

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Тарталетки ручной работы

Заказ от 3 штук на Ваш выбор

с крабом и цитрусовым желе понзу  
490

с грушей, страчателлой и сыровяленным окороком  
360

с неркой спайси и красной икрой  
460

### Брускетты на фермерском хлебе из пекарни М2

с камчатским крабом, сладким чили и красной икрой  
980

с копчёной неркой слабой соли, свежими томатами  
и красной икрой  
590

### Оливки Azofairon ✓

с солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой  
320

### Большая тарелка закусок к вину 🍷

с сыровяленным мясом, сырами, орехами, вялеными томатами  
и оливками  
1390/2400

### Хумус с органическим греческим йогуртом

из брокколи и цукини, с томатами и сладким перцем  
620

### Вителло тоннато

с соусом из тунца и ароматом чёрного трюфеля  
820

### Классический тартар из говядины

1100

## СУПЫ

### Фирменный борщ

Наваристый суп на говяжьем бульоне с добавлением фермерского сена. Томится в печи на дровах 8 часов, благодаря чему приобретает «дымный» аромат. Подается с ломтиком чёрного хлеба из пекарни М2 со сметаной, салом и зеленью.  
740

### Куриный суп

с домашней лапшой и перепелиными яйцами  
580

## САЛАТЫ

### Стейк-салат

с фермерской вырезкой из говядины, осенними грибами  
и пряным дрессингом  
1480

### Зелёный салат ✓

витаминный микс из 7 зелёных овощей с соусом на основе  
винного уксуса  
780

### Салат из свежих овощей и зелёного лука ✓

заправка на Ваш выбор: органическая сметана /  
майонез / оливковое масло  
760

### Хрустящие баклажаны с розовыми томатами

### и органическим сыром «Фета» ✓

под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов  
780

### Салат с чёрной бурратой

со спаржей, сыровяленой ветчиной, клубникой  
и апельсиновым соусом  
1200

### Цезарь «по-фермерски»

листья салата с жареным цыплёнком, органическими  
яйцами и гренками из пекарни М2  
860

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

### Равиоли с креветкой

в соусе биск с вялеными томатами  
860

### Карбонара «по-фермерски»

с фермерским желтком и углём из лука-пороя  
890

### Болоньезе

из телятины с Фермы М2  
860

### Спагетти с камчатским крабом

в сливочном соусе с золотым карри  
1900



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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



# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ОРГАНИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

**Бургер от шефа**  
с говядиной и беконом  
960

**Бургер с рубленой индейкой**  
с соусом из копчёной вишни и  
хрустящим жареным луком  
870

**Стейк Нью-Йорк**  
100 г / 790

**Стейк Рибай**  
100 г / 890

**Стейк Филе Миньон**  
100 г / 990

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Картофель с хрустящими шкварками**  
осенними грибами, укропом и зелёным луком  
850

**Филе чёрной трески**  
в соусе XO с кервелем  
1590

**Блин с припёком**  
из белой рыбы и креветок под соусом из трёх видов икры:  
щучьей, чёрной и красной  
990

**Куриная грудка умами**  
с пюре из зелёного горошка  
1080

**Котлета из органической индейки**  
со шпинатом и томатами под луковым соусом  
880

**Нежный телячий язык**  
с картофельным gratenem и перечным соусом  
1280

**Стейк из дикой нерки бережного приготовления**  
со шпинатом под радужным соусом  
1280

**Рыбная котлета**  
с картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром  
из маринованного огурца  
890

Ферма «М2» – первое в России органическое многопрофильное хозяйство. Хозяйство имеет 5 500 га собственных органических земель в Подмоскowie. 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.

## ОВОЩИ

**Батат фри** ✓  
с соусом терияки и японским  
майонезом  
420

**Брокколи** ✓  
гриль / запечённая / на пару  
390

**Органический картофель** ✓  
запечённый / пюре  
250

**Овощи на гриле** ✓  
ассорти фермерских овощей  
490

## ДЕСЕРТЫ

**Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года** ✓  
из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей  
650

**Тарт с сезонными фруктами и ягодами**  
на основе из песочного теста со сливочным кремом  
590

**Тирамису**  
по классическому рецепту с сыром маскарпоне с Фермы М2  
750

**Медовик**  
со сметанным кремом, грецкими орехами и пломбиром М2  
660

**Шарик сорбета / мороженого** ✓  
на основе органического молока, сливок или ягод  
160



Сделать заказ



События



Фотоменю  
Зиларт



Программа  
лояльности