


# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

## ЗАКУСКИ

**Тартар из мяса молодых бычков** 

на «фарфоровой» кости  
1150

**Паштет из печени органического цыплёнка** 


с желе из винограда  
с фермерским хлебом  
880

**Пастроми из говяжьего сердца** 

с облепиховым сорбетом  
1180

**Мозговая косточка** 

с хлебом ручной работы  
1280

**Ростбиф из ягнёнка** 

с «сердечным» соусом  
1150

**Салат овощной** 

из даров сезона  
890

**Оливье с золочёным яйцом**

в огуречной «пелёнке»  
990

**Фермерский салат** 

с органической куриной грудкой  
990


## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Филе палтуса**

с брюссельской капустой и ванильным маслом  
2400

**Говяжий пирог** 

с капустой и яичным желтком  
1800

**Котлета из говядины** 

со взбитым картофелем  
1500


**Однозернянка с перепёлкой и сливочным пломбиром M2**  
1260

**Равиоли «Чёрный ангус»** 


с говяжьими губами  
1350

**Говяжье ребро** 

с печёными овощами  
1900

**Котлета из ягнёнка** 

на косточке, с обожжёнными овощами  
1280

**Пельмени с телятиной и фермерской сметаной** 

990

**Куриная грудка** 

с морковью и облепиховым пюре  
1050

**Котлета рыбная**

с цукини и зелёным горошком  
1260


**Чизбургер** 

с фермерской говядиной и органическими сырами  
1500

## СУПЫ

**Томлёный борщ** 

на фермерской говядине  
с вишней и черносливом  
990

**Куриный бульон** 

с лапшой ручной работы  
690

**Бабл-уха из белорыбицы**

с визигой и варёной картошкой  
980

**Мясная окрошка** 


на выбор: квас / кефир  
790

## СТЕЙКИ

**Стейки от фермерских бычков M2**

Домашний соус на выбор: перечный / томатный

**Сухая выдержка от 42 дней**

**Нью-Йорк** 

100 г / 1900

**Рибай на кости** 

100 г / 2200

**Травяной откорм**

**Нью-Йорк** 

100 г / 990

**Рибай** 

100 г / 1290

**Стриплойн** 

100 г / 2400

**Рибай** 

100 г / 2700

**Стриплойн** 

100 г / 1100

## ДЕСЕРТЫ

**Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года** 

с грецким орехом, изюмом и корицей  
780

**Медовик со сметанным кремом**

грецкими орехами и пломбиром M2  
820

**Клубника - базилик**

с муссом из чая и белым шоколадом  
700

**Шарик мороженого / сорбета** 

на основе органического молока, сливок или ягод  
250

Ферма M2 — первое в России многопрофильное органическое хозяйство, которое имеет 5 500 ГА собственных земель в Подмосковье. Наша фермерская продукция и земли 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 вы можете заказать с собственной доставкой ресторана. А органическую продукцию с Фермы M2 можно приобрести на сайте интернет-магазина m2-shop.ru.




Фотоменю  
Сокол



Сделать заказ




## 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