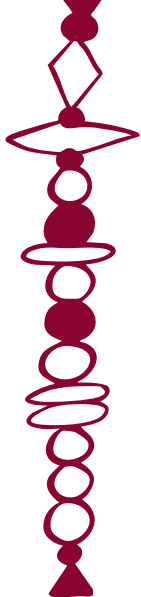


В историческом здании на Гоголевском бульваре под одной крышей соединились ремесленная пекарня, ресторан современной московской кухни и бар–лаборатория. Это иной опыт, отличный от других проектов Фермы М2, сохранивший при этом их ДНК — полюбившийся органический продукт, честность, сервис и тёплую дружескую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

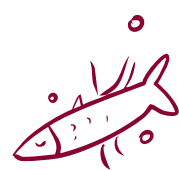


— Так это ж, не накатать ли с устриц,
а потом уж и весь план изменить?



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

Паштет из куриной печени с игристым и цитрусами
Фюа-гра с печёными персиками
Пате-ан-крут с уткой и фюа-гра
Карпаччо из говядины с трюфельным айоли и грибами
Тартар из говядины с солёным лимоном
Тартар из лосося с редисом и хреном
Тартар из муссуна со свёклой и яблоком
Гравлакс из лосося со свекольной горчицей
Зелёный салат с цитрусами и улитками
Крудо из гребешка с бузиным цветом и земляникой
Оливки печёные с лимонной цедрой
Листья салата с соусом из абхазского лимона
Заварной трюфельный крем с летними овощами
Овощной салат с печёной фетой
Томатные текстуры со страчателлой и трюфелем
Окрошка на огуречном рассоле с фермерской колбасой
Томатный гаспачо с земляникой и томатным сорбетом



ГОРЯЧЕЕ

Борщ с копчёной грудинкой и черносливом
Зелёный крем-суп с креветками и брокколини
Печёный камамбер с вареньем из грецкого ореха
Куриная грудка с фенхелем и цветной капустой
Куриная котлета с камамбером и картофелем
Костный мозг с кунжутом и жареной лепёшкой
Филе миньон с печёным рамиро и рататюем
Утиная ножка с текстурами яблок и винограда
Цветы цукини с барабулькой и соусом из сметаны
Камчатский краб с кашей «Дружба»
Лосось, икра и кукуруза
Рапан по-строгановски
Жареные лисички с печёным рисом



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

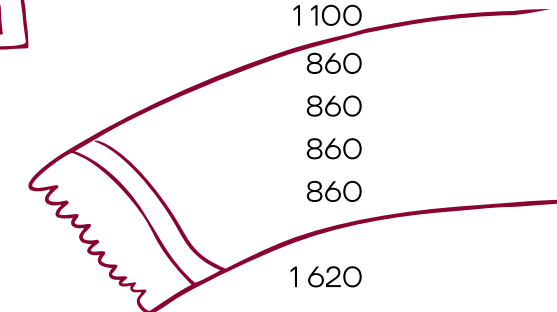
О нашей ферме

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.



ПЕЧЬ X

Векошник с лисичками
Векошник с мортаделлой и сырным кремом
Векошник с грушей и трюфельным мёдом
Векошник с грибами и трюфельным айоли
Векошник с борщом и копчёной сметаной
Векошник с томатами и страчателлой



