

## APERITIF & SPARKLING

### BELLINI

COL DÉ SALICI PROSECCO ∞ CITRUS ∞ GIFFARD PEACH  
FRESH PEACH PURÉE

### APEROL SPRITZ

APEROL ∞ DRY WHITE WINE ∞ COL DÉ SALICI 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 BEER

### NEGRONI

BOBBY'S GIN ∞ CAMPARI ∞ DOLIN SWEET VERMOUTH

### MOJITO

BACARDI SUPERIOR RUM ∞ CITRUS ∞ MINT ∞ SODA

### MANHATTAN

REDEMPTION RYE ∞ DOLIN SWEET VERMOUTH ∞ BITTERS

## HOUSE CREATIONS

### FRESCA PEPINO

TITO'S HANDMADE VODKA ∞ CUCUMBER PURÉE  
LEMON ∞ GINGER ∞ MINT

### PRETTY IN PINK

ABSOLUT ELYX VODKA ∞ GRAPEFRUIT ∞ POMEGRANATE ∞ CITRUS  
ROSE & GINGER ∞ COL DÉ SALICI PROSECCO

### TANGERINE DREAM

NOLET'S GIN ∞ KIWI ∞ ORANGE ∞ COL DÉ SALICI PROSECCO

### MEAT MARKET MAI TAI

RON ZACAPA 23 RUM ∞ HAVANA CLUB BLANCO RUM  
CITRUS ∞ ORGEAT ∞ MYERS'S DARK RUM

### THE SANDIA

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

### SOME LIKE IT HOT

ALÁCRAN REPOSADO TEQUILA ∞ RASPBERRIES  
LIME ∞ HABANERO AGAVE NECTAR

### I LOVE GOLD

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

### FIG OLD FASHIONED

BULLEIT BOURBON ∞ PX OLOROSO SHERRY  
HONEY ∞ MISSION FIG BITTERS

## CRUDOS

### \*STONE CRAB CLAW

MAYO MUSTARD SAUCE ∞ HABANERO COCKTAIL

### ROASTED TRUFFLE ROCKFELLER OYSTERS

SPINACH ∞ BACON ∞ TRUFFLE ∞ PARMESAN ∞ BÉARNAISE

### \*TUNA TARTARE

GINGER ∞ SOY ∞ AVOCADO SMASH ∞ MANGO MOLE ∞ CITRUS FOAM

### BEER POACHED SHRIMP COCKTAIL (2 minimum)

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

### \*WHITE TRUFFLE "AMERICAN STYLE KOBE" TARTARE

CAPERS ∞ CHOPPED EGG ∞ RED ONION ∞ GRILLED CROSTINI

### \*CEVICHE SPECIAL

THE FRESHEST FISH PREPARED DAILY

### \*OYSTERS (6 minimum)

YUZU TRUFFLE MIGNONETTE ∞ ATOMIC HORSERADISH  
HABANERO COCKTAIL SAUCE

## MM GRAND SEAFOOD TOWER

3 STONE CRAB CLAWS ∞ 6 SHRIMP ∞ 12 OYSTERS

## APPETIZERS

### WOOD GRILLED ACHIOTE SHRIMP

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

### PRIME ROASTED BONE MARROW

SHORT RIB CHERRY MARMALADE ∞ GRILLED SOURDOUGH

### ROASTED CAULIFLOWER

LEMON ∞ PARSLEY ∞ CAPERS ∞ PARMESAN ∞ CAULIFLOWER PURÉE

### MM SLIDER DUO

Certified Angus Beef® ∞ BACON ∞ RED LEICESTER CHEESE  
CAMELIZED ONIONS ∞ PEPPER AIOLI

