

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | **340** ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | **910** 🌿

коппа, салами милано, салами наполи, мортаделла, прошутто котто

Сырная тарелка 120/20/10 г | **890** ✂

Карпаччо из лосося 80/20/70 г | **760** 🌿

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Всю пасту мы готовим из настоящей итальянской муки твердых сортов пшеницы **MOLINO GRASSI**

Спагетти Карбонара 290 г | **690 / 720** 🌿

с глютенom / без глютенa

Спагетти Болоньезе 330 г | **690 / 720** 🌿

с глютенom / без глютенa

Макарончини сицилиана 365 г | **690 / 730** 🌿

с глютенom / без глютенa

Спагетти с морепродуктами 450 г | **1250** ✂

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | **690**

Ризотто с белыми грибами 350 г | **890** ✂

ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ

Мы замешиваем тесто из настоящей итальянской муки **MOLINO GRASSI** мягких сортов пшеницы, настаиваем тесто 48 часов и выпекаем пиццу диаметром 30 см в дровяной печи **MORELLO FORNI**

Маргарита 350 г | **540** 🌿

Вегетариана 430 г | **690** 🌿

Пепперони 400 г | **710** 🌿

Рикотта и коппа 400 г | **720** 🌿

Ветчина и грибы 425 г | **720** 🌿

Четыре сыра 350 г | **780** 🌿

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | **870** 🌿

Мы с удовольствием добавим к вашей пицце:

Руккола 15 г | 200

Пармская ветчина 50 г | 350

Помидоры 50 г | 200

Моцарелла 60 г | 200

Шампиньоны 60 г | 200

РЫБА

Филе камбалы со шпинатом и томатами 100/100/30 г | **860** ✂

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | **890** ✂

Филе подкопченной форели с цуккини 130/90/30 г | **910** ✂

Палтус с картофельным пюре и соусом из белого вина и лука-порея 100/110/65 г | **1050** ✂

Шашлык из семги 130/40/30 г | **1150** 🌿



Таблица калорийности блюд

ЗАВТРАКИ В ЛАВКЕ БЕНУА

каждый день с 9:00 до 13:00

-17% с 12:00 до 15:30 по будням на все меню

ИСТОРИЯ

Свое название ресторан получил от разцово́й фермы Бенуа, располагавшейся в начале XX века на территории Сада Бенуа. В здании ресторана находился коровник, а на ферме производили молочную продукцию высокого качества. Сегодня «Ферма Бенуа» — объект культурного наследия регионального значения, она была реконструирована по сохранившимся чертежам и приспособлена под современное использование.



Мы очень бережно относимся к гостям с непереносимостью глютена. Большинство наших блюд не содержат глютен.



«Ферма Бенуа» является первым рестораном в России, получившим сертификат «Кухня без глютена». Все блюда без глютена мы готовим в специальном цехе.

Если у вас есть аллергия на какой-либо вид продуктов, сообщите об этом официанту.

НА ФЕРМЕ

ПО РЕЦЕПТАМ СЕМЬИ БЕНУА В НАШЕЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Домашний утиный паштет 120/60/25 г | **540** 🌿
подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Слоеный пирог с риемом из утки и капусты 210/30 г | **670**

подаем со сливочно-перечным соусом

Икра из баклажанов 250/120 г | **620** 🌿

подаем с восточной лепешкой из тандыра

Садовая тарелка 500 г | **790** ✂

томаты, огурцы, редис, свежая зелень

Мясные домашние деликатесы:

Утка из коптильни 60 г | **320** ✂

Индейка из коптильни 60 г | **320** ✂

Домашний ростбиф 60 г | **390** ✂

Мясная тарелка 140/20/10 г | **890** ✂

копченая утиная грудка, карбонад, копченая индейка, копченое сало, вяленая говьяжья грудинка

Сельдь «по-русски»

с картофелем и луком 120/100/30 г | **470** 🌿

Соленья 470 г | **620** ✂

маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосольные огурцы, маринованный красный лук, черемша

Бефстроганов с картофельным пюре

200/150/20 г | **960** ✂

Томленая говядина с пюре из цветной

капусты, салатом ромейн на гриле

и луком конфи 270/130 г | **1250** ✂

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | **590 / 760** 🌿

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | **620** ✂

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | **790** ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | **460** ✂

копчим цыпленка в своей коптильне на яблочной щепе

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | **480** ✂

томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | **620** ✂

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом pekan 225 г | **710** ✂

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | **520** ✂

ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра 120 г | **150**

Гриссини 50 г | **200**

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | **150**

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом 240/20 г | **240**

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик 175 г | **420** ✂

Домашний клубничный сметаник 185 г | **460** ✂

Тарт Татен с яблоками 80/30 г | **460**
подаем с шариком ванильного мороженого

Юдзу-фундук 80 г | **430** ✂

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | **420** ✂
подаем с сезонными ягодами