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



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



ПАСТА

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

ДЕСЕРТЫ



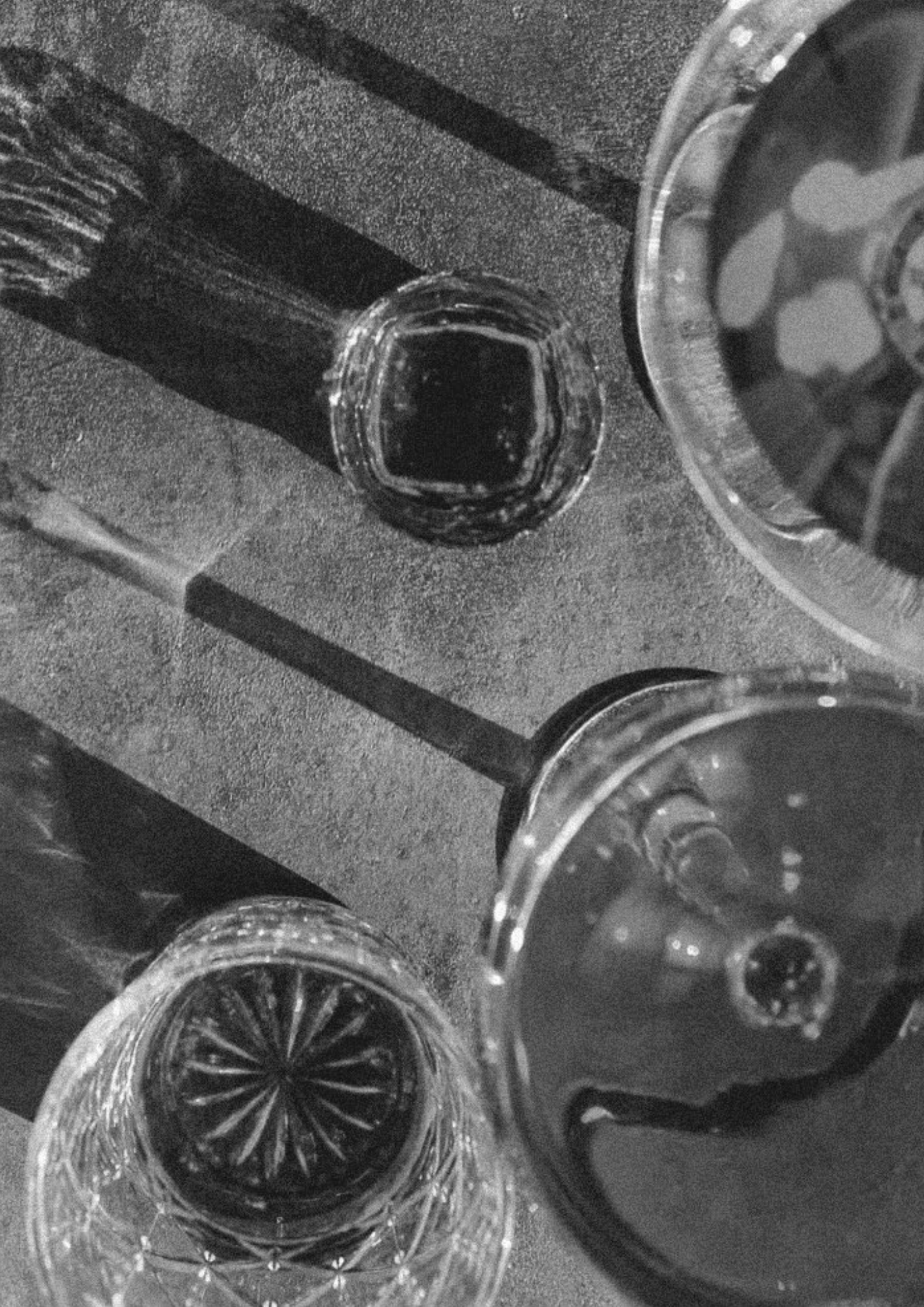
Гуанабана и дыня
Мёд и пчёлы
Кофе и козий сыр
Органическое молоко и травы
«Гоголь»
Яблочный тарт и сидр
Ассорти фермерских сыров

СОРБЕТЫ

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



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



ВОДА

Вода М2	350
Эдис б/газ	500 / 750
Эдис газ	500 / 750

КОФЕ

Эспрессо	300
Американо	300
Капучино	450
Латте	500
Раф	550
Флэт Уайт	450
Фильтр-кофе	300
Альтернативное молоко	+100

АВТОРСКИЙ

Раф клён со специями	590
Раф малиновый пломбир	650
Латте кокос и лаванда	600
Латте мисо карамель	650

ХОЛОДНЫЙ

Айс Латте	600
ваниль, клён, мисо карамель	
Бамбл	690
Эспрессо тоник	650

НЕ КОФЕ

Матча Латте алое	600
Матча Капучино таро	650
Матча Тоник	690
Какао	500

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Премиум Тоник	440
Грейпфрут Тоник	400
Бузина Лимонад	400
Хот Джинджер Бир	460

