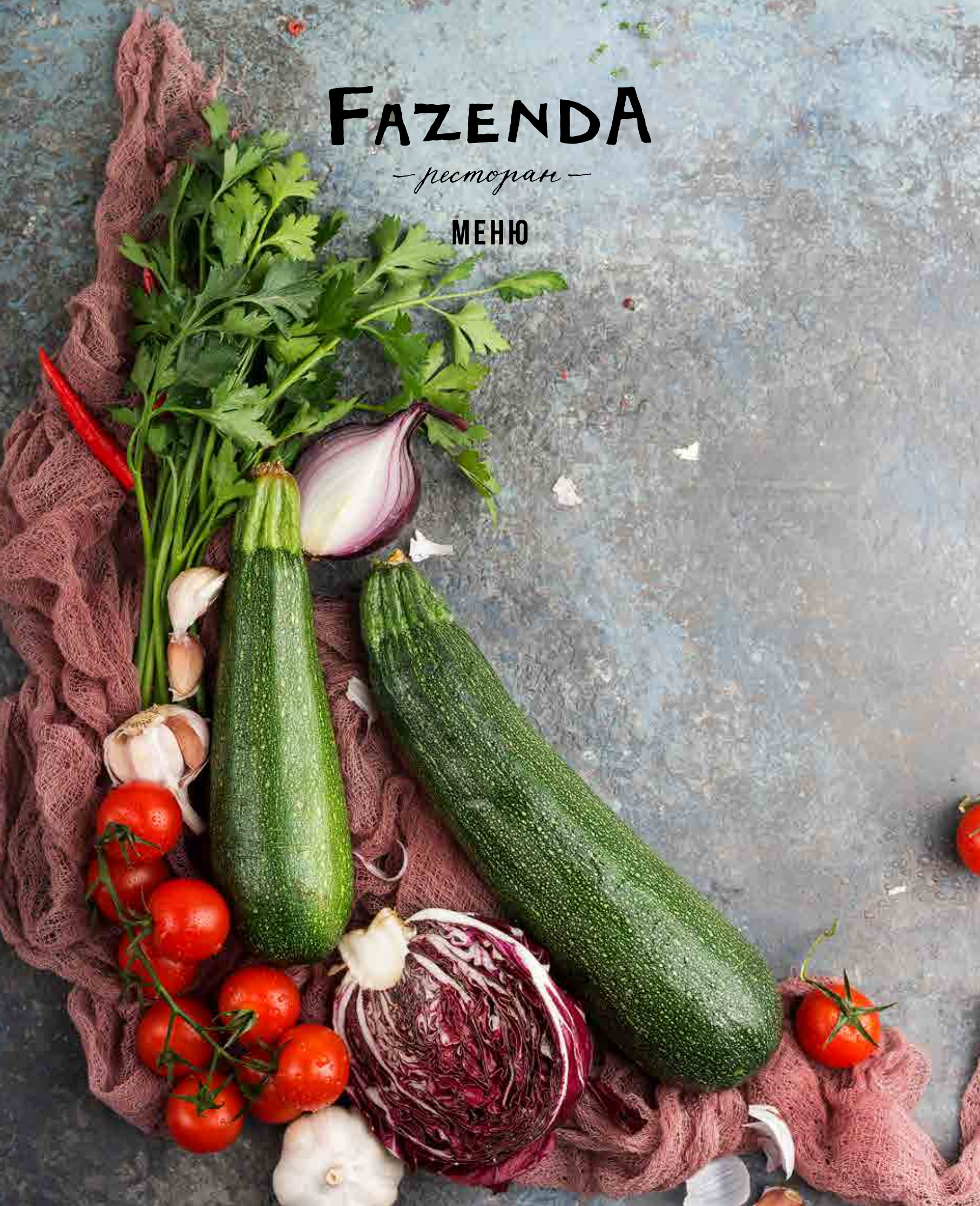


# FAZENDA

— ресторан —

МЕНЮ



# Холодные закуска

## ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

лосося, лук-шалот, перепелиный желток, соус из манго

440

## ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

вырезка фермерской говядины, тыква, карамелизированный в бальзамике лук, авторский соус, микрозелень

430

## ТАРТАР ИЗ ТУНЦА . . . . . 530

тунца, пюре из авокадо, гуакамоле, креветочные чипсы, лук-шалот, бальзамический крем

## ТАРТАР ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ГОВЯДИНЫ . . 540

говяжья вырезка, слейсы свежего огурца с ароматом лайма и трюфеля, лук-шалот, вяленые томаты, перепелиное яйцо, черные зренки

## КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ. . . . . 670

стейк трапезной говядины, масло extra virgin, вяленые томаты, руккола, кедровые орехи, бальзамический крем

