

# 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.

### Сухая выдержка от 42 дней

#### Нью-Йорк на кости

100 г / 2200

#### Биштекс рубленый

с яйцом пашот 1470

#### Рибай на кости

100 г / 1900

\*Выдержанные стейки подаются с ароматными травами, печёным чесноком и соусом на ваш выбор. Уточнить наличие доступных для заказа стейков вы можете у официанта.

## 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

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

**Картофель**   
запечённый / пюре  
390 / 420

**Овощи гриль**   
сезонный фермерский набор  
640


## 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** 

**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  
Патриаршие




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