



# 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 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 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 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 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


**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

## 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 корицей  
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



**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.



ОРГАНИК КЛУБ



Фотоменю  
Сердце Столицы



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