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ . . . . . 540

прошутта ди парма, салати милано, сыровяленая оленина

## ФОКАЧЧА С БУРРАТОЙ. . . . . 690

лепешка из печи с полидорати, базиликом и свежей бурратой



## БУЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЕМУ

тапленые кусочки свинины с тостами и маринадами, подается с кренел

440



СЕВИЧЕ ИЗ ГРЕБЕШКА

*гребешок, пекинская капуста, перец чили, лук-порей, зелёный лук, авторский соус, микрозелень*

660



ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА

*домашний паштет, тосты бородинского хлеба, соус «Парта», крем бальзамик, корнишоны, томаты черри, листья салата*

360

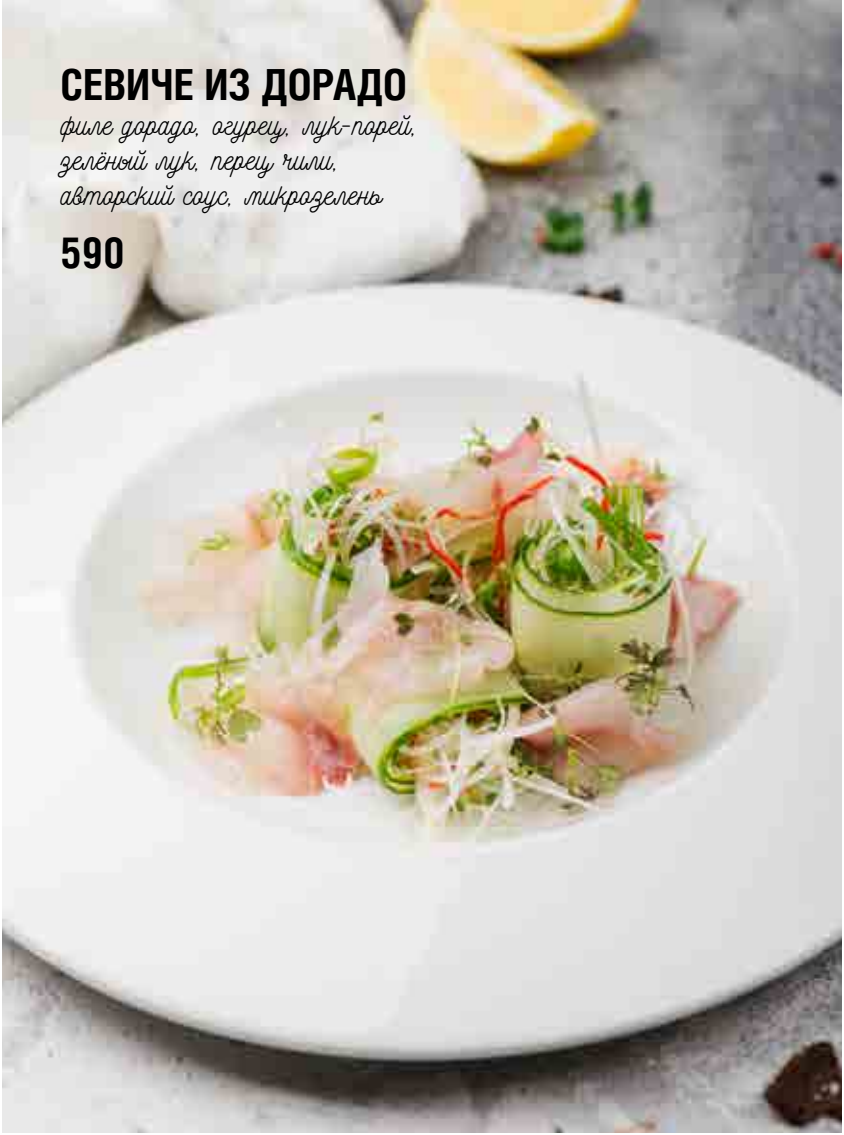
|                                                                                                                                                                             |  |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------|
| <b>РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ . . . . .</b>                                                                                                                                          |  | <b>450</b> |
| <i>лосось слабой соли, масляная рыба, копчёный лосось, сливочный сыр</i>                                                                                                    |  |            |
| <b>ДОМАШНЕЕ САЛО. . . . .</b>                                                                                                                                               |  | <b>310</b> |
| <i>с чесночным бородинским хлебом, поджаренным на гриле, зеленым луком и укропом</i>                                                                                        |  |            |
| <b>СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ . . . . .</b>                                                                                                                                         |  | <b>410</b> |
| <i>корнишоны и вяленые томаты, артишоки в масле, гигантские оливки, маринованные грибы (опята, лисички, белые), маринованный красный лук, капапенья, каперсы с черенком</i> |  |            |
| <b>СЫРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ . . . . .</b>                                                                                                                                          |  | <b>630</b> |
| <i>горгондзола, чеддер, бри, пармезан, медовая гранола</i>                                                                                                                  |  |            |
| <b>СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ . . . . .</b>                                                                                                                                             |  | <b>330</b> |
| <i>патиссоны, огурцы, редис, болгарский перец, оливковое масло extra virgin</i>                                                                                             |  |            |



