

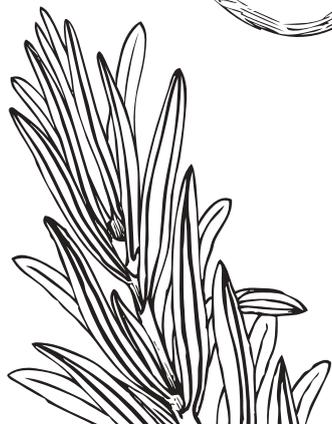
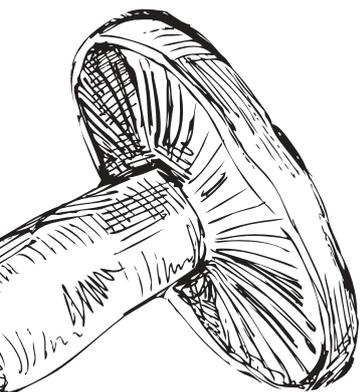


органик меню



Фермерские рецепты, основанные на продуктах нашего органического хозяйства и лучших сезонных предложениях, отобранных по строжайшим критериям.

Если вам понравилось блюдо – дадим рецепт и составим список покупок, чтобы приготовить дома.



Время обеда

С 12.00 до 16.00 в будни



Time for dinner

With 12.00 - 16.00 on weekdays

Сет обед в органик клуб

На Ваш выбор суп салат и горячее блюдо от нашего шеф-повара

Seth lunch at Organic Club

Your choice of salad, soup and hot dish from our chef

Салаты



Salads

Салат с жареным цыпленком, абрикосовым карри и попкорном из дикого риса 120 гр

Fried Chicken Salad with apricot curry and wild rice popcorn 120 gr

Салат с отварным киноа, свежими овощами и жареным сыром "халуми" 140 гр

Boiled quinoa salad with fresh vegetables and fried halloumi 140 gr

Листья салата с ростбифом и овечьим сыром "Манчего semi-curado" 120 гр

Lettuce with roast beef and manchego semi-kurado cheese 120 gr

Супы



Soups

Тыквенный крем-суп на кокосовом молоке с козьим сыром M2 270 гр

Pumpkin cream soup with coconut milk with goat cheese M2 270 gr

Щи из свежей капусты с органической курицей и сметаной M2 250 гр

Farm cabbage soup 250 gr

Куриный бульон с фрикадельками, шпинатом и гренками 300 гр

Organic chicken broth with meatballs, spinach and croutons 300 gr

Горячие блюда



Hot dishes

Куриная грудка с картофельным пюре и соусом из красного вина 185 гр

Chicken breast with mashed potatoes and sauce from the chef 185 gr

Фермерский стейк из говядины травяного откорма, с морковным пюре и горчичным соусом 220 гр

Farm steak with carrot puree and mustard sauce 220 gr

Стейк мурманской трески с овощами под шпинатным соусом 200 гр

Cod with vegetables 200 gr

Стоимость одного сета 600 рублей

The cost of a set of 600 rub.

* Мы рады угостить Вас нашим свежим хлебом с органическим сливочным маслом

*We are happy to treat you our farm bread with organic butter

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Тар тар из говяжьей вырезки с муссом из запеченого лука	150 гр	550	Руб
Тар тар из нельмы	150 гр	790	Руб
Курильский морской гребешок с огуречным гелем и лимонной икрой	110 гр	680	Руб
Запеченная свекла с панакотой из брынзы и сосновыми шишками	160 гр	420	Руб
Ассорти фермерских сыров M2	350 гр	1590	Руб

STARTERS

Beef tenderloin tar tar with baked onion mousse	150 gr	550	Rub
Nelma tar tar	150 gr	790	Rub
Kuril scallop with cucumber gel and lemon caviar	110 gr	680	Rub
Baked beets with feta cheese and Pine cones	160 gr	420	Rub
Assorted M2 farm cheeses	350 gr	1590	Rub

К ВИНУ



Ассорти закусок к вину от шефа	180 гр	600	Руб
Шпинатный чипс, гуакамоле, лангустин, лимонная икра			
Пражский хлеб, паштет из печени цыпленка, вишневый гель, попкорн из гречи			
Оливковый чипс, вяленый тартар из говядины, травяной майонез, винная икра			
Брускетта с бурратой и томатами конкассе и винной икрой			
Брускетта с грушей и камамбером			

