

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
980

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

Тарталетки ручной работы NEW

заказ от 3 штук на выбор

с крабом и цитрусовым желе понзу
490

с жареными сморчками и кремом из телятины и фуа-гра
380

с грушей, страчателлой и сыровяленным окороком
360

с неркой спайси и красной икрой
460

Большая тарелка закусок к вину NEW

с сыровяленным мясом, сырами, орехами, вялеными томатами и
оливками
2400

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

Окрошка морская NEW

с мясом краба, креветками и неркой
760

Окрошка мясная NEW

с ростбифом, говяжьим языком и копчёной перепёлкой
690

Суп из пяти видов морепродуктов zero waste

с белым вином, соусом руй и рыбными чипсами
970

САЛАТЫ

Салат с копчёной неркой и авокадо

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

Зелёный салат NEW

витаминный микс из 7 зелёных овощей с соусом на основе
винного уксуса
780

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

Салат с чёрной бурратой NEW

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

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 NEW

100 г / 790

Стейк Рибай

100 г / 890

Стейк Филе Миньон

100 г / 990

РИМСКАЯ 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

Прошутто

с грушей и сыровяленной 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

Блин с припёком

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

Котлета из органической индейки

со шпинатом и томатами под луковым соусом
880

Нежный телячий язык

с картофельным гратеном и перечным соусом
1280

Говяжьих 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

Судак NEW

под соусом из камчатского краба с зелёным маслом и кресс-салатом
1220

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 и щучьей икрой
860

Карбонара «по-фермерски»

с фермерским желтком и углём из лука-порей
790

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
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

Тирамису NEW

по классическому рецепту с сыром маскарпоне с фермы М2
750

Медовик NEW

со сметанным кремом, грецкими орехами и пломбиром М2
660

Лимонный мусс NEW

ванильный мусс с лимонной прослойкой на бисквите Эммануэль с пломбиром М2
480

Шарик сорбета / мороженого ✓

на основе органического молока, сливок или ягод
160



Сделать заказ



События



Фотоменю
Зиларт



Программа
лояльности



ОРГАНИК КЛУБ

✓ Подходит для вегетарианцев.

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