СЕВИЧЕ ИЗ ЛОСОСЯ

*филе лосося, редис, зелёный лук, авторский соус, микрозелень*

510



СЕВИЧЕ ИЗ ДОРАДО

*филе дорадо, огурец, лук-порей, зелёный лук, перец чили, авторский соус, микрозелень*

590



ВИТЕЛЛО ТОННАТО

*тонко нарезанная отварная телятина, соус из тунца в собственном соку, листья салата, томаты черри, корнишоны и каперсы*

550

# Салаты

## САЛАТ С ПРОШУТТО

полтики прошутто, микс салатов с зеленым яблоком и оливковой заправкой

370

## МОЦАРЕЛЛА КАПРЕЗЕ . . . . . 430

мягкий сыр моцарелла, сочные томаты и соус Песто

## САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ. . . . . 510

микс салатов, томаты черри, молодой козий сыр, запеченный на французском багете с тёртым и соусом Песто

## САЛАТ С КОПЧЕНЫМ УГРЁМ . . . . . 450

угорь, авокадо, апельсин, микс салатов, оливковое масло, кунжутное масло

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ . . . . . 410

брынза, томаты, огурцы, редис, сладкий перец, микс салатов, красный лук, масло extra virgin

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

куриная печень, обжаренная в соусе Пармезан, микс из сочных салатных листьев и мини-картофель

380

## САЛАТ С РОСТБИФОМ

слайсы домашнего ростбифа, свежие овощи, овощи гриль, сливочно-горчичный соус

490



**НИСУАЗ С ТУНЦОМ**

*свежий тунец, свежие овощи, листья салата, красный лук, стручковая фасоль, черные оливки, яйцо пашот*

560

**ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ. . . . 550**

*салат ромейн, соус из анчоусов, помидоры черри, тигровые креветки, сыр пармезан и хрустящие гренки*

**МИКС САЛАТОВ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ . . 380**

*свежие листья салата, помидоры черри, огурцы, сельдерей, масло extra virgin*

**ОЛИВЬЕ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ . . . . . 380 И РОСТБИФОМ**

*домашний рецепт с добавлением отварного телячьего языка, подается с брускеттой с оливковым маслом и ростбифом собственного приготовления*

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ . . . . . 630**

*тигровые креветки, мидии, осьминог, кальмар, помидоры черри, сливочно-саргисный соус*



**ВИНЕГРЕТ**

*классическое сочетание овощей с атлантической сельдью, квашеной капустой и маринованными опятами*

