

# 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

### Крафтовые сыры М2

качотта с трюфелем, мутон шевр, козий с трюфелем,  
фермерский с вялеными томатами, винный «Премиум»  
990

### 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  
740

### Куриный суп

с домашней лапшой ручной работы и перепелиными  
яйцами  
580

### Сливочная уха

со сметаной М2 и тостом с лососёвой икрой  
1200

## САЛАТЫ

### Зелёный салат

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

### Греческий салат

с запечённым перцем и органической фетой  
990

### 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-порея  
890

### Болоньезе


из телятины с Фермы М2  
860


### Спагетти с камчатским крабом

в сливочном соусе с золотым карри  
1900



ОРГАНИК КЛУБ

 Содержит органические ингредиенты

 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


\*Уточните наличие выдержанных органических стейков у вашего официанта

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Бефстроганов**   
с вялеными томатами и огуречной сальсой  
1590

**Пирог с говядиной и мозговой костью**   
со сливочным соусом демиглас  
990

**Говяжья шея с картофельным пюре**   
в су-виде с соусом барбекю  
1550

**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**   
на пару / на гриле / запечённая  
490


**Картофель**   
запечённый / пюре  
250


**Овощи гриль**   
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



Фотоменю  
Патриаршие



Сделать заказ