

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.
870

С копчёной неркой слабой соли, свежими томатами и красной икрой.
590

С тартаром из органической говядины, перепелиным яйцом и пармезаном.
620

Оливки Azofairon ✓

С солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой.
320

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 ароматом чёрного трюфеля.
820

Ассорти тартаров в тарталетках ручной работы

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

Ассорти органических сыров и мясных деликатесов

С собственной фермы М2.
2100

САЛАТЫ

Салат с копчёной неркой и авокадо

Подаётся с фермерскими огурцами, зелёной редькой и соусом из крыжовника и мёда.
860

Салат из свежих овощей и зелёного лука ✓

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

Рубленый салат из овощей и зелени ✓

С органическим сыром «Фета», грецким орехом и гранатовым соусом.
640

Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и органическим сыром «Фета» ✓

Под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов.
780

Органическая буррата ✓

С томатами, песто и чёрносмородиновым соусом.
980

Цезарь «по-фермерски»

Листья салата с жареным цыплёнком, органическими яйцами и гренками из пекарни М2.
860

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.
740

Куриный суп

С домашней лапшой ручной работы и перепелиными яйцами.
580

Суп из пяти видов морепродуктов zero waste NEW

С белым вином, соусом руй и рыбными чипсами.
970

ОРГАНИЧЕСКИЕ БУРГЕРЫ И СТЕЙКИ

Бургер от шефа

С говядиной и беконом.
960

Стейк Рибай

100 г / 890

Бургер с рубленой индейкой

С соусом из копчёной вишни и хрустящим жареным луком.
870

Стейк Филе Миньон

100 г / 990

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Маргарита

С томатами и базиликом.
790

4 сыра NEW

Сыры с Фермы М2: Моцарелла, Манчего semi curado, Пармезан, Козий.
1090

Морская NEW

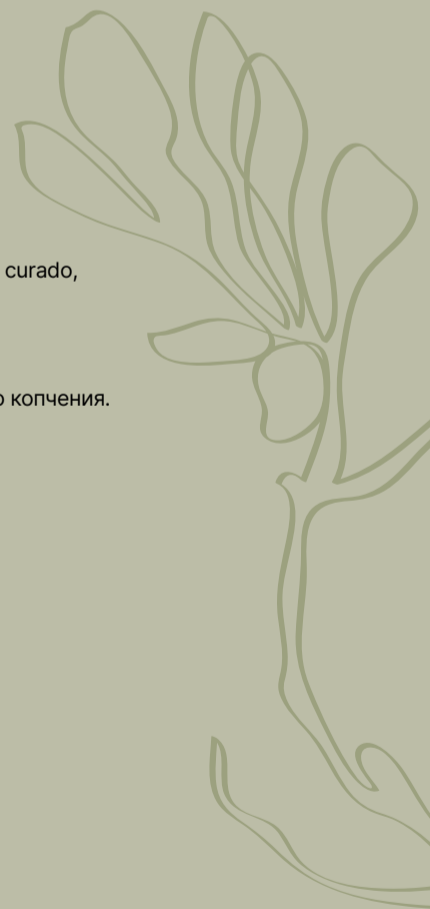
С кальмаром, креветками и неркой холодного копчения.
1070

Пепперони NEW

С говяжьей пепперони и сыром с Фермы М2.
990

Прошутто NEW

С грушей и сыровяленой ветчиной.
1090



ОРГАНИК КЛУБ

✓ 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

Куриная грудка умами

С белыми грибами и картофельным пюре.
980

Котлета из органической индейки

Со шпинатом и томатами под луковым соусом.
880

Нежный телячий язык

С картофельным gratin и перечным соусом.
1280

Говяжьё рёбра с картофельным пюре

В соусе барбекю и ароматном зелёном масле.
980

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

Черноморская камбала

В прованских травах.
1380

Рыбная котлета

С картофельным пюре, щучьей икрой и тартаром из маринованного огурца.
890

Блин с припёком

Из белой рыбы и креветок под соусом из трёх видов икры: щучьей, чёрной и красной.
990

ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

Спагетти с камчатским крабом

В сливочном соусе с золотым карри.
1600

Карбонара «по-фермерски» NEW

С фермерским желтком и углём из лука-порея.
790

Болоньезе NEW

Из телятины с Фермы М2.
860

Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами.
860

ОВОЩИ

Батат фри ✓

С соусом терияки и японским майонезом.
370

Брокколи ✓

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 ✓

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

Сметанник

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

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.
160

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



События



Фотоменю
Сердце Столицы



Программа лояльности.
Копите баллы и
оплачивайте покупки



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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