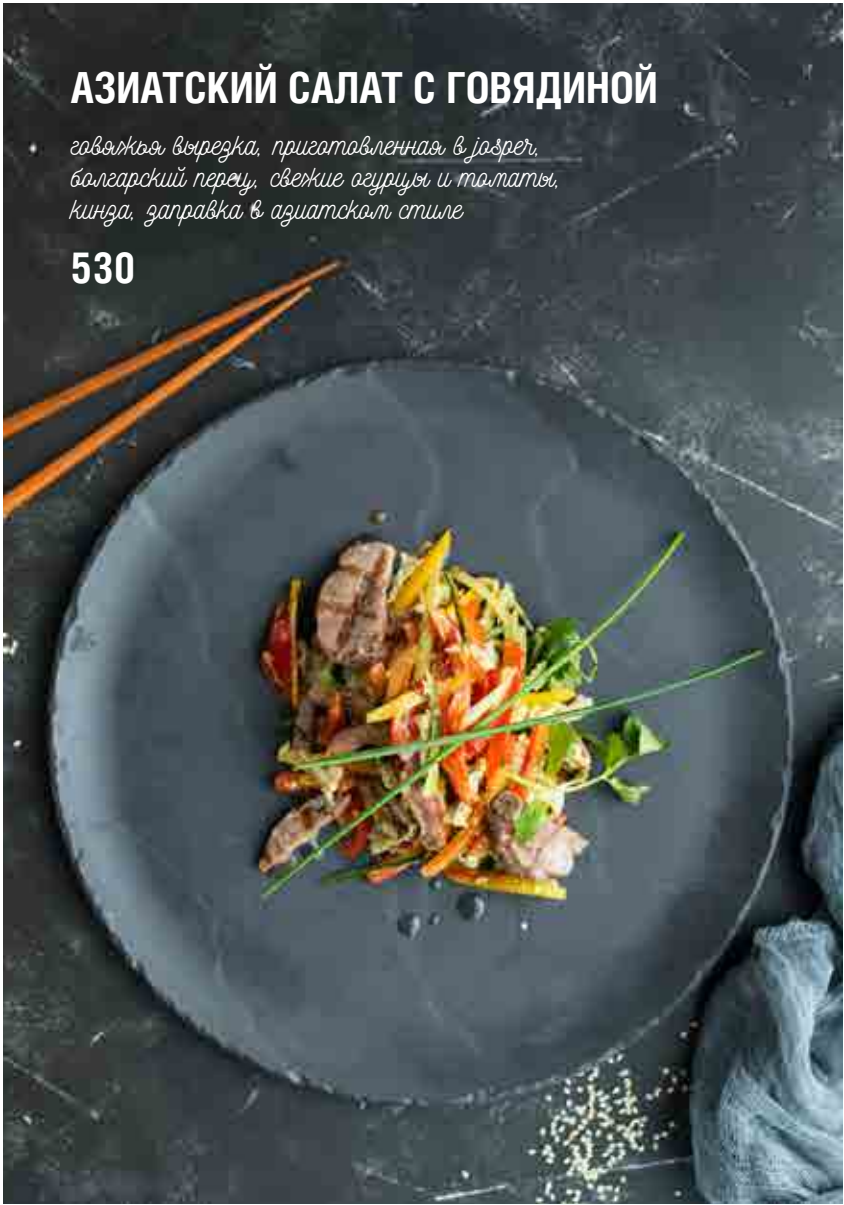
360



**ТАТАКИ С ЛОСОСЕМ**

*маринованное филе лосося, микс из салатов, свежие овощи, кунжут, масло extra virgin*

470



**АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ**

*говяжья вырезка, приготовленная в жаре, болгарский перец, свежие огурцы и помидоры, кинза, заправка в азиатском стиле*

530



**ЦЕЗАРЬ С КУРИНЫМ ФИЛЕ**

*куриное филе, салат ромейн, помидоры черри, сыр пармезан, классический соус из анчоусов и хрустящие гренки*

470



**РУККОЛА С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

*тигровые креветки, руккола, перепелиное яйцо, помидоры черри, сыр пармезан, крем бальзамик, оливковое масло*

560

# Горячие закуски



## МИДИИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ ИЛИ БЕЛОМ ВИНЕ

голубые мидии, чеснок, салса из помидор, томаты черри, датское белое вино, свежая зелень, френчи

620



## ШАВЕРМА ФАЗЕНДА

по вашему желанию овощи можно поместить внутрь шаверты или разложить на тарелке

410

## БАКЛАЖАНЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ

баклажаны, запеченные с томатами,  
сыр моцарелла, сыр пармезан,  
соус Песто

390



## ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ ПОД СЛОЁНЫМ ТЕСТОМ

куриное филе, белые грибы, шампиньоны, лук, сливки, сыр

340

# Супы



**ТОМ ЯМ**  
С КУРИЦЕЙ / С МОРЕПРОДУКТАМИ

340 / 610

**УХА ПО-ФИНСКИ . . . . . 440**

*сливочный суп из трёх видов рыбы, ароматный фенхель, эстрагон*

**ГРИБНОЙ СУП . . . . . 410**

*белые грибы, шампиньоны, вешенки, овощи; подается со сметаной и зеленью, по вашему желанию можно приготовить крем-суп*

**КУРИНЫЙ СУП. . . . . 310**

*куриное филе, тальятелле, овощи, зелень, пшеничные сухарики*

**ФЕРМЕРСКИЙ БОРЩ . . . . . 370**

*говядина, картофель, овощи, чеснок; подается со сметаной*

**МЯСНАЯ ПОХЛЕБКА . . . . . 380**

*наваристый суп с тончайшими деликатесами; подается с оливкой, сметаной и лимонот*

**ТЫКВЕННЫЙ  
КРЕМ-СУП В ХЛЕБЕ**

*запеченная тыква, таркавь, шпмбирь; подается в буханке запеченного черного хлеба*

410



**СУП-КРЕМ ИЗ ЛОСОСЯ**

*лосось, лук, таркавь, картофель, сливки, красная икра, свежая зелень*

490



**ХАРЧО**

*наваристый суп из баранины, рис, картофель, чили, чеснок, кинза, помидоры*

470

# Мясо

## ДОМАШНЕЕ МЯСНОЕ РАГУ

*мякоть говядины, картофеля, моркови,  
лук, чеснок, петрушка, свежая зелень*

430



## БЕФСТРОГАНОВ . . . . . 710

*вырезка фермерской говядины,  
грибной жюльен с соусом Делиглас,  
подаётся с отварным картофелем  
в сливочном масле*

## ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ . . . . . 350

*самодельные пельмени с фаршем из говядины  
и свинины; подаются со сметаной*

## КОТЛЕТКИ . . . . . 680 ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

*фарш из говядины Black Angus,  
картофельное пюре,  
соус Петтодора, листья салата*

