

# 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

### Оливки Azofairon

с солоновато-сладким вкусом и лёгкой горчинкой

320

### Большая тарелка закусок к вину

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

### Крафтовые сыры М2

качотта с трюфелем, мутон шевр, козий с трюфелем,

фермерский с вялеными томатами, винный «Премиум»

990

### Вителло тоннато

с соусом из тунца и ароматом чёрного трюфеля

820

### Классический тартар из говядины

1100

## СУПЫ

### Фирменный борщ

наваристый суп на говяжьем бульоне с добавлением

фермерского сена

740

### Куриный суп

с домашней лапшой ручной работы и перепелиными яйцами

580

### Сливочная уха

со сметаной М2 и тостом с лососёвой икрой

1200

## БУРГЕРЫ

### Бургер от шефа

с говядиной и беконом

960

### Бургер с рубленой индейкой

с соусом из копчёной вишни и хрустящим жареным луком

870

## САЛАТЫ

### Зелёный салат

витаминный микс из 7 зелёных овощей с соусом на основе

винного уксуса

780

### Греческий салат

с запечённым перцем и органической фетой

990

### Салат из свежих овощей и зелёного лука

заправка на Ваш выбор: органическая сметана / майонез /

оливковое масло

760

### Хрустящие баклажаны с розовыми томатами и

органическим сыром фета

под авторским соусом на основе оливкового масла и орехов

780

### Салат с чёрной бурратой

со спаржей, сыровяленой ветчиной, клубникой

и апельсиновым соусом

1200

### Цезарь «по-фермерски»

листья салата с жареным цыплёнком, органическими

яйцами и гренками из пекарни М2

860

## ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ СТЕЙКИ

### Нью-Йорк на кости

100 г / 1490

### Биштекс рубленый

с яйцом пашот

300 г / 1290

### Рибай на кости

100 г / 1290

Все стейки подаются с ароматными травами, печёным чесноком и соусом на ваш выбор. Уточнить наличие доступных для заказа стейков вы можете у официанта.

## СОУСЫ

### Перечный

30 г / 190

### Трюфельный

30 г / 190

### Гоат чиз

30 г / 190

### Брусничный

30 г / 190

Содержит органические ингредиенты

Подходит для вегетарианцев

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





ОРГАНИК КЛУБ


# ОСНОВНОЕ МЕНЮ


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

## ПИЦЦА

**Маргарита**   
с томатами и базиликом  
790

**4 сыра**   
сыры с Фермы М2:  
Моцарелла, Пармезан, Камамбер,  
Пекорино Дольче  
1090


**Пепперони**   
с говяжьей пепперони и сыром  
с Фермы М2  
990


**С мортаделлой, трюфельной  
страчателлой**   
и соусом неаполитано  
890

**Прощутто**   
с грушей и сыровяленой ветчиной  
1090

## ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

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


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


**Болоньезе**   
из телятины с Фермы М2  
860


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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА


**Бефстроганов**   
с вялеными томатами и огуречной сальсой  
1590

**Пирог с говядиной и мозговой костью**   
со сливочным соусом демиглас  
990

**Говяжья шея с картофельным пюре**   
в су-виде с соусом барбекю  
1550

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

**Куриная грудка умами**   
с пюре из зелёного горошка  
1080

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

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


**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


**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**   
на пару / на гриле / запечённая  
с сыром пармезан  
490

**Овощи на гриле**   
640


**Картофель**   
фри с трюфельным маслом /  
отварной с зеленью / пюре  
390

**Микс-салат**   
с каперсами, красным луком  
и редисом  
540


## ДЕСЕРТЫ

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

**Тарт с сезонными фруктами и ягодами**  
на основе из песочного теста со сливочным кремом  
590

**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



Фотоменю  
Крылья



Сделать заказ