

гастропространство

В историческом здании на Гоголевском бульваре под одной крышей соединились ремесленная пекарня, ресторан современной московской кухни и бар–лаборатория. Это иной опыт, отличный от других проектов Фермы М2, сохранивший при этом их ДНК — полюбившийся органический продукт, честность, сервис и тёплую дружескую атмосферу.

Здание, построенное в тридцатых годах в стиле конструктивизма, специально сконструировали как клуб–столовую соседнего экспериментального дома–коммуны. Здесь готовили еду для жителей комплекса, воплощая идею пространства «людей будущего», где отдельная кухня–столовая была ключевым элементом утопического быта.

Концепцию ИНО раскрывает ресторан современной московской кухни под управлением бренд–шефа Никиты Кузьменко, который переосмысляет гастрономические традиции столицы, авангардный бар шеф–бармена Василия Жеглова исследует вкус через сезонность, локальные продукты и авторский подход. А особый дух проекта подчёркивают гастрономические сочетания с хлебом и выпечкой, созданные под руководством бренд–шефа Пекарни М2 Ксении Гребенюк.

Так знакомое превращается в иное, ИНО М2.

— Так это ж, не нагаты ли с устриц,  
а потом уж и весь план изменить?

## АКВАРИУМ

Устрицы дибба бэй / крымская / фин де клер	780 / 780 / 780
Гребешок	1 шт / 780
Морской ёж	1 шт / 480
Икра красная	50 г / 980
Икра чёрная	50 г / 6 560



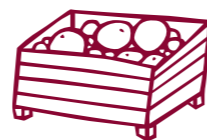
## ХОЛОДНОЕ

Паштет из куриной печени с игристым и цитрусами	840
Печень трески с водорослями и ржаным хлебом	1 260
Пате-ан-крут с уткой и фуа-гра	1 490
Утиный хамон со сливой и страчателлой	1 690
Карпаччо из говядины с трюфельным айоли и грибами	1 690
Тартар из говядины с солёным лимоном	1 340
Тартар из лосося с редисом и хреном	1 340
Тартар из муксуна со свёклой и яблоком	840
Гравлак из лосося со свекольной горчицей	890
Зелёный салат с цитрусами и улитками	1 320
Овощной салат с печёной фетой	1 210
Томатные текстуры со страчателлой и трюфелем	1 480
Томатный гаспачо с земляникой и томатным сорбетом	1 280



## ГОРЯЧЕЕ

Борщ с копчёной грудинкой и черносливом	980
Зелёный крем-суп с креветками и брокколини	1 480
Печёный камамбер с вареньем из грецкого ореха	1 180
Куриная грудка с фенхелем и цветной капустой	1 140
Куриная котлета с камамбером и картофелем	1 100
Костный мозг с кунжутом и жареной лепёшкой	980
Филе миньон с печёным рамиро и рататюем	3 580
Утиная ножка с текстурами яблок и винограда	2 222
Камчатский краб с кашей «Дружба»	1 960
Лосось, икра и кукуруза	2 540
Рапан по-строгановски	1 360



О нашей ферме



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. Блюда в ресторанах М2 по максимуму состоят из продуктов собственного производства. Органические продукты можно купить в магазинах сети или интернет-магазине m2-shop.ru.

## ПАСТА

Паста по-гоголевски	1 100
Паста по-флотски с фермерским мясом и перцем	1 100
Паста по-флотски с тунцом и лимоном	1 100

— Третьего числа, гаса за два до обеда,  
вдруг прибегает к нам Тоголь,  
вытаскивает из карманов макаронки...

## ПЕЧЬ ✕

Векошник с грушей и трюфельным мёдом	860
Векошник с грибами и трюфельным айоли	860
Векошник с борщом и копчёной сметаной	860
Векошник с томатами и страчателлой	860
Рибай влажного вызревания	1 620
Рёбра кальби	1 620
Салат романо гриль	640
Сезонные овощи	890
Корнеплоды и чимичури	890

## XXXXX

## ДЕСЕРТЫ

Мёд и пчёлы	960
Кофе и козий сыр	960
Органическое молоко и травы	960
«Гоголь»	960
Яблочный тарт и сидр	960
Ассорти фермерских сыров	960

## СОРБЕТЫ

«Байкал»	340
Роза и гранат	340
Яблоко и щавель	340
Маршмеллоу и бобы тонка	340
Апероль и электрический цветок	340

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



Фотоменю



Программа лояльности  
«Зёрна дружбы»