## ПЛОВ С БАРАНИНОЙ . . . . . 510

*ягненок, морковь, лук, чеснок, зира,  
барбарис, рис, свежий салат из петрушки,  
кинзы и красного лука*

## ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

*вырезка из фермерской говядины, корень сельдерея, морковь и картофель,  
запеченные с розмарином, аватарский соус, микрозелень*

810

## ДОМАШНИЕ КОТЛЕТКИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

*фарш из куриного филе, блинчик из картофеля и цветной капусты,  
сливочно-чесночный соус, хрустящие листья салата*

510

# Рыба

**МОРСКОЙ ОКУНЬ . . . . . 560  
С АРТИШОКАМИ  
И БАЛЬЗАМИКОМ**

*филе морского окуня, жареные артишоки,  
панчетта, цукини, томатный конассе*

**ФИЛЕ ДОРАДО. . . . . 710  
С БАКЛАЖАНАМИ**

*обжаренное филе средиземноморской  
дорадо, баклажаны на гриле, тартар  
из паприки с зеленью и лимонным*

**ЛОСОСЬ НА ПАРУ . . . . . 810  
С ФИОЛЕТОВЫМ РИЗОТТО**

*филе лосося, приготовленное  
на пару, ризотто из дикого риса,  
лимон, листья салата*



**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ПЕЧеныМИ ОВОЩАМИ**

*запеченное филе лосося, цукини, паприка, устричный соус*

810

**СИБАС АКВА ПАЦЦА**

*филе средиземноморского сибаса,  
оливки, каперсы, чеснок,  
томатный черри, базилик,  
белое домашнее вино*

730



**ТРЕСКА С ЛУКОМ-ПОРЕЙ  
С ДВУМЯ МУССАМИ**

*филе трески, обжаренное луком-порей и запеченное  
в духовке пани, томатно-лимонный мусс, мусс  
из корня сельдерея, беби картофель, микрозелень*

