

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Брускетта с крабом NEW

Хрустящий ломтик фермерского хлеба «4 злака» с соусом чили, японским майонезом и красной икрой.

830

### Брускетта с копчёной неркой слабой соли NEW

Хрустящий ломтик фермерского хлеба «4 злака» со свежими томатами, японским майонезом и красной икрой.

570

### Брускетта с томатами и моцареллой ✓ NEW

Хрустящий ломтик фермерского хлеба «4 злака» с воздушным шариком из моцареллы и сусальным золотом.

570

### Брускетта с тартаром из фермерской говядины NEW

Подсушенный ломтик ржаного бездрожжевого хлеба с перепелиным яйцом и органическим пармезаном.

580

### Оливки Azofairon ✓

С косточкой, солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой.

280

### Хумус из цукини и брокколи

С органическим греческим йогуртом и кинзой.

620

### Хумус с домашней питой ✓

Из органического нута с греческим йогуртом.

620

### Вителло тоннато

С соусом из тунца, пудрой из томатов, трюфелем и чёрным хлебом из пекарни М2.

790

### Ассорти тартаров в тарталетках ручной работы

Дикая нерка в соусе спайси с томатными хлопьями и красной икрой / органическая говядина с чёрной икрой / креветка Ама Эби с авокадо и специей Фурикакэ.

1280

### Ассорти органических сыров и мясных деликатесов

С собственной фермы М2.

1800

## САЛАТЫ

### Салат с копчёной неркой и авокадо

Подается с фермерскими огурцами, зелёной редькой и соусом из крыжовника и мёда.

820

### «Дачный» салат из сезонных овощей ✓

Спелые томаты, огурцы, редис, зелень. Заправка на Ваш выбор: органическая сметана / майонез / оливковое масло.

760

### Микс салат с органическим ростбифом

Карамелизированные томаты с органическим маринованным карпаччо и ароматным зелёным маслом.

990

### Рубленый салат из овощей и зелени ✓

Сочная зелень, томаты, красный лук, зёрна граната и органический сыр «Фета» под авторским гранатовым соусом.

570

### Хрустящие баклажаны с розовыми томатами

### и органическим сыром «Фета» ✓

Под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов.

750

### Органическая буррата ✓

С томатами, песто и чёрносмородиновым соусом.

890

### Цезарь «по-фермерски»

Листья салата с мясом молодых цыплят, органическими яйцами и гренками из пекарни М2.

790

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Ассорти эскарго

По-бургундски / со спелыми томатами / с грибами.

Подаются с тостами из пекарни М2.

990

### Хрустящий камчатский краб

В тесте фило.

520

### Блин с припёком

Из белой рыбы и креветок под икорным соусом.

790

## СУПЫ

### Куриный суп

С яйцом пашот и органическим сливочным маслом.

490

### Гороховый крем-суп с говяжьими рёбрышками NEW

На фермерском курином бульоне, с белыми грибами и сельдереем.

790

### Тыквенный суп с курицей су-вид NEW

На фермерском курином бульоне, с воздушной пенкой, кардамоном и мускатным орехом.

820

### Борщ на деревенском бульоне

Из органической говядины с тостом из пекарни М2.

620

## БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

### Бургер от шефа с органической говядиной и беконом

750

### Бургер с рубленой органической индейкой, соусом из копчёной вишни и карамелизированным луком

690

### Органический стейк Рибай

100 г / 890

### Органический стейк Филе Миньон

100 г / 990

## РИМСКАЯ ПИЦЦА

### Маргарита

690

### С грибами и трюфельным маслом

790

### С органической бурратой и томатами

890

### С органическими мясными деликатесами М2

1190

## ОВОЩИ

### Батат фри ✓

370

### Брокколи / Цветная капуста ✓

Гриль / Запечённая / На пару

390

### Органический картофель ✓

Запечённый / Пюре

250

### Овощи на гриле ✓

470



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Голубцы с фермерским цыплёнком NEW

Запечённые, с белокочанной капустой, соусом демиглас, трюфельным маслом и сметаной.  
740

### Филе цыплёнка на гриле

На шпажке с овощным салатом.  
990

### Куриная грудка умами

С белыми грибами и картофельным пюре.  
850

### Котлета из индейки

Со шпинатом и томатами под луковым соусом.  
820

### Говяжьи рёбра с картофельным пюре NEW

С мускатным орехом, зелёным маслом и микрозеленью.  
980

### Нежный телячий язык

С картофельным gratin и перечным соусом.  
1100

### Говяжьи щёчки с фермерскими овощами NEW

С чесноком, крабовым соевым соусом и зелёным маслом.  
1100

### Строганов из рапанов NEW

На двойной подушке из морковного и картофельно-сельдерейного пюре.  
940

### Стейк из дикой нерки бережного приготовления

Со шпинатом под радужным соусом.  
1190

### Черноморская камбала

В прованских травах.  
1380

### Рыбная котлета

С картофельным пюре.  
840

## ПАСТА

### Равиоли с органической рикоттой и шпинатом

С соусом на основе органических сливок и куриного консоме.  
650

### Равиоли с органической индейкой и копчёным органическим сыром

В курином консоме.  
720

### Спагетти ручной работы с крабом и сливочным соусом карри NEW

С украшением из декоративной клешни краба и микрозелени.  
1100

### Ньокки с креветками и копчёным органическим сыром

В соусе на основе куриного консоме и сливочного масла с фермы М2.  
820

### Тальятелле с грибами и трюфельным маслом

690

### Спагетти ручной работы с томатным соусом и страчателлой

540

### Спагетти Карбонара

Из пасты ручной работы.  
540

### Тальятелле с креветками и цуккини

820

### Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами.  
780

## ДЕСЕРТЫ

### Авторский сорбет ✓

Освежающий десерт из спелой клубники и игристого вина.  
430

### Штрудель с шариком пломбира ✓ NEW

Из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей.  
650

### Десерт Два молока NEW

Нежный бисквит с кремом из фермерских сливок и сыра «Филадельфия».  
480

### Павлова

С сыром «Филадельфия», свежей клубникой, малиной и голубикой.  
750

### Шарик сорбета / мороженого ✓

На основе органического молока и сливок.  
150

### Сметанник

Со свежей малиной и тёплым шоколадным бисквитом.  
660

### Чизкейк М2

Из органического сыра «Филадельфия».  
520

### Медовик

Со смородиной и фруктовым соусом.  
570

**Ферма «М2»** – первое в России органическое многопрофильное хозяйство. Хозяйство имеет 5 500 га собственных органических земель в Подмосковье. 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](https://m2-shop.ru).



Сделать заказ



Фотоменю  
Сердце Столицы



**ОРГАНИК КЛУБ**

✓ Подходит для вегетарианцев.

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