500 / 950 мл

СОКИ

Свежевыжатые	250 мл
Апельсин / грейпфрут / яблоко	690
Сельдерей / морковь	590
В стекле	330 мл
Берёзовый	590
Черноплодная рябина	690
Яблочный	590
	200 мл
Апельсиновый Йога	590
Вишнёвый Йога	690

СМУЗИ

Банан - Клубника	650
банан, клубника, алое, лайм	
Груша - Киви	750
груша, киви, щавель, ананас	
Яблоко - Шпинат	600
яблоко, сельдерей, огурец, шпинат, имбирь	

СОГРЕВАЮЩИЕ

Гибискус и жимолость	550
каркаде, жимолость, иланг-иланг, лимон	
Цитрус и имбирь	550
имбирь, апельсин, лайм, лимон	
Фейхоа и мята	550
сенча, фейхоа, мята, мёд, лайм	

ПИВО МJB

Дзен	540
янтарный лагер	
Дагеротип	560
чешский пилснер	
Золотая Классика	450
немецкое пшеничное	
ISOTONIC APA, б/а	540

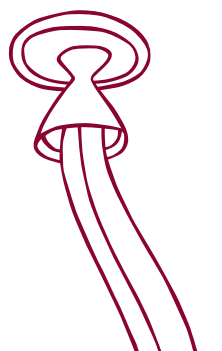
СИДР МJB

Флорина	790
из органических яблок	

О нашей пивоварне



Пивоварня МJB — это крафтовое производство на территории нашего фермерского хозяйства М2. «Живое» пиво варят исключительно на натуральном солоде и хмеле, без консервантов и заменителей зёрен. Все остальные ингредиенты приезжают из наших садов и виноградников, что позволяет получать неповторимый продукт с уникальными вкусовыми характеристиками.





ЧАЙ

Русский Караван / Чёрный чай, провинция Юньнань /

Исторически к императорскому двору поставлялся только Китайский чай. Чай, завезённый Русскими купцами, особенно ценился, так как его завозили по суше и он не портился. Чай перевозили караванами и во время ночных стоянок чай естественным образом приобретал дымный аромат. Смесь Дян Хун, Шу Пу Эр, Сяу Чжунь коптится в Москве при помощи саксаула, который исторически использовался как топливо для костров во время остановок каравана.

Красная звезда / Чёрный чай, Краснодарский край /

Черный весенний чай, собранный на горе Верблюдка. Прекрасная цитрусовая кислотность с нотами грейпфрута и жареных орехов.

Майский Изумрудный / Зелёный чай, Краснодарский край /

Свежий зелёный чай собранный в Сочи. Нежный аромат ванили, во вкусе - сладкая сдобная выпечка. Деликатный и шелковистый.

Мартовский Маофэн / Зелёный чай, провинция Юньнань /

Зелёный высокогорный чай, производимый методом «Маофэн», при котором отбираются почки и прилегающие к ним два листа одинаковой длины. Произрастает на высоте 2000 м на горе Да Луншань. Чай сочетает в себе свежий цветочно-абрикосовый аромат и деликатный нектарный вкус с нотами земляники.

Большой Красный Халат / Тёмный Улун, провинция Фуцзянь /

Тёмный Улун из провинции Фуцзянь. Второе название Да Хун Пао. Сладкий чай с лёгким дымным ароматом, во вкусе какао бобы и мускатный орех.

Богиня Милосердия / Светлый Улун, провинция Фуцзянь /

Знакомый многим крупнолистовой улун сорта Те Гуань Инь, отличающийся ярким ароматом белых цветов и послевкусием сирени. Чай с нотами алычи во вкусе, с шелковистой текстурой и приятной минеральностью.

Московский купеческий пүэр / Шу Пуэр, провинция Юньнань /

Фантазия на тему того, каким бы был шу-пуэр, если бы существовал в дореволюционной Москве. Смесь семи чаёв 2017-2019 года из провинции Юньнань с потенциалом старения более 15 лет. Сладкий, чистый с тонами древесины и сухофруктов.

ТИЗАНЫ

Тибетская снежная ромашка

Во вкусе преобладают пряные ноты и высокая сладость.

Гречишный чай

Вкус сливочного печенья. Низкое содержание кофеина.

КУПАЖИ

Русский бергамотный

Купаж кавказских чаёв с добавлением натуральных масел бергамота.