TO WINE

Assorted appetizers from the chef	180 gr	600	Rub
Spinach chips, guacamole, langoustine, lemon caviar			
Prague bread, chicken liver pate, cherry gel, buckwheat popcorn			
Olive Chips, Dried Beef Tartare herbal mayonnaise, wine caviar			
Bruschetta with burrata, tomato concasse and wine caviar			
Bruschetta with pear and camembert			

САЛАТЫ



Салат с радужной форелью, яблоком и лимонной икрой	135 гр	480	Руб
Салат с печенью цыпленка, малиной и камамбером	170 гр	560	Руб
Хрустящие баклажаны с розовыми томатами, орехом и брынзой	220 гр	440	Руб
Буррата с ассорти из томатов	210 гр	520	Руб
Стейк салат с рибамем и сыром Манчего Semi-curado	220 гр	790	Руб

SALADS

Salad with trout fish apple and lemon caviar	135 gr	480	Rub
Salad with chicken liver, raspberries and camembert	170 gr	560	Rub
Crispy Eggplant with Pink tomatoes, nuts and feta cheese	220 gr	440	Rub
Burrata with assorted tomatoes	210 gr	520	Rub
Rib eye steak salad with Manchego Semi-curado cheese	220 gr	790	Rub

СУПЫ



Суп из брокколи с ассорти сыров и гренками	300 гр	440	Руб
Гаспачо с лангустинном	360 гр	460	Руб
Грибной суп с мясными raviolini и сыром M2	300 гр	450	Руб
Фермерский куриный суп с щавелем и яйцом пашот	300 гр	430	Руб
Уха от шефа	320 гр	400	Руб

SOUPS

Broccoli Soup with Cheese and croutons	300 gr	440	Rub
Gazpacho with langoustine	360 gr	460	Rub
Mushroom soup with meat raviolini and M2 cheese	300 gr	450	Rub
Farm Chicken Soup with sorrel and poached egg	300 gr	430	Rub
Traditional fish soup Uha from the chief	320 gr	400	Rub

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Запеченный камамбер с гелем из вишни и орехами	150 гр	690	Руб
Равиоли с мясной начинкой в томатном соусе с сыром Моцарелла	210 гр	620	Руб
Равиоли с лангустином	145 гр	470	Руб
Жареный морской гребешок с пюре из зеленого горошка и муссом из запеченного лука	150 гр	650	Руб

HOT STARTERS

Baked Camembert with cherry gel & nuts	150 gr	690	Rub
Meat Ravioli in tomato sauce with mozzarella cheese	210 gr	620	Rub
Langoustine Ravioli	145 gr	470	Rub
Scallop, green peas, onion foam	150 gr	650	Rub

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



Нежный телячий язык с картофельным gratin и перечным соусом	280 гр	780	Руб
Кусочки цыпленка корнишон в хрустящей корочке с сырным соусом	270 гр	580	Руб
Бефстроганов с белыми грибами, картофелем и огуречной сальсой	320 гр	850	Руб
Телячьи щечки с полентой	290 гр	720	Руб

HOT MEAT DISHES

Tender veal tongue with potato gratin and pepper sauce	280 gr	780	Rub
Pieces of cornichon M2 chicken in crisp with cheese sauce	270 gr	580	Rub
Beef stroganoff with porcini mushroom potatoes and cucumber salsa	320 gr	850	Rub
Veal cheeks with creamy polenta	290 gr	720	Rub

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



Нельма с бурратой, шпинатом и томатами конкассе	240 гр	960	Руб
Мурманская треска в беконе с овощными ravioli и сливочным сыром	260 гр	590	Руб

HOT FISH DISHES

Nelma with burrata, spinach and tomatoes concasse	240 gr	960	Rub
Murmansk cod with vegetables ravioli and cream cheese	260 gr	590	Rub

ДЕСЕРТЫ



Пломбир на шоколадной почве со свежими ягодами	100 гр	190	Руб
Дополнительный шарик пломбира	60 гр	90	Руб
Сорбет на шоколадной почве со свежими ягодами (малина/вишня/облепиха)	100 гр	190	Руб
Дополнительный шарик сорбета	60 гр	90	Руб
Клубничный крем-суп с пломбиром	300 гр	340	Руб
Сфера из белого шоколада с сорбетом из вишни.	160 гр	400	Руб
Крем брюле с клубникой	200 гр	350	Руб