### CRAB AND LOBSTER CAKE

CURED PINEAPPLE ∞ KALE ∞ FENNEL ∞ RÉMOULADE SAUCE

### ROASTED ESCARGOT

SPICY CHORIZO BUTTER ∞ GRILLED CROSTINI

### BRAISED SHORT RIBS RAVIOLI

FONTINA CHEESE ∞ CAMELIZED ONIONS  
CAPER ∞ LEMON BROTH ∞ PARMESAN

### PRIME BEEF EMPANADAS

ARGENTINIAN STYLE ∞ HABANERO CHIMICHURRI AIOLI

### NIMAN RANCH BBQ BEEF RIB

JALAPEÑO COLE SLAW ∞ CORN BREAD FRITTERS

## SOUP & SALADS

### CHOPPED QUINOA SALAD

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

### GRILLED KALE CAESAR

KALE ∞ ROMAINE ∞ ROASTED PANKO PARMESAN ∞ SOURDOUGH CROUTONS

### 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

### MM HOUSE SALAD

ORGANIC GREENS ∞ PECANS ∞ GOAT CHEESE ∞ RED WINE VINAIGRETTE

### MM DAILY SOUP SPECIAL

SEASONAL INGREDIENTS PREPARED DAILY

### CHERRY TOMATO & BEET RICOTTA SALAD

RICOTTA ∞ HAZELNUTS ∞ BASIL OIL ∞ BALSAMIC VINEGAR

### MM CAESAR SALAD

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

\*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

FILET MIGNON	12 OUNCE / 6 OUNCE
PRIME NEW YORK	16 OUNCE / 8 OUNCE
THE MEAT MARKET STEAK PRIME PICANHA ∞ HABANERO CHIMICHURRI	16 OUNCE / 8 OUNCE
16 OUNCE PRIME RIBEYE	
22 OUNCE BONE-IN RIBEYE	

## ENHANCE YOUR SELECTION

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

## RESERVED CUTS

30 OUNCE WAGYU BEEF TOMAHAWK RIBEYE  
AUSTRALIA  
7 OUNCE AA5 WAGYU FILET MIGNON  
AMERICAN GOLD LABEL WAGYU  
32 OUNCE CENTER CUT PRIME PORTERHOUSE  
Certified Angus Beef®

## HOUSE CREATIONS FROM OUR WOOD BURNING GRILL

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

**MM GOURMET MEAT SAMPLER**  
AA 5 WAGYU FILET ∞ FILET WITH MARROW BUTTER  
BLACKENED *Certified Angus Beef*® NEW YORK STEAK

**UMAMI DUCK HALF**  
LEG CONFIT ∞ COFFEE CRUSTED BREAST  
BITTERSWEET CHOCOLATE SAUCE ∞ DOUGHNUT  
BLACKBERRY PEAR MARMALADE

**PRIME SHORT RIB** *Certified Angus Beef*® NIMAN RANCH PRIME  
PARSNIP PUDDING ∞ COFFEE DEMI ∞ SOUR CHERRY

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

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

**BUFFALO TENDERLOIN**  
CHILI & ESPRESSO RUB ∞ CHOCOLATE MOLE BUTTER

## FISH

TWIN BUTTER POACHED 6 OUNCE TRISTAN LOBSTER TAIL

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

**MM CREATIVE FISH OF THE DAY**

**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

BOURSIN BUTTER

LOBSTER BUTTER

CHILI MOLE BUTTER

MARROW BUTTER

## CREATIVE SAUCES

HOMEMADE MM A-100 STEAK

WILD MUSHROOM AND TRUFFLE

JACK DANIEL'S PASILLA GARLIC

HABANERO CHIMICHURRI

AJI PANCA CHIMICHURI

AU POIVRE PEPPERCORN

CABERNET REDUCTION

ROASTED PEPPER CHIMICHURRI

ATOMIC HORSERADISH TRUFFLE

BÉARNAISE

## CHEF SIGNATURE SIDES

SCALLOPED POTATOES WITH GOAT CHEESE

LOBSTER MASHED POTATOES

GRATINÉE OF MAC AND CHEESE

WILD MUSHROOMS

MM LOBSTER MAC AND CHEESE

WOOD GRILLED ASPARAGUS & HERB BUTTER

## SIDES

SLICED TOMATO ∞ ONION ∞ BLEU CHEESE

CREAMED SPINACH ∞ BACON ∞ ONION

CRISPY BRUSSELS SPROUTS ∞ BACON ∞ ALMONDS

SAUTEED PEPPERS & ONIONS

MM STEAK FRIES

TRUFFLE CREAM CORN

WOOD GRILLED BROCCOLINI ∞ ROMESCO SAUCE ∞ PARMESAN FLAKE

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

TWICE FRIED QUINOA ∞ FRESH VEGGIES

MM ONION RINGS ∞ JALAPEÑO RANCH

GOUDA TATER-TOTS

MARKET FRENCH FRIES

SWEET POTATO FRIES ∞ HONEY CRÈME FRAICHE

WHITE TRUFFLE MASH