

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Авторские блюда из органических продуктов подмосковной Фермы М2 | Шеф-повар – Антон Магдюк

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Тарталетки ручной работы

Заказ от 3 штук на Ваш выбор

с крабом и цитрусовым желе понзу

490

с грушей, страчателлой и сыровяленным окороком

360

с неркой спайси и красной икрой

460

### Брускетты на фермерском хлебе из пекарни М2

с камчатским крабом, сладким чили и красной икрой

980

с копчёной неркой слабой соли, свежими томатами

и красной икрой

590

с тартаром из органической говядины, перепелиным яйцом

и пармезаном

620

### Оливки Azofairon <sup>✓</sup>

с солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой

320

### Большая тарелка закусок к вину <sup>2|2</sup>

с сыровяленным мясом, сырами, орехами, вялеными томатами

и оливками

1390/2400

### Хумус с органическим греческим йогуртом

из брокколи и цукини, с томатами и сладким перцем

620

### Вителло тоннато

с соусом из тунца и ароматом чёрного трюфеля

820

### Классический тартар из говядины NEW

1100

## СУПЫ

### Фирменный борщ

Наваристый суп на говяжьем бульоне с добавлением фермерского сена. Томится в печи на дровах 8 часов, благодаря чему приобретает «дымный» аромат. Подается с ломтиком чёрного хлеба из пекарни М2 со сметаной, салом и зеленью.

740

### Куриный суп

с домашней лапшой ручной работы и перепелиными яйцами

580

## ОРГАНИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

### Бургер от шефа

с говядиной и беконом

960

### Бургер с рубленой индейкой

с соусом из копчёной вишни и

хрустящим жареным луком

870

### Стейк Нью-Йорк

100 г / 790

### Стейк Рибай

100 г / 890

### Стейк Филе Миньон

100 г / 990

## САЛАТЫ

### Стейк-салат NEW

с фермерской вырезкой из говядины, осенними грибами

и пряным дрессингом

1480

### Зелёный салат <sup>✓</sup>

витаминный микс из 7 зелёных овощей с соусом на основе

винного уксуса

780

### Салат из свежих овощей и зелёного лука <sup>✓</sup>

заправка на Ваш выбор: органическая сметана / майонез /

оливковое масло

760

### Хрустящие баклажаны с розовыми томатами

### и органическим сыром «Фета» <sup>✓</sup>

под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов

780

### Салат с чёрной бурратой

со спаржей, сыровяленной ветчиной, клубникой

и апельсиновым соусом

1200

### Цезарь «по-фермерски»

листья салата с жареным цыплёнком, органическими

яйцами и гренками из пекарни М2

860

## ПИЦЦА

### Маргарита

с томатами и базиликом

790

### 4 сыра

сыры с Фермы М2: моцарелла,

манчего semi curado, пармезан, козий

1090

### Пепперони

с говяжьей пепперони и сыром с Фермы М2

990

### Прощутто

с грушей и сыровяленной ветчиной

1090



ОРГАНИК КЛУБ

<sup>✓</sup> Подходит для вегетарианцев.

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

**Картофель с хрустящими шкварками NEW**  
осенними грибами, укропом и зелёным луком  
780

**Блин с припёком**  
из белой рыбы и креветок под соусом из трёх видов икры: щучьей, чёрной и красной  
990

**Цыпленок умами ver 2.0 NEW**  
с картофельным пюре и нежным сливочным соусом  
1080

**Котлета из органической индейки**  
со шпинатом и томатами под луковым соусом  
880

**Нежный телячий язык**  
с картофельным gratin и перечным соусом  
1280

**Говяжьё щёчки**  
с гарниром из молодой капусты и моркови с Фермы М2  
1170

**Стейк из дикой нерки бережного приготовления**  
со шпинатом под радужным соусом  
1280

**Рыбная котлета**  
с картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром из маринованного огурца  
890

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

**Равиоли с креветкой**  
в соусе биск с вялеными томатами  
860

**Карбонара «по-фермерски»**  
с фермерским желтком и углём из лука-порей  
890

**Болоньезе**  
из телятины с Фермы М2  
860

**Спагетти с камчатским крабом**  
в сливочном соусе с золотым карри  
1900

**Ферма «М2»** – первое в России органическое многопрофильное хозяйство. Хозяйство имеет 5 500 га собственных органических земель в Подмоскowie. 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.

## ОВОЩИ

**Батат фри ✓**  
с соусом терияки и японским майонезом  
420

**Брокколи ✓**  
гриль / запечённая / на пару  
390

**Органический картофель ✓**  
запечённый / пюре  
250

**Овощи на гриле ✓**  
ассорти фермерских овощей  
490

## ДЕСЕРТЫ

**Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года ✓**  
из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей  
650

**Тирамису**  
по классическому рецепту с сыром маскарпоне с Фермы М2  
750

**Медовик**  
со сметанным кремом, грецкими орехами и пломбиром М2  
660

**Шарик сорбета / мороженого ✓**  
на основе органического молока, сливок или ягод  
160



Сделать заказ



События



Фотоменю  
Садовые Кварталы



Программа  
лояльности