Мятный лев

Сочетание свежих зелёных чаёв с мятой из усадьбы Ясная Поляна.

Любовь с грузинским акцентом

Сочетание листьев дикой айвы и соцветий ежевики из Грузии с лепестками пионов и натуральным экстрактом вишни.

600 мл

400

450

590

400

590

590

650

600 мл

500

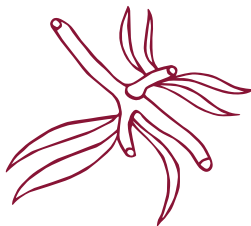
400

600 мл

400

450

590



ВЕРМУТЫ И АПЕРИТИВЫ

Манчино Россо

50 мл

950

Манчино Амбрато

950

Долин Блан

600

Долин Драй

600



АМАРО

Амаро Монтенегро

50 мл

900

Ферро Кина

830

Чинар

900

ГРАППА

Сибона ди Москато

50 мл

1 400

Сибона Резерва Порт Вуд Финиш

1 650

РОМ

Сантьяго де Куба Карта Бланка

50 мл

600

Дипломатико Резерва

990

Эксклюзива

Матусалем Гран Резерва 15 лет

1 150

Пират ХО

1 690

АГАВА

Локита Пүро Бланко

50 мл

1 390

Локита Пүро Репосадо

1 490

Лей 925 Аньехо Даймонд

2 000

Лей 925 Аньехо Кристалино

2 450



ВОДКА

Ортодокс Голд

50 мл

390

Белуга Нобл

490

Белуга Голд Лайн

1 250

Онегин

700

Чистые Росы

850

Спельта

1 290



ЛИКЁРЫ

Егермейстер

50 мл

600

Фернет Бранка

600

Бранка Мента

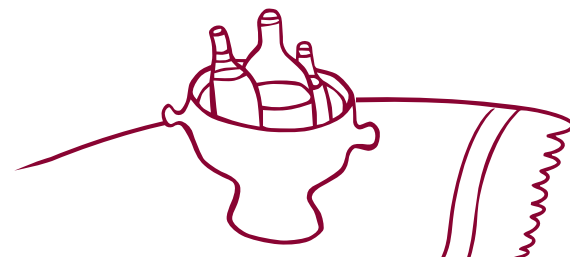
550

Настойка ЛАБ №38 Груша, Айва

350

Настойка ЛАБ №38 Клюква, Мята

350



ДЖИН

Бультдог

50 мл

1 350

Томас Дакин

1 400

Хендрикс

1 100

Ботанист

1 200

Укиё Джапаниз Блоссом

1 550

Джин Маре

990



БИТТЕРЫ

Кампари

50 мл

750

Сюз

850

Апероль

650

ВИСКИ

Манки Шолдер

50 мл

1 200

Гленфиддик 12 лет

1 500

Гленфиддик 18 лет

3 950

Глен Морей Порт Каск Финиш

1 250

Макаллан Дабл Каск 12 лет

2 250

Макаллан Дабл Каск 18 лет

10 500

Балвини Даблвуд 12 лет

2 400

Акентошан Три Вуд

1 890

Талискер 10 лет

1 550

Смоукхед

2 200

Лафройг 10 лет

1 690

Джемесон

650

Мэкерс Марк

1 100

Баффало Трейс

1 200

Фо Розес Смолл Батч

1 390

БРЕНДИ

Торрес 10 Дабл Баррел

50 мл

690

КОНЬЯК

Камю ВС

50 мл

1 150

Хайн ВСОП Фин Шампань

1 790

Деламейн Пейл энд Драй ХО

3 600

Камю ХО

6 890

АРМАНЬЯК

Барон Г. Легран ВСОП

50 мл

1 500

Ба Арманьяк

КАЛЬВАДОС

Шато дю Брей Фин Кальвадос

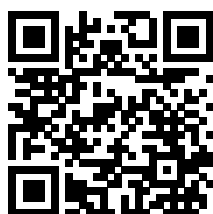
50 мл

890

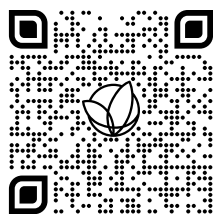
Шато дю Брей

1 690

Резерв дю Шато 8 лет



Фотоменю



Программа лояльности
«Зёрна дружбы»