

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 1190
с неркой слабой соли, свежими томатами и красной икрой 750

Оливки Azofairon
сорт из «высшей оливковой лиги» крупного калибра 390

Большая тарелка закусок к вину
с сыровяленным мясом, сырами, орехами, вялеными томатами и оливками 1390 / 2490

Крафтовые сыры М2
авторская композиция из сыров ручной работы 1240

Хумус с органическим греческим йогуртом
из брокколи и цукини, с томатами и сладким перцем 720

Телятина запечённая
«вителло тоннато» с трюфельным маслом 1120

Классический тартар из говядины
со слайсом из рибая и соусом в мозговой косточке 1320

САЛАТЫ

Стейк-салат
со свежими томатами и белыми грибами 1450

Салат из свежих сезонных овощей
витаминный заряд с заправкой на ваш выбор:
органическая сметана / майонез / оливковое масло 840

Хрустящие баклажаны
с розовыми томатами и органическим сыром фета 920

Цезарь «по-фермерски»
листья салата с жареным цыплёнком, органическими яйцами и гренками из пекарни М2 1120

Салат с кальмаром
в горчичном соусе 1130

СУПЫ

Фирменный борщ от шефа
на бульоне из бычьих голов и сена, томлённый в печи.
Подаётся с ломтиком бородинского хлеба и говяжьим салом 960

Куриный суп
с домашней лапшой ручной работы и перепелиными яйцами 720

Тыквенный суп
с цыплёнком конфи и маслом из листьев смородины 890

Фермерская «Солянка»
из мясных деликатесов с Фермы М2 1290

Сливочная уха из дикой нерки и трески
со сметаной М2 и тостом с лососёвой икрой 1320

ОРГАНИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

Стейки от фермерских бычков М2. Домашний соус на выбор: перечный / томатный.

Травяной откорм

Сухая выдержка от 42 дней

Стейк Нью-Йорк
100 г / 990

Бифштекс рубленый с яйцом пашот
1470

Стейк Рибай
100 г / 1120

БУРГЕРЫ

Чизбургер
с фермерской говядиной и органическими сырами 1590

Бургер из индейки
с кольцами лука фри и копчёной вишней 1320

Бургер из говядины
со свежими томатами и солёным огурцом 1590



ОРГАНИК КЛУБ

Содержит органические ингредиенты

Подходит для вегетарианцев

Кухня принимает заказы до 22:45

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

- Котлета на косточке из баранины

с соте из зелёного горошка

1280
- Бефстроганов

с вялеными томатами и огуречной сальсой

1640
- Блин с припёком

из белой рыбы и креветок под соусом с красной икрой

1230
- Колбаски из козлёнка

с картофельным пюре, тушёной свёклой и капустой

1250
- Куриная грудка с картофельным пюре

с грибным соусом «Жу»

990
- Котлета из органической индейки

со шпинатом и томатами под луковым соусом

1320
- Куриная печень с картофельно-сельдереевым пюре

соусом порто и тартаром из сельдерея

970
- Стейк из дикой нерки

со шпинатом под радужным соусом

1820
- Рыбная котлета

с картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром из маринованного огурца

1410

ОВОЩИ

- Батат фри

с карамельным соусом и домашним майонезом

580
- Картофель

запечённый / пюре

390 / 420
- Брокколи

на пару / на гриле / запечённая

640
- Овощи гриль

сезонный фермерский набор

640

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.

m²

ОРГАНИК КЛУБ

ПАСТЫ

- Спагетти с белыми грибами

с трюфельным маслом и фермерским пармезаном

1240
- Спагетти с цыплёнком

со шпинатом и органическими сливками

750
- Спагетти с креветками

в соусе биск

1200
- Равиоли с креветкой

с вялеными томатами под креветочным соусом

1130
- Болоньезе

с органической телятиной М2

1200

ДЕСЕРТЫ

- Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года

из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей

750
- Черёмуховый торт

с сорбетом из черноплодной рябины

960
- Тирамису

по классическому рецепту с маскарпоне с Фермы М2

980
- Медовик

со сметанным кремом, грецкими орехами и пломбиром М2

820
- Шарик сорбета / мороженого

на основе органического молока, сливок или ягод

160

Хлебная корзина

ремесленный хлеб от Пекарни М2

290

ПЕКАРНЯ

m²



Фотоменю
Сокол



Сделать заказ

Содержит органические ингредиенты

Подходит для вегетарианцев

Кухня принимает заказы до 22:45

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