

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Брускетты на фермерском хлебе из пекарни М2 NEW

С камчатским крабом, сладким чили и красной икрой.  
830

С копчёной неркой слабой соли, свежими томатами и красной икрой.  
570

С томатами, моцареллой ручной работы и соусом песто.  
570

С тартаром из органической говядины, перепелиным яйцом и пармезаном.  
580

### Оливки Azofairon ✓

С солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой.  
280

### 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 чёрным трюфелем.  
790

### Ассорти тартаров в таралетках 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 NEW

Подаётся с фермерскими огурцами, зелёной редькой и соусом из крыжовника и мёда.  
820

### «Дачный» салат из овощей ✓

Заправка на Ваш выбор: органическая сметана / майонез / оливковое масло.  
760

### Микс салат с маринованным карпаччо

С карамелизированными томатами и ароматным зелёным маслом.  
990

### Рубленый салат из овощей и зелени ✓

С органическим сыром «Фета», грецким орехом и 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 жареным цыплёнком, 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

### Хрустящие шарики камчатского краба

В тесте фило.  
520

### Блин с припёком

Из белой рыбы и креветок под икорным соусом.  
790

## СУПЫ

### Фирменный борщ

Наваристый суп на говяжьем бульоне с добавлением фермерского сена. Томится в печи на дровах 8 часов, благодаря чему приобретает «дымный» аромат. Подаётся с ломтиком чёрного хлеба из пекарни М2 со сметаной, салом и зеленью.  
680

### Куриный суп

С яйцом пашот и органическим сливочным маслом.  
490

### Густой гороховый суп с говяжьими рёбрышками NEW

С белыми грибами и сельдереем.  
790

### Тыквенный суп с курицей NEW

С воздушной пеной из кофе, фуа-гра и чёрного кардамона.  
820

## ОРГАНИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

### Бургер от шефа

С говядиной и беконом.  
820

### Бургер с рубленой индейкой

С соусом из копчёной вишни и хрустящим жареным луком.  
780

### Стейк Нью-Йорк

100 г / 790

### Стейк Рибай

100 г / 890

### Стейк Филе Миньон

100 г / 990

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

### Равиоли с органической рикоттой и шпинатом

В сливочном соусе с орехами и куриным консоме.  
650

### Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами и щучьей икрой.  
780

### Ньокки с креветками и копчёным сыром

Со сливочным маслом и куриным консоме.  
820

### Спагетти с камчатским крабом

В сливочном соусе с золотым карри.  
1300

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Голубец с фермерским цыплёнком NEW

В сливочно-грибном соусе с трюфельным маслом и сметаной.  
740

### Куриная грудка умами

С белыми грибами и картофельным пюре.  
850

### Котлета из органической индейки

Со шпинатом и томатами под луковым соусом.  
820

### Нежный телячий язык

С картофельным gratin и перечным соусом.  
1100

### Говяжьё рёбра с картофельным пюре NEW

В соусе барбекю и ароматном зелёном масле.  
980

### Говяжьё щёчки NEW

С гарниром из молодой капусты и моркови с фермы М2.  
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, щуцъей икрой и тартаром из маринованного огурца.  
840

## ОВОЩИ

### Батат фри ✓

С соусом терияки и японским майонезом.  
370

### Брокколи / Цветная капуста ✓

Гриль / Запечённая / На пару.  
390

### Органический картофель ✓

Запечённый / Пюре.  
250

### Овощи на гриле ✓

Ассорти фермерских овощей.  
470

**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.

## ДЕСЕРТЫ

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

### Сметанник

Со свежей малиной, кедровым орехом и тёплым шоколадным бисквитом.  
660

### Чизкейк М2

Из органического сыра «Филадельфия», со свежим виноградом и черничным конфитюром.  
520

### Медовик

Со смородиновым соусом и карамельным кремом.  
570

### Павлова

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

### Шарик сорбета / мороженого ✓

На основе органического молока, сливок или ягод.  
150



Сделать заказ



Фотоменю  
Садовые Кварталы