560

### ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С БАКЛАЖАНОМ И ЦУКИНИ

*филе форели с баклажаном и цукини,  
авторский соус, микрозелень, томаты черри*

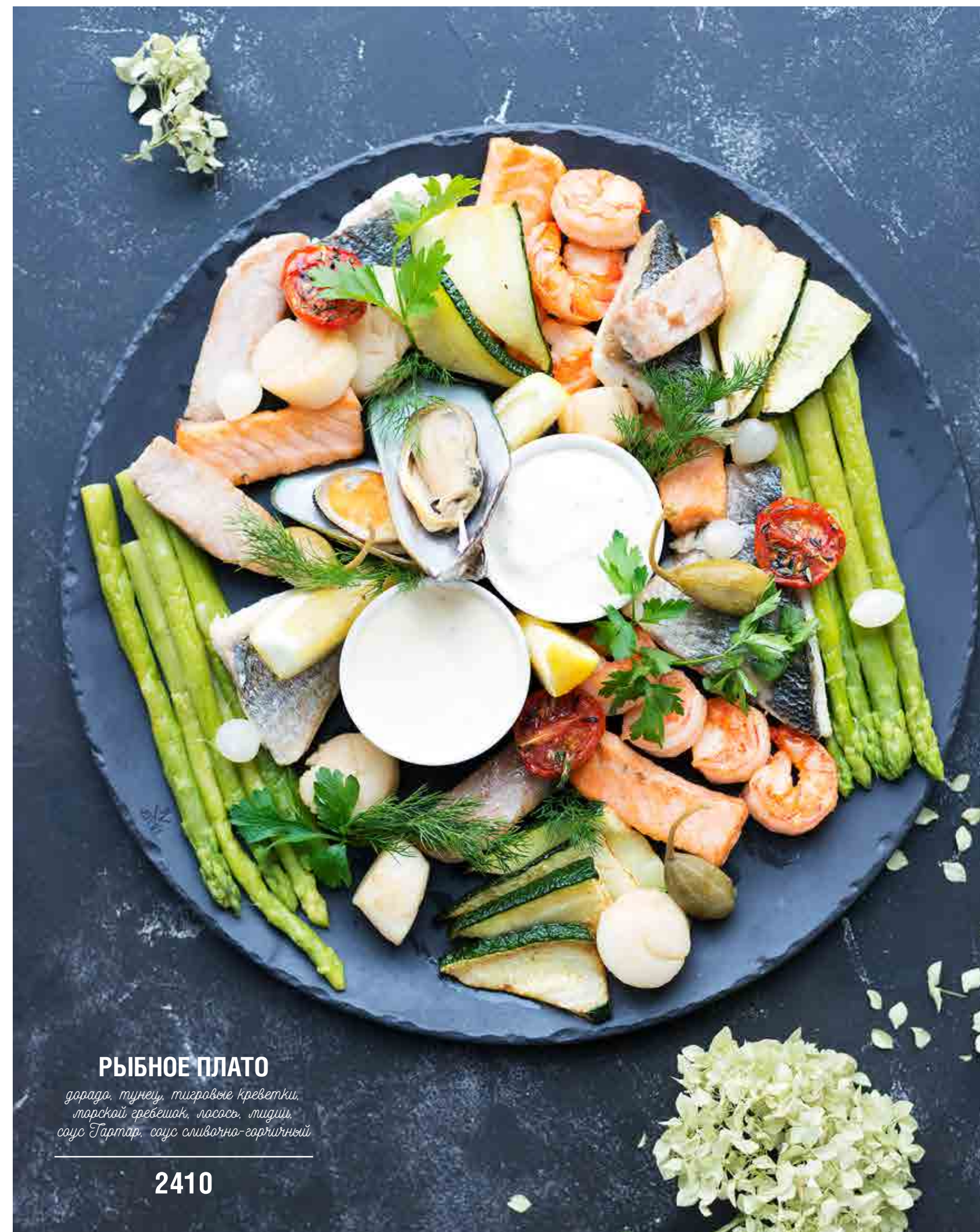
710



### ФОРЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ РИСОМ

*речная форель, тимьян, лимон  
на гриле, ризотто с соусом Песто*

810



### РЫБНОЕ ПЛАТО

*дорада, тунец, тигровые креветки,  
тарской гребешок, лосось, тигри,  
соус Тартар, соус сливочно-горчичный*

2410

# Даспер- гриль



## БУРГЕР ФАЗЕНДА

котлета из трапезной говядины, сыр чеддер, томаты, красный лук, маринованный огурец, картофель фри, кетчуп и горчица

610



## ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

фарш из фермерского ягненка, салат из свежих овощей, брынза, сливочно-чесночный соус

630



## КУРИНЫЙ ШАШЛЫК

куриное бедро с овощами и таатным соусом

510

**КАРЕ ЯГНЕНКА  
С ОВОЩАМИ WOK**

*ребрышки ягненка, приготовленные  
в печи Jazzer с овощами Wok  
и соусом Порто*

**1310**



**СТЕЙК РИБАЙ**

*толстый край тракторной  
говядины, хрустящий салат,  
соус Порто*

**1710**



**ТАЛЬЯТТА ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ И ЧЕРРИ**

*рибай, руккола, помидоры черри, бальзамический уксус, оливковое масло*

**1810**



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ . . . . . 530**

*фарш из грудки цыпленка, свежая зелень, маринованный  
лук, свежие овощи, брынза, домашняя аджика*

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ . . . . . 580**

*по фирменному рецепту, с томатным соусом и овощами*

**ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ИНДЕЙКИ. . . . . 590**

*бедро индейки, лаваш, томатная сальса, маринованный  
красный лук, соленый огурец, черри, свежая зелень*

**СТЕЙК ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ ВЫРЕЗКИ . . . . . 1310**

*стейк из вырезки фермерской говядины,  
перечный соус, томаты на гриле, микс из салатов*

**NEW YORK СТЕЙК . . . . . 1510**

*тонкий край тракторной говядины,  
соус Делиглас, микс салатов*

**КУРИНАЯ ГРУДКА С ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛОЙ . . . . . 450**

*куриная грудка, печеная свекла,  
микс салатов, редис, оливковое масло*



**НОЖКА КРОЛИКА С ПИРОГОМ ИЗ КАПУСТЫ**

*ножка кролика су-вид, обжаренная в Jazzer; слоеный пирог  
с жареной капустой, свежие листья салата, сливочно-грибной соус*

**750**



**МЯСНОЕ ПЛАТО**

*каре ягненка, вырезка фермерской  
говядины, нежное куриное филе су-вид,  
шашлык из свинины и курицы, беби  
картофель и овощи на гриле, подается  
со свежей зеленью, томатной сальсой  
и сливочно-грибным соусом*



