

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

Подаётся 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 Нью-Йорк

100 г / 790

Органический стейк Рибай

100 г / 890

Органический стейк Филе Миньон

100 г / 990

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

Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами.

780

Ньокки с креветками и копчёным органическим сыром

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

820

Спагетти ручной работы с крабом и сливочным соусом карри NEW

С украшением из декоративной клешни краба и микрозелени.

1300



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 M2 | 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

Говяжьи щёчки с фермерскими овощами NEW

С чесноком, крабовым соевым соусом и зелёным маслом.

1100

Органический филе-миньон

С фуа-гра, морским гребешком, чёрным трюфелем и соусом демиглас.

2100

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

ОВОЩИ

Батат фри ✓

370

Брокколи / Цветная капуста ✓

Гриль / Запечённая / На пару

390

Органический картофель ✓

Запечённый / Пюре

250

Овощи на гриле ✓

470

Ферма «M2» – 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 M2 по максимуму состоят из продуктов собственного производства. Любое из них можно заказать с доставкой, как и органические продукты из интернет-магазина m2-shop.ru.

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 M2

Из органического сыра «Филадельфия».

520

Медовик

Со смородиной и фруктовым соусом.

570



Сделать заказ



Фотоменю
Сокол