DESSERTS

Sundae with fresh berries and chocolate chips	100 gr	190	Rub
extra scoop of ice cream	60 gr	90	Rub
Sorbet with fresh berries and chocolate chips (raspberries/cherries/sea buckthorn)	100 gr	190	Rub
extra scoop of ice cream	60 gr	90	Rub
Strawberry Cream Soup with Ice Cream	300 gr	340	Rub
White chocolate sphere with cherry sorbet.	160 gr	400	Rub
Cream brulee with strawberries	200 gr	350	Rub

Стейки



Steaks

Мы производим говядину исключительно 100% травяного откорма. Это диетическое мясо без жира, поэтому степень мраморности у него ниже, ведь именно внутримышечный жир создает характерный мраморный узор мяса. Этот жир не несет никакой пользы и не делает мясо более питательным. Он вносит вклад исключительно в жирность стейка. Вкус у мяса травяного откорма более натуральный и яркий. Оцените его, попробовав наши стейки и бургеры.

Вегас	100 гр	400 Руб
Средний вес 300-550 гр. Готовим только в medium		
Мачете	100 гр	500 Руб
Средний вес 250-400 гр		
Нью Йорк	100 гр	550 Руб
Средний вес 350-450 гр		
Рибай	100 гр	600 Руб
Средний вес 300-500 гр		
Портерхаус	100 гр	600 Руб
Средний вес 400-550 гр		
Филе Миньон	100 гр	700 Руб
Средний вес 200-350 гр		
Соусы к стейкам на выбор		
Сливовый, перечный, сырный, луковый дип, голландский, томатный		

Vegas	100 gr	400 Rub
Average weight 300-550 gr. We cook only in medium		
Machete	100 gr	500 Rub
Average weight 250-400 gr		
New York steak	100 gr	550 Rub
Average weight 350-450 gr		
Ribeye	100 gr	600 Rub
Average weight 300-500 gr		
Porterhouse	100 gr	600 Rub
Average weight 400-550 gr		
Filet Mignon	100 gr	700 Rub
Average weight 200-350 gr		
Steak sauces to choose from		
Plum, pepper, cheese, onion dip, tomato hollandaise sauce		

Гарниры к стейкам



Side dishes

Картофель М2 (отварной/запеченный/пюре)	150 гр	320 Руб
Овощи на гриле	190 гр	400 Руб
Жареный шпинат от шефа	100 гр	320 Руб
Сливочная полента с сыром	150 гр	380 Руб
Микс салат и оливковое масло	30 гр	190 Руб

Potato M2 (boiled / baked / mashed)	150 gr	320 Rub
Grilled vegetables	190 gr	400 Rub
Chef Fried Spinach	100 gr	320 Rub
Creamy Polenta with Cheese	150 gr	380 Rub
Mix salad and olive oil	30 gr	190 Rub

Органик Бургеры



Organic Burger's

Биф-бургер с беконом	490 Руб
Говяжья котлета, бекон, томаты, луковые кольца в кляре, руккола, сливовый и сырный соусы	
Бургер с рваным мясом	490 Руб
Органическая говядина М2, томаты, салат, маринованные огурцы, сыр с паприкой, зеленый лук и перечный соус	
Бургер с куриной котлетой	490 Руб
Котлета из курицы М2 с томатами, зеленым луком, салатом, маринованным огурцом и соусами: луковый дип и сырный.	
Бургер из северных рыб	490 Руб
Котлета из кижуча, чира и муксуна со свежим огурцом, шпинатом, зеленым луком и сырным соусом	
Бургер для веганов	290 Руб
Котлета из картофеля на листьях салат Айсберг с свежими овощами и свекольным майонезом	

Organic beefburger with bacon	490 Rub
Organic beef cotlet, bacon, tomatoes, onion rings in batter, arugula, plum and cheese sauces	
Organic Schredder hamburger	490 Rub
Organic M2 beef, tomatoes, lettuce, pickled cucumbers, paprika cheese, chives and pepper sauce	
Organic chicken burger	490 Rub
M2 broiler meat patty with tomatoes, green onions, lettuce, pickled cucumber and sauces: onion dip and cheese	
Northern Fish Burger	490 Rub
Cutlet of coho salmon, chir and muxun with fresh cucumber, spinach, green onions and cheese sauce	
Organic veganburger	290 Rub
Potato patty on the leaves Iceberg lettuce with fresh vegetables and beetroot mayonnaise	

В состав котлеты для нашего куриного органического бургера входит мясо цыплят бройлеров, выращенных на нашей ферме. Наши бройлеры растут не менее 81 дня, как это и положено по БИО стандарту. Именно за это время созревает мышечное волокно, аккумулируются витамины и минералы. Цыплята много гуляют, живут в свободных вольерах, поэтому их мясо плотное и розовое. Рацион питания наших бройлеров состоит только из качественных зерновых культур, не включает в себя кормовые антибиотики.

