

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Брускетты на фермерском хлебе из пекарни М2 NEW

С камчатским крабом, сладким чили и красной икрой.
830

С копчёной неркой слабой соли, свежими томатами и красной икрой.
570

С томатами, моцареллой ручной работы и соусом песто.
570

С тартаром из органической говядины, перепелиным яйцом и пармезаном.
580

Оливки Azofairon ✓

С солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой.
280

Хумус с органическим греческим йогуртом

Из брокколи и цукини, с томатами, сладким перцем и домашней питой.
620

Классический с домашней питой.
620

Вителло тоннато

С соусом из тунца и чёрным трюфелем.
790

Ассорти тартаров в тарталетках ручной работы

Дикая нерка в соусе спайси с томатными хлопьями и красной икрой / органическая говядина с чёрной икрой / креветка Ама Эби с авокадо и специей Фурикакэ.
1280

Ассорти органических сыров и мясных деликатесов

С собственной фермы М2.
1800

САЛАТЫ

Салат с копчёной неркой и авокадо NEW

Подаётся с фермерскими огурцами, зелёной редькой и соусом из крыжовника и мёда.
820

Салат из свежих овощей и зелёного лука ✓

Заправка на Ваш выбор: органическая сметана / майонез / оливковое масло.
760

Микс салат с маринованным карпаччо

С карамелизированными томатами и ароматным зелёным маслом.
990

Рубленый салат из овощей и зелени ✓

С органическим сыром «Фета», грецким орехом и гранатовым соусом.
570

Хрустящие баклажаны с розовыми томатами

и органическим сыром «Фета» ✓

Под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов.
750

Органическая буррата ✓

С томатами, песто и чёрносмородиновым соусом.
890

Цезарь «по-фермерски»

Листья салата с жареным цыплёнком, органическими яйцами и гренками из пекарни М2.
790

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие шарики камчатского краба

В тесте фило.
520

Блин с припёком

Из белой рыбы и креветок под икорным соусом.
790

СУПЫ

Фирменный борщ

Наваристый суп на говяжьем бульоне с добавлением фермерского сена. Томится в печи на дровах 8 часов, благодаря чему приобретает «дымный» аромат. Подаётся с ломтиком чёрного хлеба из пекарни М2 со сметаной, салом и зеленью.
680

Куриный суп

С яйцом пашот и органическим сливочным маслом.
580

Густой гороховый суп с говяжьими рёбрышками NEW

С белыми грибами и сельдереем.
790

Тыквенный суп с курицей NEW

С воздушной пеной из кофе, фуа-гра и чёрного кардамона.
820

ОРГАНИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

Бургер от шефа

С говядиной и беконом.
820

Бургер с рубленой индейкой

С соусом из копчёной вишни и хрустящим жареным луком.
780

Стейк Рибай

100 г / 890

Стейк Филе Миньон

100 г / 990

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Маргарита

С базиликом и ароматным зелёным маслом.
690

С грибами

Шийтаке, вешенки и шампиньоны с трюфельным маслом.
790

С органической бурратой

С томатами и базиликом.
890

С органическими мясными деликатесами

С собственной фермы М2.
1190



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Голубец с фермерским цыплёнком NEW

В сливочно-грибном соусе, с трюфельным маслом и сметаной.
740

Куриная грудка умами

С белыми грибами и картофельным пюре.
850

Котлета из органической индейки

Со шпинатом и томатами под луковым соусом.
820

Нежный телячий язык

С картофельным gratin и перечным соусом.
1100

Говяжьи рёбра с картофельным пюре NEW

В соусе барбекю и ароматном зелёном масле.
980

Говяжьи щёчки NEW

С гарниром из молодой капусты и моркови с фермы М2.
1100

Строганов из рапанов NEW

На двойной подушке из морковного и картофельно-сельдерейного пюре.
940

Стейк из дикой нерки бережного приготовления

Со шпинатом под радужным соусом.
1190

Черноморская камбала

В прованских травах.
1380

Рыбная котлета

С картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром из маринованного огурца.
840

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

Равиоли с органической рикоттой и шпинатом

В сливочном соусе с орехами и куриным консоме.
650

Спагетти с камчатским крабом

В сливочном соусе с золотым карри.
1300

Ньокки с креветками и копчёным сыром

Со сливочным маслом и куриным консоме.
820

Тальятелле с грибами

Шиитаке, вешенки и белые грибы в соусе из куриного консоме, белого вина и трюфельного масла.
690

Спагетти с томатным соусом и страчателлой

С листьями базилика.
540

Спагетти Карбонара

С беконом, яичным желтком и сыром «Пармезан».
540

Тальятелле с креветками и цукини

В соусе из белого вина с карри и сыром «Пармезан».
820

Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами.
780

ОВОЩИ

Батат фри ✓

С соусом терияки и японским майонезом.
370

Брокколи / Цветная капуста ✓

Гриль / Запечённая / На пару.
390

Органический картофель ✓

Запечённый / Пюре.
250

Овощи на гриле ✓

Ассорти фермерских овощей.
470

ДЕСЕРТЫ

Штрудель с шариком пломбира по рецепту 1941 года ✓ NEW

Из теста фило, с грецким орехом, изюмом и корицей.
650

Десерт «Два молока» NEW

Нежный бисквит с кремом из фермерских сливок и сыра «Филадельфия».
480

Сметанник

Со свежей малиной, кедровым орехом и тёплым шоколадным бисквитом.
660

Чизкейк М2

Из органического сыра «Филадельфия», со свежим виноградом и черничным конфитюром.
520

Медовик

Со смородиновым соусом и карамельным кремом.
570

Павлова

С сыром «Филадельфия», свежей клубникой, малиной и голубикой.
750

Шарик сорбета / мороженого ✓

На основе органического молока, сливок или ягод.
150

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.



Сделать заказ



Фотоменю
Сердце Столицы



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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