

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### 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

с тартаром из органической говядины, перепелиным яйцом  
и пармезаном  
620

### Оливки Azofairon ✓

с солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой  
320

### Хумус с органическим греческим йогуртом

из брокколи и цукини, с томатами, сладким перцем  
и домашней питой  
620

классический с домашней питой  
620

### Вителло тоннато

с соусом из тунца и ароматом чёрного трюфеля  
820

### Тарталетки ручной работы NEW

заказ от 3 штук на выбор

с крабом и цитрусовым желе понзу  
490

с жареными сморчками и кремом из телятины и фуа-гра  
380

с грушей, страчателлой и сыровяленным окороком  
360

с неркой спайси и красной икрой  
460

### Большая тарелка закусок к вину NEW

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

## 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 ручной работы и перепелиными яйцами  
580

### Окрошка морская NEW

с мясом краба, креветками и неркой  
760

### Окрошка мясная NEW

с ростбифом, говяжьим языком и копчёной перепёлкой  
690

### Суп из пяти видов морепродуктов zero waste

с белым вином, соусом руй и рыбными чипсами  
970

## САЛАТЫ

### Салат с копчёной неркой и авокадо

подаётся с фермерскими огурцами, зелёной редькой  
и соусом из крыжовника и мёда  
860

### Зелёный салат NEW

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

### Рубленый салат из овощей и зелени ✓

с органическим сыром «Фета», грецким орехом  
и гранатовым соусом  
640

### Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и органическим сыром «Фета» ✓

под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов  
780

### Салат с чёрной бурратой NEW

со спаржей, сыровяленной ветчиной, клубникой  
и апельсиновым соусом  
1200

### Цезарь «по-фермерски»

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

## 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 NEW

100 г / 790

### Стейк Рибай

100 г / 890

### Стейк Филе Миньон

100 г / 990

## РИМСКАЯ ПИЦЦА

### Маргарита

с томатами и базиликом  
790

### 4 сыра

сыры с Фермы М2: моцарелла,  
манчего semi curado, пармезан, козий  
1090

### Пепперони

с говяжьей пепперони и сыром с Фермы М2  
990

### Прошутто

с грушей и сыровяленной ветчиной  
1090



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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Блин с припёком

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

### Котлета из органической индейки

со шпинатом и томатами под луковым соусом  
880

### Нежный телячий язык

с картофельным гратеном и перечным соусом  
1280

### Говяжьих щёчки

с гарниром из молодой капусты и моркови с фермы М2  
1170

### Органический филе-миньон

с фуа-гра, морским гребешком, чёрным трюфелем и соусом демиглас  
2400

### Стейк из дикой нерки бережного приготовления

со шпинатом под радужным соусом  
1280

### Судак NEW

под соусом из камчатского краба с зелёным маслом и кресс-салатом  
1220

### Рыбная котлета

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

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

### Равиоли с креветкой

в соусе биск с вялеными томатами и щучьей икрой  
860

### Карбонара «по-фермерски»

с фермерским желтком и углём из лука-порей  
790

### Болоньезе

из телятины с Фермы М2  
860

### Спагетти с камчатским крабом

в сливочном соусе с золотым карри  
1900

**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  
370

### Брокколи ✓

гриль / запечённая / на пару  
390

### Органический картофель ✓

запечённый / пюре  
250

### Овощи на гриле ✓

ассорти фермерских овощей  
470

## ДЕСЕРТЫ

### Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года ✓

из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей  
650

### Сметанник

со свежей малиной, кедровым орехом и тёплым шоколадным бисквитом  
660

### Тирамису NEW

по классическому рецепту с сыром маскарпоне с фермы М2  
750

### Медовик NEW

со сметанным кремом, грецкими орехами и пломбиром М2  
660

### Лимонный мусс NEW

ванильный мусс с лимонной прослойкой на бисквите Эммануэль с пломбиром М2  
480

### Шарик сорбета / мороженого ✓

на основе органического молока, сливок или ягод  
160



Сделать заказ



События



Фотоменю  
Сердце Столицы



Программа  
лояльности



**ОРГАНИК КЛУБ**

✓ Подходит для вегетарианцев.

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