**ПЛАТО ИЗ ТИГРОВЫХ  
КРЕВЕТОК ГРИЛЬ**

*тигровые креветки с лимонами и двумя соусами,  
приготовленные в печи Jospier*

**2750** (1 кг) / **990** (порция 6-7 шт.)



**JOSPER СТЕЙК  
ИЗ ЛОСОСЯ**  
**750**



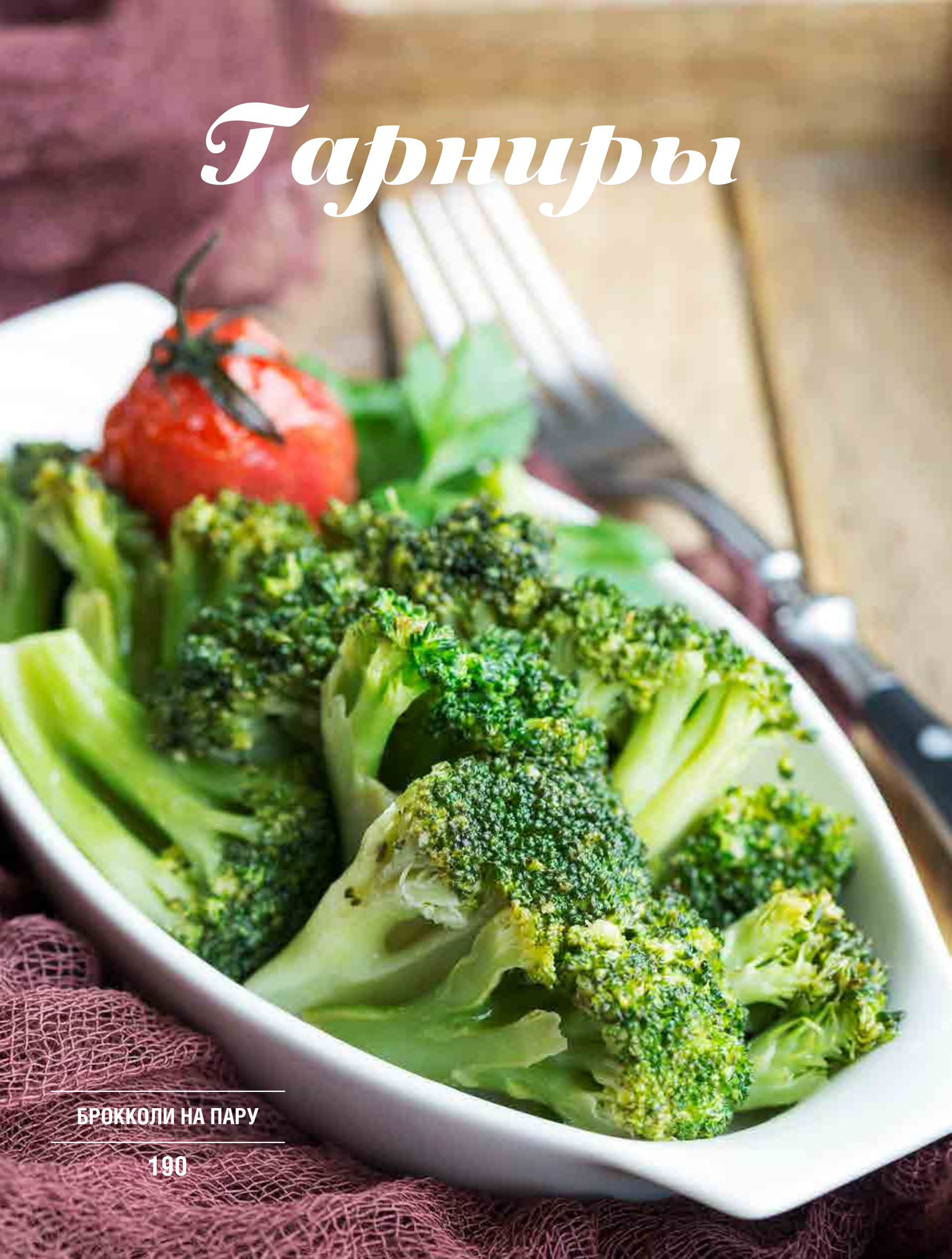
**РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ В ПЕЧИ JOSPER**

**250**  
(100 г)

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| ДОРАДО. . . . . | 260 (100 г) |
| СИБАС . . . . . | 260 (100 г) |

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.  
Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Все цены указаны в рублях.

# Гарниры



БРОККОЛИ НА ПАРУ

190

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. . . . .        | 190 |
| ЖАРЕНЬЙ КАРТОФЕЛЬ . . . . .       | 260 |
| КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ . . . . .      | 180 |
| ОВОЦЫ ГРИЛЬ. . . . .              | 260 |
| ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ . . . . . | 170 |
| СПАРЖА НА ГРИЛЕ . . . . .         | 280 |
| ГРЕЧА . . . . .                   | 130 |



БЕБИ КАРТОФЕЛЬ С ТИМЬЯНОМ

250



ФИОЛЕТОВОЕ  
РИЗОТТО  
280

# Паста и ризотто

## АМАТРИЧАНА

бекон, жареный красный лук, томатный соус, пармезан, зелень петрушки

450



## СВЕКОЛЬНОЕ РИЗОТТО С ТУНЦОМ

обжаренное филе тунца в пармской веточке, микс салатов, сыр пармезан

770

### ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ . . . . . 470

классический итальянский рецепт из Болоньи с добавлением домашнего красного вина и сыра пармезан

### ПАСТА СО СПАРЖЕЙ И КРЕВЕТКАМИ . . . . 530

тигровые креветки, спаржа, чеснок, томатный соус, черри, свежая зелень, оливковое масло