ПИВО МJB / BEER MJB

Сет МJB 4 x 200 ml 400 Руб

4 вида разливного пива на Ваш выбор

MJB Premium Lager 500ml 250 Руб

Классическое фильтрованное светлое пиво

Экстрактивность начального сусла - 11,5%, Алкоголь - 4,5%

MJB Дзен 500ml 250 Руб

Классическое фильтрованное светлое пиво с красным рисом

Экстрактивность начального сусла 12%, Алкоголь - 5%

MJB Belgian Blond 500ml 250 Руб

Бельгийский золотой эль

Экстрактивность начального сусла - 16%, Алкоголь: 5,8%.

MJB American Pale Ale 500ml 250 Руб

Охмеленное нефiltroванное пиво в американском стиле.

Экстрактивность начального сусла 13%, Алкоголь 5,5%.

MJB Ipanema 500ml 250 Руб

IPA в стиле Новой Англии – региона на северо-востоке США

Экстрактивность начального сусла - 15%, Алкоголь - 6%.

Сет МJB 4 x 200 ml 500 Руб

4 вида разливного пива на Ваш выбор

Чипсы из говядины, фермерский сыр M2 и карпаччо из курицы

MJB Weisen 500ml 250 Руб

Нефильтрованное светлое пшеничное пиво

Экстрактивность начального сусла: 12,5%, Алкоголь 4,5%.

MJB Dunkel Weisen 500ml 250 Руб

Нефильтрованное темное пшеничное пиво

Экстрактивность начального сусла: 13%, Алкоголь 4,5%.

Шерше LA Бланш 330ml 200 Руб

Бельгийское белое пиво

Экстрактивность начального сусла 14%, Алкоголь 4,5%

MJB Let's Cow (Молочный стаут) 330ml 200 Руб

Темное непастеризованное нефiltroванное пиво

Экстрактивность начального сусла: 15,5%. Алкоголь: 5,5%.

Berliner Weisse 500ml 250 Руб

Пиво светлое непастеризованное нефiltroванное неосветленное «MJB

Экстрактивность начального сусла - 8%, Алкоголь - 3,6%.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

MJB Zero Gravity 500ml 200 Руб

Непастеризованный светлый безалкогольный

американский бледный эль, с яркими нотками цитрусовых

Объемная доля спирта в 100 мл не более 0,5%.

Непастеризованный светлый безалкогольный американский бледный эль, с ярко выраженными нотками цитрусовых в аромате и во вкусе. С приятной сбалансированной горечью, пьется очень легко. Пиво сочетается с блюдами из мяса, особенно ярко - его можно подать к нашим бургерам, запеченому картофелю и стейкам.

ОРГАНИЧЕСКОЕ ПИВО

В нашем пиве Organic используется органический ячменный солод и хмель из Бельгии

MJB Premium Lager Organic 330ml 250 Руб

Светлое непастеризованное фильтрованное пиво

Экстрактивность начального сусла - 11,5%, Алкоголь - 4,5%

MJB Belgian Brune Organic 330ml 250 Руб

Бельгийский темный эль

Экстрактивность начального сусла 13% Алкоголь 5%.

MJB Weisen Organic 330ml 250 Руб

Нефильтрованное светлое пшеничное пиво

Экстрактивность начального сусла: 12,5%, алкоголь 4,5%.

MJB Kolsch 330ml 250 Руб

Светлый эль.

Экстрактивность начального сусла 11,5%. Алкоголь 4,5%.

НАСТОЙКИ К ПИВУ / PERFECTLY FOR BEER

Егермайстер / Jagermister 50 ml 300 Руб

Сливовица / Slivovitsa 50 ml 470 Руб

Бехеровка / Becherovka 50 ml 300 Руб

Грушовица / Grushovitsa 50 ml 470 Руб

КВАС / KVASS

Ржаной квас M2 / Rye kvass M2 500 ml 150 Руб

Пшеничный квас M2 / Wheat kvass M2 500 ml 150 Руб

ЛИМОНАДЫ M2 / LEMONADE

Яблоко-корица / Apple cinnamon 500 ml 250 Руб

Клубника-базилик / basil strawberries 500 ml 250 Руб

Вишня / Cherry 500 ml 250 Руб

Черная смородина-мята / Blackcurrant mint 500 ml 250 Руб

Груша-мед / Pear honey 500 ml 250 Руб

