WOOD GRILLED

WAGYU BBQ SHORT RIB 38
BOURSIN POLENTA ∞ RED DRAGONS SAUCE
SESAME SEEDS ∞ ROASTED HAZELNUTS

DUCK LEG CONFIT 40
POMEGRANATE RED WINE DEMI-GLACE
WALNUT CORNBREAD JOHNNY CAKE
TART CHERRY MARMALADE

SAUCES

BLACK TRUFFLE BUTER 7
MARROW BUTTER 2
WILD MUSHROOM TRUFFLE 2
PEPPERCORN COGNAC 2
BÉARNAISE 2
A-100 STEAK SAUCE 2
HABANERO CHIMICHURRI 2
ATOMIC HORSERADISH 2

SIGNATURE STEAKS

FILET MIGNON
6oz 45 / 12oz 80

16oz RIBEYE 70
WOOD GRILLED ∞ CAJUN SEASONED
DUCK FAT BASTED

32oz WAGYU BEEF
TOMAHAWK RIBEYE 175
AUSTRALIA

7oz WAGYU FILET MIGNON 125
WESTHOLME RANCH - MS-9 GOLD LABEL WAGYU

MEAT MARKET STEAK
8oz 30 / 16oz 55
PRIME PICANHA
HABANERO CHIMICHURRI

PRIME NEW YORK
8oz 40 / 16oz 75

LAND & SEA

PLUM MISO SCOTTISH SALMON 35
CAULIFLOWER FRIED RICE ∞ KALE
GREEN PEAS ∞ SHIMEJI MUSHROOMS

HAZELNUT CRUSTED HALIBUT 45
CHERRY DIJON ∞ CITRUS POLENTA
CITRUS MARMALADE ∞ CHERRY BUTTER

HERB CRUSTED SEABASS 45
TRUFFLE MASH ∞ WILD MUSHROOMS
SWEET CORN ∞ TOMATO ∞ TRUFFLE NAGE
SOYBEANS

SIDES

GRILLED ASPARAGUS & HERB BUTTER 14
BLACK TRUFFLE MAC & CHEESE 22
MASHED POTATOES 11
LOBSTER MASHED POTATOES 16
MEAT MARKET FRENCH FRIES 10
ONION RINGS w/ JALAPEÑO RANCH 12

CREAMED SPINACH ∞ BACON ∞ ONION 11
TRUFFLED CREAM CORN 14
WOOD GRILLED BROCCOLINI w/ ROMESCO 12
LOBSTER MAC & CHEESE 29
CAST IRON EXOTIC MUSHROOMS 20
GOUDA TATER -TOTS 11

EASTER DINNER DRINK MENU

APERITIFS & SPARKLING 16

HONEY BUNNY
HONEY VODKA ∞ STRAWBERRY PURÉE ∞ BUBBLES

APEROL SPRITZ
APEROL ∞ SAUVIGNON BLANC ∞ BUBBLES

WHITE SANGRIA
VERMENTINO ∞ FLORIDA CITRUS CORDIAL
LEMON ∞ AMERICANO BIANCO

ROSÉ SPRITZ
GRAPEFRUIT & ROSE VODKA
ROSÉ APERITIF PAMPLEMOUSSE ∞ PEACH PURÉE

OLD FASHIONED

FIG OLD FASHIONED 16
BOURBON ∞ PX NECTAR SHERRY ∞ HONEY ∞ FIG BITTERS

PRALINE OLD FASHIONED 16
BOURBON ∞ PRALINE LIQUEUR
AMARO MONTENEGRO ∞ BLACK WALNUT BITTERS

SMOKED MAPLE PECAN OLD FASHIONED 25
BOURBON ∞ MAPLE ∞ PECAN ∞ BLACK WALNUT BITTERS

HOUSE CREATIONS 16

FRESCA PEPINO
VODKA ∞ CUCUMBER ∞ LEMON ∞ GINGER ∞ MINT

KEY LIME COOLER
COCONUT RUM ∞ LIME ∞ PINEAPPLE ∞ GRAHAM CRUMBLE

PRETTY IN PINK
VODKA ∞ GRAPEFRUIT ∞ POMEGRANATE ∞ LIME
ROSE GINGER ∞ SPARKLING WINE

TANGERINE DREAM
GIN ∞ YUZU ∞ LIME ∞ KIWI ∞ TANGERINE

QUATTRO VERDE
MEZCAL ∞ GREEN CHILI LIQUEUR ∞ LIME ∞ AGAVE ∞ BASIL

WATERMELON BREEZE
BLANCO TEQUILA ∞ WATERMELON ∞ LIME ∞ AGAVE
COCCHI AMERICANO

SOME LIKE IT HOT
HABANERO INFUSED TEQUILA ∞ RASPBERRY
LIME ∞ AGAVE

READY TO...BRAMBLE?
GIN ∞ BLACKBERRY ∞ PEACH ∞ LEMON

I LOVE GOLD
AÑEJO TEQUILA ∞ HONEY ∞ LEMON ∞ ORANGE ∞ CINNAMON

FEATURED COCKTAIL 18

APRIL SHOWERS
MOUNTAIN BERRY VODKA ∞ LAVENDER SYRUP ∞ LEMON ∞ ORANGE BITTERS ∞ LAVENDER FLOWERS ∞ COTTON CANDY CLOUD

BUBBLES FOR 2

SPARKLING WINES

LE CONTESSE, PROSECCO 45
MICHELE CHIARLO, MOSCATO 45
RAVENTOS, CAVA 50
SHRAMSBERG, BLANC DE BLANCS 80

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER, BRUT 125
POMMERY, BRUT 145
VEUVE CLICQUOT, BRUT 160
RUIINART, BLANC DE BLANCS 240
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, BRUT 800

ROSÉ CHAMPAGNE

POMMERY, ROSÉ, APANAGE 185
BILLECART-SALMON, ROSÉ 250
LAURENT-PERRIER, ROSÉ 250
DOM PERIGNON, ROSÉ 1000
LOUIS ROEDERER, CRISTAL, ROSÉ 1450

WINE BY THE GLASS

2023 DAVIS BYNUM, PINOT NOIR, CA	15	2024 BRANCOTT, SAUVIGNON BLANC, NZ	13
2022 CLINE, CABERNET SAUVIGNON, CA	15	2023 PRELIUS, VERMENTINO, ITALY	14
2019 CASTELLO DEL TREBBIIO, CHIANTI RUFINA ITALY	15	2022 TREFETHEN, CHARDONNAY, CA	13
2022 JUSTIN, CABERNET SAUVIGNON, CA	17	2024 DOMAINE OTT, BY OTT ROSÉ, FRANCE	17
2022 POST & BEAM, CABERNET SAUVIGNON, CA	25	2023 STAG'S LEAP, CHARDONNAY, CA	16
2022 PRISONER WINE CO., RED BLEND, CA	25	2023 FLOWERS, CHARDONNAY, CA	22
2013 CHATEAU LASSÉGUE, SAINT ÉMILION, FRANCE	30	2024 DOUDEAU-LEGER, SANCERRE, FRANCE	20
2023 CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON, CA	45	2023 FAR NIENTE, CHARDONNAY, CA	35