

ФЕРМЕРСКИЙ СЕТ

Специально к открытию ресторана бренд-шеф Антон Магдюк подготовил уникальный сет, посвященный нашей Ферме M2. Сет буквально пронизан духом фермы, он рассказывает об органической философии, о бережном отношении к природе, её естественным циклам и раскрывает настоящий вкус экологически чистого продукта.



1 КУРС

Сливочное масло из молока фермерских коров в виде миниатюрного поля с семечками, цветами и ароматным зелёным маслом с травами – это образ земли, на которой руки фермера аккуратно и кропотливо возделывают свои культуры. Вместе с маслом подаётся свежеспечённый сырный хлеб – как главный дар этой земли.



The Lines.
Pet Nat.
Cabernet
franc.



2 КУРС

Луковая закуска с картофельным мороженым под соусом из чёрного чеснока. Контрастные текстуры и насыщенные вкусы: сочный хамон из лука конфи, нежное, сливочное картофельное мороженое и густой соус из ферментированного чеснока с нотками сухофруктов. Блюдо, которое никого не оставит равнодушным.



Коктейль
"Black
Garlic
Sour"



3 КУРС

Куриный суп, приготовленный с помощью криофильтрации – фильтрация жидкостей путём замораживания и последующего размораживания. Такой суп содержит огромное количество коллагена. Идеальное дополнение в качестве закуски к супу – профитроль, начиненный нежным парфе из курицы, фермерских сливок и крафтового сыра.



4 КУРС

Медальон из органической говядины с молодым шпинатом. Нежное и сочное мясо – настоящий деликатес. Он приготовлен из высококачественной фермерской говядины. Припущенный шпинат гармонирует насыщенный вкус медальона, придавая свежесть и лёгкость, а кремовая пена из пармезана добавляет сливочные нотки. Подача раскрывает ещё один важный принцип концепции – травяной откорм.



Aya
Evolution
Pinot Noir
Red



5 КУРС

Печёная тыква с эспумой из козьего сыра. Эспума – лёгкий крем из козьего сыра, предварительно ферментированный в золе для придания особого аромата. Это необыкновенно воздушное блюдо вызывает восхищение. Оно сочетает в себе приятную сладость тыквы и нежность козьего сыра.



Коктейль
"Pumpkin
Pie"



6 КУРС

Заключительная подача содержит послание о том, что органическая ферма – это ещё и труд, но вознаграждение неотменно будет сладким. Пример у нас всегда перед глазами – собственная пасека с пчёлами. Десерт состоит из нескольких слоёв сочных медовых коржей, пропитанных кремом из фермерской сметаны, украшен медовым мороженым и пчелиными сотами.



Домашний
хвойный
сбитень
с пихтой
и саган
дайля



ОРГАНИК КЛУБ

Цена сета: 6500 р.

Цена сета с сопровождением бара: 8000 р.

*Заказ сета осуществляется за сутки до посещения ресторана.



ОПТАНИК

ПІСЛЯ ПУНЧОЇ РАБОТИ

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ОПТАНИК КИУВ