

APERITIFS & SPARKLING

SUMMER WIND

APEROL ∞ LIMONCELLO ∞ BLACKBERRY PUREÉ ∞ MINT LEAVES
GRAPEFRUIT BITTERS ∞ COL DE SALICI

THE LILLY

PERFECT VODKA ∞ DRAGON FRUIT ∞ ELDERFLOWER LIQUEUR
FENNEL BITTERS ∞ SPARKLING ROSÉ

WISE OLD SAGE

CHAREAU ALOE LIQUEUR ∞ MEZCAL NEUSTRA SOLEDAD ∞ LIME
SAGE LEAVES ∞ AGAVE NECTAR ∞ COL DE SALICI

RASPBERRY BERET

KAPPA PISCO ∞ RASPBERRY JAM ∞ RASPBERRIES ∞ LEMON
GINGER ∞ SPARKLING ROSÉ

WHITE SANGRIA

STOLI PEACHIK ∞ ST GERMAINE ∞ FRESH PINEAPPLE ∞ FRESH OJ
SPARKLING ROSÉ

DRUNKEN OYSTER SHOOTER

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

HOUSE CREATIONS

LONELY NIGHTS

FOUR ROSES BOURBON ∞ APRICOT PEACH JAM ∞ HABANERO YUCATECA
LEMON ∞ HONEY

NOBLE SANDIA

CASA NOBLE BLANCO ∞ WATERMELON ∞ CITRUS ∞ AGAVE NECTAR
COCCHI AMERICANO VERMOUTH

SOME LIKE IT HOT

OCHO REPOSADO ∞ RASPBERRIES ∞ CITRUS ∞ HABANERO AGAVE NECTAR

GRAPES OF WRATH

NOLET'S GIN ∞ GRAPES ∞ TARRAGON ∞ BLACK TEA
GINGER ∞ LIME ∞ INDI TONIC

FRESCA PEPINO

TITO'S HANDMADE VODKA ∞ CUCUMBER PUREE ∞ CITRUS ∞ GINGER ∞ MINT

BRASS MONKEY

MEZCAL NUESTRA SOLEDAD ∞ ANCHO REYES ∞ GIFFARD BANANE
LEMON ∞ AGAVE ∞ PINEAPPLE

CLASSIC & STIRRED

MEAT MARKET MAI TAI

ZACAPA ∞ DON Q CRISTAL ∞ ORGEAT SYRUP ∞ LIME ∞ CURACAO
FLOAT CRUZAN DARK RUM

OLD FASHIONEDS

FIG OLD FASHIONED

BULLEIT BOURBON ∞ PX OLOROSO SHERRY ∞ HONEY ∞ MISSION FIG BITTERS

SCOTCH OLD FASHIONED

DEWARS WHITE LABEL ∞ CHAMOMILE YUZU ∞ SPANISH BITTERS
ORANGE BITTERS

NEGRONIS

MONA LISA VITO

WINT GIN ∞ COCCHI ROSSA ∞ APEROL

MY COUSIN VINNY

BEEFEATER GIN ∞ GIFFARD PAMPLEMOUSSE ∞ SOLERNO BLOOD ORANGE
APEROL ∞ SWEET VERMOUTH

MANHATTANS

MIDTOWN MANHATTAN

OLD OVERHOLT RYE ∞ APRICOT LIQUEUR
DOLIN SWEET VERMOUTH ∞ AROMATIC BITTERS

191 MANHATTAN

FOURSQUARE PORT CASK FINISH ∞ CYNAR 70 ∞ TEMPUS CRÈME DE CACAO
DOLIN SWEET VERMOUTH ∞ ANGOSTURIA BITTERS

SEASONAL

LAVENDER BEES KNEES

BEEFEATER GIN ∞ LEMON ∞ LAVENDER SYRUP ∞ EGG WHITE

STRAWBERRY FIELDS

CRUZAN RUM ∞ HOUSEMADE STRAWBERRY SHRUB ∞ LEMON
HONEY ∞ BITTER LEMON SODA

PRETTY IN PINK

ELYX VODKA ∞ GRAPEFRUIT JUICE ∞ POMEGRANATE JUICE ∞ LIME JUICE
ROSE ∞ GINGER ∞ COL DE SALICI

CRUDOS, TIRADITOS, RAW & SHELLLED

TUNA TARTARE

SOY ∞ AVOCADO SMASH ∞ MANGO MOLE ∞ CITRUS FOAM

OCTOPUS CARPACCIO

WATERMELON ∞ ARUGULA ∞ PICKLED MUSTARD SEED ∞ EVOO

OYSTERS (BY THE PIECE-6 MINIMUM)

