

# 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 сыровяленым 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 с говядиной

под картофельной «соломой»  
990

### 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 цыпленком, органическими яйцами и гренками из пекарни М2  
1120

### Салат с кальмарам

в горчичном соусе  
1130

## СУПЫ

### Фирменный борщ от шефа

на бульоне из бычьих голов и сена, томлённый в печи.  
Подается с ломтиком бородинского хлеба и салом  
960

### Куриный суп

с домашней лапшой ручной работы и перепелиными яйцами  
720

### Сливочная уха из дикой нерки и трески

со сметаной М2 и тостом с лососевой икрой  
1320

## ОРГАНИЧЕСКИЕ СТЕЙКИ

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

### Травяной откорм

### Стейк Нью-Йорк

100 г / 990

### Стейк Рибай

100 г / 1120

### Сухая выдержка от 42 дней

### Бифштекс рубленый с яйцом пашот

1470

## БУРГЕРЫ

### Бургер из индейки

с кольцами лука фри и копчёной вишней  
1320

### Бургер из говядины

с фермерским сыром 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

**Фермерский корнишон в соусе порто**  
с картофелем гриль и зеленью  
990

**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

**Равиоли с креветкой**  
с вялеными томатами под креветочным соусом  
1130

**Болоньезе**   
с органической телятиной М2  
1200

**Стейк из дикой нерки**  
со шпинатом под радужным соусом  
1820

**Рыбная котлета**  
с картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром  
из маринованного огурца  
1410

**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](http://m2-shop.ru).



**ОРГАНИК КЛУБ**

 Содержит органические ингредиенты

 Подходит для вегетарианцев

## ОВОЩИ

**Батат фри**   
с карамельным соусом и  
домашним майонезом  
580

**Брокколи**   
на пару / на гриле / запечённая  
640

**Картофель**   
запечённый / пюре  
390 / 420

**Овощи гриль**   
сезонный фермерский набор  
640

## ДЕСЕРТЫ

**Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года**   
из теста фило, с грецким орехом, изюмом и кюрией  
750

**Павлова от шефа**  
из фермерских белков со свежими ягодами  
970

**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** 



Фотоменю  
Сердце Столицы



Сделать заказ

 Кухня принимает заказы до 22:45

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