Пари-Брест с фисташковым кремом и малиновым мармеладом 80 г | **450**

Наполеон с брусничным джемом 130 г | **420**

СУПЫ

Домашняя лапша с курицей 350 г | **430** 🌿

Грибной крем-суп 250/180 г | **480** 🌿

Украинский борщ 350/40/20/5 г | **490** 🌿

подаем с домашним бородинским хлебом и салом

Солянка с копченым мясом 350 г | **530**

Марсельская уха с морепродуктами 340/80/20 г | **720** 🌿

подаем с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | **480** ✂

Лагман 450/20 г | **520**

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г | **240** ✂

Фокачча 180 г | **290**

Шоколадный десерт с гречневым попкорном, шоколадной карамелью и фундучным пралине 110 г | **390** ✂

Мороженое в ассортименте 70 г | **220** 🌿

Сорбет в ассортименте 70 г | **220** ✂

ВОСТОЧНЫЙ СТОЛ

Баклажаны с грецким орехом 170 г | **640** ✂

Долма 180/40/6 г | **680** ✂

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | **910** ✂

Хачапури по-мегрельски 390 г | **690**

Хачапури по-аджарски 360 г | **690**

ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | **590** 🌿

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | **490**

подаем со сметаной

Хинкали из свинины и говядины / баранины заказ от 3 шт. 90 г | **140** 1шт.

МЯСО

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | **650**

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | **690** ✂

Бургер с мякотью свиных ребер BBQ и копченым картофелем 250/100/40 г | **690** 🌿

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | **980** ✂

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | **1250** ✂

Стейк Стриплойн 230/40 г | **2100** ✂

Шашлык из курицы 230/40/40 г | **740** 🌿

Шашлык из свинины 230/40/40 г | **790** 🌿

Люля-кебаб из баранины 140/60/40 г | **860** 🌿

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | **1080** 🌿

Свинные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г | **760** ✂

Тартар из говядины 120 г | **680** ✂

ИЗ КОПТИЛЬНИ

Свинная грудинка с соусом BBQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | **960** ✂

Подкопченный цыпленок с кускусом и грушевым карри 220/90/40 г | **870**

ГАРНИРЫ

Овощи на мангале 200 г | **470** ✂

Кукуруза на мангале 300 г | **390** ✂

Картофель по-деревенски 150 г | **320** ✂

Картофельное пюре 150 г | **320** ✂

Картофель фри 100/30 г | **320**

Гречка с пармезаном 190 г | **420** ✂

✂ Блюдо не содержит глютен 🌿 Можем приготовить без глютена
Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

☎ fermabenua
info@fermabenua.ru
Free wifi: free_Benua
fermabenua.ru

Шеф-повар
Евгений Волков
Управляющая
Алена Долгушева



МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Салат из свежих томатов и огурцов
с оливковым маслом или сметаной 200/20 г | 360 ₴

Суп с фрикадельками 300 г | 370

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | 360 ₴

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 120/110/40 г | 490

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре / макаронами 120/110/40 г | 490 ₴

Наггетсы из индейки с картофелем фри 110/100/30 г | 490

Сырники с домашним черничным вареньем и сметаной 150/30/30 г | 420 ₴

Блинчики с Нутеллой от папы Алекса 100/20 г | 350

Молочный коктейль от сломышки Уни 220 г | 260
ваниль / клубника / шоколад

Привет, друг!

Попробуй любимые блюда веселых сломышек Бенуариков, героев серии книг «Бенуарики» и «Азбука Бенуарии». Бенуарики — это целая семья: папа Алекс, мама Ева, дедушка Бу, очень умный сын Ник и самая творческая дочка Уня. Познакомься с ними в нашей детской комнате или пригласи к себе домой: они оживут на страницах серии книг.







Приобрести книги можно в нашей Лавке Бенуа или онлайн



ПРАЗДНИК НА ФЕРМЕ БЕНУА

Мы с радостью возьмем на себя организацию вашего события. Отдельное event-пространство на втором этаже подойдет для проведения небольших и пышных торжеств для компаний от 30 до 250 гостей, а два отдельных зала на первом этаже — для проведения камерных мероприятий с участием до 30 гостей.

Для организации события обратитесь к менеджеру.



Об event-пространстве

ПРИГЛАШАЕМ В ПЕРВЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОВОРКИНГ VENUA CAMPUS PAGE. СОВРЕМЕННОЕ ГИБКОЕ ПРОСТРАНСТВО СЕТИ PAGE С ЯКОРНЫМ РЕЗИДЕНТОМ — ШКОЛА БЕНУА.

В здании дачи архитектора Юлия Юльевича Бенуа вас ждут 3 этажа и 167 рабочих мест, удобные офисы, просторный конференц-зал, вебинарная, телефонная и переговорная комнаты, а также уютная кухонная зона с террасой.

VENUA CAMPUS PAGE — пространство, где образование, бизнес и сотрудничество сливаются воедино. Для компаний и профессионалов в области образования, включая педагогов, тренеров, учителей и методистов, создана среда, где они смогут объединяться, обмениваться опытом и воплощать свои образовательные идеи. А уникальное расположение коворкинга в историческом здании дачи архитектора Ю. Ю. Бенуа в живописном Саду Бенуа создает особую атмосферу.

Узнать о коворкинге



МЕНЮ
2024

**ЗАГОРОДНЫЙ
РЕСТОРАН
В ГОРОДЕ
С ИСТОРИЕЙ**
SINCE 1890