YUZU TRUFFLE MIGNONETTE ∞ ATOMIC HORSERADISH
HABANERO COCKTAIL SAUCE

BEER POACHED SHRIMP COCKTAIL (BY THE PIECE)

SWEET MISO ∞ MM COCKTAIL SAUCE ∞ SPICY RÉMOULADE

CEVICHE SPECIAL

THE FRESHEST FISH PREPARED DAILY

WHITE TRUFFLE "AMERICAN STYLE KOBE" TARTARE

CAPERS ∞ RED ONION ∞ PARMESAN FLATBREAD ∞ CHOPPED EGG

CHAR-GRILLED CHIMICHURRI OYSTERS

LEMON ∞ ROASTED PEPPERS ∞ MIXED HERBS ∞ GARLIC ∞ HOLLANDAISE

FRESH FLORIDA STONE CRAB CLAWS

CLASSIC MUSTARD ∞ COCKTAIL SAUCE

APPETIZERS

ASIAN BBQ LAMB RIBS

HOISIN BBQ SAUCE ∞ PAPAYA SLAW ∞ PEANUTS ∞ CILANTRO

ROASTED ESCARGOT

SPICY CHORIZO BUTTER ∞ GRILLED CROSTINI

WHOLE ROASTED CAULIFLOWER

LEMON ∞ PARSLEY ∞ CAPERS ∞ PARMESAN ∞ EVOO ∞ CAULIFLOWER PURÉE

CRAB AND LOBSTER CAKE

CURED PINEAPPLE ∞ KALE ∞ FENNEL ∞ RÉMOULADE SAUCE

MM SLIDER DUO

2 *Certified Angus Beef*® BURGERS ∞ BACON ∞ GOUDA CHEESE ∞
GRILLED ONION

WOOD GRILLED ACHIOTE SHRIMP

SALSA VERDE ∞ SPICY MAYO ∞ MEXICAN STREET CORN SALSA
QUESO BLANCO

PRIME ROASTED BONE MARROW

SHORT RIB CHERRY MARMALADE ∞ GRILLED CROSTINI

SOUP & SALADS

MM DAILY SOUP

SEASONAL INGREDIENTS PREPARED DAILY

MM HOUSE SALAD

ORGANIC GREENS ∞ PECANS ∞ GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

GRILLED KALE CAESAR SALAD

KALE ∞ ROMAINE ∞ PARMESAN ∞ BREAD STICK ∞ PANKO

HEIRLOOM TOMATO SALAD

ARUGULA WALNUT PISTOU ∞ HOUSEMADE RICOTTA ∞ BALSAMIC

MANGO WEDGE SALAD

FRESH MANGO ∞ CANDIED BACON ∞ BLEU CHEESE CRUMBLES
WALNUTS ∞ CHOPPED EGGS

CHOICE OF DRESSING:

MANGO TOK ISLAND OR BLEU CHEESE DRESSING OR RED WINE VINAIGRETTE

MM CAESAR SALAD

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

CHEESES & CHARCUTERIE

MM CHEESE BOARD

CHEF SELECTION

SEASONAL FRIUT JAM ∞ TRUFFLE HONEY

LOCAL HONEYCOMB ∞ MARCONA ALMONDS ∞ GRILLED SOURDOUGH

FOIE GRAS AU TORCHON

QUINCE JELLY ∞ PISTACHIOS ∞ BLACK WALNUT CROSTINI

* 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 CHICAGO PRIME NEW YORK	FULL / HALF
12 OUNCE FILET MIGNON	FULL / HALF
16 OUNCE PRIME RIBEYE	
THE MEAT MARKET STEAK	FULL / HALF
16 OUNCE PRIME PICANHA ∞ HABANERO CHIMICHURRI	
MEAT MARKET CREATIVE STEAK OF THE DAY	
DAILY SOURCING OF UNIQUE STEAKS	

