

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 шеф–повара 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 накатать ли с устриц,
а потом уж и весь план изменить?

АКВАРИУМ

Устрицы дибба бэй / крымская / фин де клер
Гребешок
Морской ёж
Икра красная / икра чёрная



780 / 780 / 780
1 шт / 780
1 шт / 480
50 г / 980 / 6 560

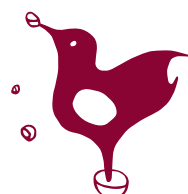
ХОЛОДНОЕ

Инжир с камамбером и чёрным трюфелем
Паштет из куриной печени с игристым и цитрусами
Холодец из четырёх частей говядины с текстурами яблока
Карпаччо из говядины с трюфельным айоли и грибами
Тартар из говядины с солёным лимоном
Тартар из лосося с редисом и хреном
Тартар из муксуна со свёклой и яблоком
Гравлакс из лосося со свекольной горчицей
Түнец с томатами и малиной
Крудо из гребешка с грейпфрутом и гранатом
Зелёный салат с цитрусами и улитками
Салат с печенью трески и картофелем
Винегрет с осьминогом и белыми грибами
Овощной салат с печёной фетой
Томатные текстуры со страчателлой и трюфелем
Оливки печёные с лимонной цедрой



ГОРЯЧЕЕ

Борщ с копчёной грудинкой и черносливом
Зелёный крем-суп с креветками и брокколини
Тыквенный крем-суп с миндальным муссом
Печёный камамбер с вареньем из грецких орехов
Куриная грудка с фенхелем и цветной капустой
Куриная котлета с камамбером и картофелем
Филе миньон с эмпанадас с белыми грибами
Утиная ножка с текстурами персика
Цесарка, тушёная в красном вине с корнеплодами
Говяжий язык с печёным рисом
Питивье с говядиной и курицей с чёрным трюфелем
Голубец с бараниной и сыром брюност
Камчатский краб с кашей «Дружба»
Лосось, икра и кукуруза
Рапан по-строгановски



ПЕЧЬ X

Векошник с костным мозгом и барбекю из алычи
Векошник с мортаделлой и сырным кремом
Векошник с бурратой и инжиром
Векошник с грушей и трюфельным мёдом
Векошник с грибами и трюфельным айоли
Векошник с борщом и копчёной сметаной
Векошник с томатами и страчателлой

1 350

1 100

1 500

860

860

860

860

Осетрина сеголетка с соусом тар-тар
Черноморский калкан с соусом пиль-пиль
Рибай влажного вызревания
Рёбра кальби
Салат романо гриль
Сезонные овощи
Корнеплоды и чимичури

100 г / 1 620

100 г / 1 620

100 г / 1 620

100 г / 1 620

640

890

890

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



ПАСТА

Паста с уткой и фуа-гра
Паста с щекой и трюфелем
Паста по-флотски с фермерским мясом и перцем
Паста по-флотски с креветкой и маскарпоне

2 200

2 200

1 100

1 600

ДЕСЕРТЫ

Мёд и облепиха
Кофе и козий сыр
Органическое молоко и травы
«Гоголь»
Яблоко и миндаль
Трюфельный крем-брюле
Ассорти фермерских сыров

960

960

960

960

960

960

5 500

СОРБЕТЫ

Брусника и сгущёнка
«Байкал»
Роза и гранат
Халва и семечки
Яблоко и щавель

340

340

340

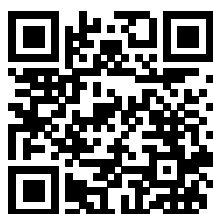
340

340

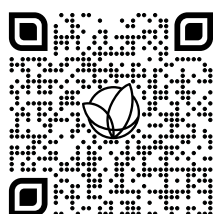
О нашей ферме

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





Фотоменю



Программа лояльности
«Зёрна дружбы»