

ЗАВТРАКИ

Будни | с 9:00 до 12:00,
Выходные | с 9:00 до 14:00

Авторские блюда из органических продуктов подмосковной Фермы М2 | Шеф-повар – Антон Магдюк

КАШИ

Овсяная каша на молоке М2

Густая молочная каша, заправленная сливочным маслом и сиропом из агавы.

410

Жемчужная каша NEW

Из томлёной перловой крупы, на органическом молоке, с кусочками свежих слив и кресс-салатом. Покрыта «одеяльцем» из сусального золота.

460

Рисовая каша на молоке NEW

Нежная каша на органическом молоке А2 с фермы М2, с сиропом и конфитюром из груши.

560

*По желанию любую кашу готовим на альтернативном молоке.

ОРГАНИЧЕСКИЙ ТВОРОГ

Сырники со сметаной NEW

Из органического творога и сыра «Филадельфия» с фермы М2. Подаются со свежей малиной, малиновым консоме и миндалём.

570

Творог

С собственной фермы М2.

280

Паштел-де-ната NEW

Десерт из слоёного теста с творогом и творожным кремом.

Подаётся со свежей малиной и голубикой.

790

ОРГАНИЧЕСКИЕ ЯЙЦА

Яйцо бенедикт с беконом / неркой слабой соли

Бриошь с яйцом пашот, хрустящим беконом или неркой слабой соли, под голландским соусом.

620/720

Омлет/глазунья/скрэмбл с томатами и зеленью NEW

Воздушный омлет/глазунья/скрэмбл на Ваш выбор из трёх яиц с фермы М2.

650

Болтунья с крабом

Из трёх яиц с щучьей икрой.

750

Шакшука

Глазунья из двух яиц в соусе из томатов, сладкого перца с добавлением чили.

640

*По желанию все яйца Бенедикт делаем на безглютеновом хлебе.

БОКАЛ ДЛЯ НАСТРОЕНИЯ

Castella Rossini

Нежный коктейль на основе вина, приготовленного «сельским» методом. Сливочные оттенки изящно дополняют сочный вкус клубники, а долгое и яркое послевкусие наполнено ароматом спелых красных ягод.

490

The Lines Pet Nat Cabernet Franc

Игристое вино, изготовленное методом «ансестраль», привлекает кораллово-розовым цветом с небольшим замутнением и красивым бисерным перляжем.

490

Bio Bio Bubbles Extra Dry

Тонкий, освежающий аромат игристого итальянского вина раскрывается оттенками зелёного яблока, нотами цитрусовых и лёгкими миндальными нюансами.

490

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Оладьи из цукини с камамбером

Со шпинатом под голландским соусом.

680

Оладьи на органическом кефире

С фермы М2.

460

Оладьи из батата с тыквой

С органической стратателлой, сметаной и морковным пюре.

680

Классические блины

На органическом молоке с фермы М2.

440

Картофельный драник с неркой слабой соли NEW

С яйцом пашот и голландским соусом.

820



ЗАВТРАКИ

Будни | с 9:00 до 12:00,
Выходные | с 9:00 до 14:00

Авторские блюда из органических продуктов подмосковной Фермы М2 | Шеф-повар – Антон Магдюк

ФЕРМА ПЕЧЁТ

Круассаны на Ваш выбор:	С ванильным кремом и малиной
Классический 250	620
С авокадо, моцареллой и томатами 620	С «фермерской» колбасой и сыром 620

ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДАМ:

Несладкие:	Сладкие:
Сулугуни М2 200	Шоколадный крем 150
Страчателла М2 300	Сироп агавы 200
Бекон 200	Мёд М2 150
Нерка слабой соли 400	Джем М2 в ассортименте 200
Трюфель 200	Козинаки из орехов 150
Сметана М2 150	Голубика 250
Красная икра 550	Малина 350
Осетровая икра 2250	Клубника 300
Щучья икра 520	Сгущёнка 150

СМУЗИ NEW

Йогурт-банан-морковь
Из хрустящей моркови, банана, йогурта со злаками и мёда с пасеки Фермы М2.
550

Пломбир-голубика-шоколад
На основе молочного напитка пломбир, овсяных хлопьев и шоколада.
550

Ферма «М2» – первое в России органическое многопрофильное хозяйство. Хозяйство имеет 5 500 га собственных органических земель в Подмосковье. Земли и фермерская продукция сертифицированы по европейскому органическому Регламенту 848/2018 и Российскому органическому ГОСТу 33980-2016. Мы делаем всё, чтобы наши и ваши семьи питались вкусными и по-настоящему полезными продуктами.

Блюда в ресторанах М2 по максимуму состоят из продуктов собственного производства. Любое из них можно заказать с доставкой, как и органические продукты из интернет-магазина m2-shop.ru.



Сделать заказ



Фотоменю
Сокол



ОРГАНИК КЛУБ

Пожалуйста, предупредите официанта, если у вас есть непереносимость продуктов или аллергия.