

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 агавы
410

Жемчужная каша

на основе органического молока и томлёной перловой крупы, дополненная сусальным золотом и свежей сливой
460

Рисовая каша

на органическом молоке А2, с сиропом и конфитюром из груши
560

*По желанию любую кашу готовим на альтернативном молоке.

ОРГАНИЧЕСКИЙ ТВОРОГ

Сырники со сметаной

из органического творога М2 со свежей малиной, малиновым консоме и миндалём
570

Творожный боул

шеф рекомендует добавить: малину (+350), клубнику (+300) или голубику (+250)
280

Паштел-де-ната

из слоёного теста с творогом и творожным кремом, свежей малиной и голубикой
790

ОРГАНИЧЕСКИЕ ЯЙЦА

Яйцо бенедикт

тыквенная бриошь, яйцо-пашот и голландский соус с маринованным беконом или слабосоленой неркой на Ваш выбор по желанию приготовим на безглютеновом хлебе
620/720

Три яйца с томатами и зеленью

воздушный омлет, глазунья или болтуня на Ваш выбор
650

Болтуня с крабом

из трёх яиц и щучьей икрой
750

Шакшука

глазунья из двух яиц в соусе из томатов, сладкого перца с добавлением чили
640

*По желанию яйца Бенедикт приготовим 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 вина раскрывается оттенками зелёного яблока, нотами цитрусовых и лёгкими миндальными нюансами
490

БЛИНЫ И ОЛАДЬИ

Оладьи из цукини с камамбером

и шпинатом под голландским соусом
680

Оладьи на органическом кефире

с Фермы М2
460

Оладьи из батата с тыквой

с органической стрчателлой, сметаной и морковным пюре
680

Классические блины

на органическом молоке с Фермы М2
440

Картофельный драник с неркой слабой соли

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:

Классический
250

**С авокадо, моцареллой
и томатами**
620

**С ванильным кремом
и малиной**
620

**С «фермерской» колбасой
и сыром**
620

ДОПОЛНЕНИЯ К БЛЮДАМ:

Несладкие:

Сулугуни М2
200

Страчателла М2
300

Бекон
200

Нерка слабой соли
400

Трюфель
200

Сметана М2
150

Красная икра
550

Осетровая икра
2250

Щучья икра
520

Сладкие:

Шоколадный крем
150

Сироп агавы
200

Мёд М2
150

Джем М2 в ассортименте
200

Козинаки из орехов
150

Голубика
250

Малина
350

Клубника
300

Сгущёнка
150

СМУЗИ NEW

Морковь-банан

на основе органического йогурта со злаками и мёда с пасеки М2
490

Груша-киви-сельдерей

на основе овсяного молока, киви и сельдерея
490

Баттернат-апельсин

на основе свежевыжатого апельсинового сока, тыквы и сиропа агавы
490

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



События



Фотоменю
Садовые Кварталы



Программа лояльности.
Копите баллы и
оплачивайте покупки