ENHANCE YOUR SELECTION

6 OUNCE TRISTAN LOBSTER TAIL TO ANY STEAK
SEARED FOIE GRAS ROSSINI TO ANY STEAK
ROASTED PRIME BONE MARROW
OSCAR STYLE WITH BLUE CRAB ∞ BEARNAISE
BLACK TRUFFLE BUTTER

RESERVE CUTS

22 OUNCE BONE-IN RIBEYE
30 OUNCE WAGYU BEEF TOMAHAWK RIBEYE
AUSTRALIA
32 OUNCE CENTER CUT PRIME PORTERHOUSE
Certified Angus Beef ®
7 OUNCE AA5 FILET MIGNON
GOLD LABEL AUSTRALIAN WAGYU

HOUSE CREATIONS FROM OUR WOOD BURNING GRILL

PRIME SHORT RIB & LOBSTER RISOTTO
Niman Ranch Prime Certified Angus Beef®
MAINE LOBSTER ∞ BABY TOMATO ∞ RED WINE
"AMERICAN STYLE KOBE" MEATLOAF
BACON ∞ MANGO BBQ ∞ SWEET & SOUR ONION RINGS ∞ BONIATO MASH
WOOD GRILLED CHURRASCO
Certified Angus Beef ® ∞ 8 OUNCE ADOBO SEASONED TOP LOIN
WOOD GRILLED ONIONS ∞ ROASTED GARLIC CONFIT
MEAT MARKET GOURMET MEAT SAMPLER
AA5 WAGYU FILET ∞ FILET MARROW BUTTER
BLACKENED MARINATED NEW YORK STEAK *Certified Angus Beef ®*
BUFFALO TENDERLOIN
CHILI ∞ ESPRESSO RUB ∞ CHOCOLATE MOLE BUTTER
UMAMI DUCK HALF
LEG CONFIT ∞ COFFEE CRUSTED BREAST ∞ BITTERSWEET CHOCOLATE SAUCE
DOUGHNUT ∞ GINGER PEAR MARMALADE

FISH

CEDAR PAPER SCOTTISH SALMON
CANDIED JALAPEÑO ORANGE GLAZE
GARNISHED WITH STAR ANISE ∞ CINNAMON ∞ SERRANO PEPPER
SEABASS
TRUFFLE MASH ∞ WILD MUSHROOMS ∞ SWEET CORN
TOMATO CONCASSE ∞ TRUFFLE NAGE ∞ SOY BEANS
TWIN BUTTER POACHED 6 OUNCE TRISTAN LOBSTER TAILS
MM CREATIVE FISH OF THE DAY

RICH STEAK BUTTERS

BOURSIN BUTTER
LOBSTER BUTTER

CHILI MOLE BUTTER
MARROW BUTTER

CREATIVE SAUCES

HOMEMADE MM A-100 STEAK SAUCE
JACK DANIEL'S PASILLA GARLIC SAUCE
AJI PANCA CHIMICHURRI
TOUCH OF FIRE MANGO AND SCOTCH BONNET
WILD MUSHROOM AND TRUFFLE SAUCE

CABERNET REDUCTION
ATOMIC HORSERADISH TRUFFLE SAUCE
ROASTED PEPPER CHIMICHURRI
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BÉARNAISE
AU POIVRE PEPPERCORN

SIGNATURE SIDES

HEN OF THE WOODS ∞ SHIITAKE ∞ TREE OYSTER MIX
LOBSTER MASHED POTATOES

GRATINÉE OF MAC AND CHEESE
LOBSTER RISOTTO

SIDES

TRUFFLE CREAM CORN
CRISPY BRUSSELS SPROUTS ∞ BACON ∞ ALMOND
CREAMED SPINACH ∞ BACON ∞ ONION
MM SALT CRUSTED BAKED POTATO
WOOD GRILLED ASPARAGUS AND HERB BUTTER
SLICED TOMATO ∞ ONION ∞ BLEU CHEESE

WOODGRILLED BROCCOLINI ∞ RAMESCO SAUCE ∞ PARMESAN FLAKE
SWEET POTATO FRIES ∞ HONEY CRÈME FRAÎCHE
MARKET FRENCH FRIES
GOUDA TATER-TOTS
WHITE TRUFFLE MASH
FRENCH BABY GREEN BEANS ∞ ALMONDS

EXECUTIVE CHEF, MR. SEAN BRASEL