

# 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 таралетках 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

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Хрустящие шарики камчатского краба

В тесте фило.

650

### Блин с припёком

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

990

## 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 и перепелиными яйцами.

580

### Суп из пяти видов морепродуктов zero waste NEW

С белым вином, соусом руй и рыбными чипсами.

970

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

### Равиоли с креветкой

В соусе биск с вялеными томатами и щуцовой икрой.

860

### Карбонара «по-фермерски» NEW

С фермерским желтком и углём из лука-порей.

790

### Арабьята NEW

С соусом из томатов, перца чили и базилика.

720

### Качо-э-пепе NEW

С пятью видами перца и сырами с Фермы М2.

850

### Болоньезе NEW

Из телятины с Фермы М2.

860

### «Креветочная» паста zero waste

В соусе из креветок со специями.

880

### Спагетти с камчатским крабом

В сливочном соусе с золотым карри.

1600

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ

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

## 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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### Голубец с фермерским цыплёнком

В сливочно-грибном соусе с трюфельным маслом и сметаной.  
760

### 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

### Говяжьи рёбра с картофельным пюре

В соусе барбекю и ароматном зелёном масле.  
980

### Говяжьи щёчки

С гарниром из молодой капусты и моркови с фермы М2.  
1170

### Органический филе-миньон

С фуа-гра, морским гребешком, чёрным трюфелем и соусом демиглас.  
2400

### 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

**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.

## 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



Сделать заказ



События



Фотоменю  
Садовые Кварталы



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.