### ПАСТА КАРБОНАРА . . . . . 450

обжаренный бекон, сливки, яичный желток, черный молотый перец, сыр пармезан

### ПАСТА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ . . . . . 480

белые грибы, обжаренные с тимьяном и чесноком, сливки, сыр пармезан, свежая зелень

### ПАСТА С ЛОСОСЕМ . . . . . 550

лосось в сливочном соусе с сыром пармезан

## РАВИОЛИ С ТЫКВОЙ И ГРИБАМИ

домашняя паста, тыква, розмарин, шампиньоны, лук-шалот, чеснок, фирменный соус, сыр пармезан, микрозелень

400



## ПАСТА С КРОЛИКОМ И МАСКАРПОНЕ

бедро кролика, овощи, домашнее вино, ароматные травы, нежный маскарпоне, сыр пармезан, свежая зелень

510



## ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

креветка, гребешок, мидии, кальмар, томатный соус, петрушка

610

### РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ . . . . . 510

белые грибы, обжаренные с тимьяном и чесноком, сыр пармезан, сливочное масло, свежая зелень

### РИЗОТТО 4 СЫРА . . . . . 510

горгондзола, сыр моцарелла в рассоле, моцарелла твердая, сыр пармезан, крем балзеттик, оливковое масло

### ЛИМОННОЕ РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ . . . . . 500

филе лосося, лимонная цедра, сыр пармезан, сливочное масло

### РИЗОТТО С ТЫКВОЙ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ . . 510

куриная печень, обжаренная с луком в соусе дегизлас, свежая тыква, сыр пармезан, петрушка

# Пицца

## ФУНГИ ДИ ПАРМА

томатный соус, сыр моцарелла,  
белые грибы, шампиньоны,  
прошутто ди парма, руккола

550



## ЧЕТЫРЕ СЫРА

сыр моцарелла, горгондзола, дольче, бри, сыр пармезан

530



## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

три вида свежеиспеченного хлеба, сырные гриссини, подается со сливочным  
маслом (томатное, с соусом Песто) и сливочным сыром

210

## ФОКАЧЧА ИЗ ПЕЧИ . . . . . 250

на ваш выбор: сырная, томатная, с соусом  
Песто, с розмарином и морской солью

## БАРБЕКЮ. . . . . 480

ветчина, бекон, шампиньоны,  
соус барбекю, сыр моцарелла

## ВЕГЕТАРИАНА . . . . . 350

цукини, баклажаны, перец, томатный соус,  
сыр моцарелла

## МАРГАРИТА . . . . . 430

томаты, томатный соус, сыр моцарелла,  
сыр пармезан

## С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ. . . . . 510

белые грибы, томатный соус, сыр моцарелла,  
трюфельное масло



**МИКС ФОКАЧЧА**

*тартар из лосося, микс салатов, пармская ветчина, руккола, тини-капрезе, овощи гриль*

**610**



**МЕЛИГУСТЬЯ**

*ветчина, салюти, овощи гриль, шампиньоны, сыр тауцарелла, соус Помодоро*

**580**

**САЛЬМОНА. . . . . 510** **ПАРМИДЖАНА. . . . . 480** **ПЕППЕРОНИ . . . . . 460**

*свежий лосось, томатный соус, сыр тауцарелла и руккола*

*ветчина, цукини, соус Помодоро, сыр пармезан, сыр тауцарелла*

*острые колбаски (салюти пепперони), сыр тауцарелла, томаты черри*

Wck



КУРИЦА  
В КИСЛО-СЛАДКОМ  
СОУСЕ

540



ГОВЯДИНА В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

630

МОРЕПРОДУКТЫ . . . . . 650  
В СОУСЕ УНАГИ



СВИНИНА  
В СОЕВОМ СОУСЕ  
560

# Суши



## СУШИ

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ЛОСОСЬ . . . . .          | 190 |
| ГРЕБЕШОК . . . . .        | 180 |
| КРЕВЕТКА . . . . .        | 200 |
| КАЛЬМАР . . . . .         | 180 |
| ОСЬМИНОГ . . . . .        | 200 |
| ТУНЕЦ . . . . .           | 200 |
| УГОРЬ . . . . .           | 200 |
| КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ . . . . . | 220 |
| СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ        |     |
| КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ . . . . . | 200 |
| КРАБ. . . . .             | 270 |

## ОСТРЫЕ

|                    |     |
|--------------------|-----|
| КАЛЬМАР. . . . .   | 190 |
| ЛОСОСЬ . . . . .   | 200 |
| ГРЕБЕШОК . . . . . | 190 |
| КРЕВЕТКА . . . . . | 210 |
| УГОРЬ . . . . .    | 210 |

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ОСЬМИНОГ . . . . .        | 210 |
| ТУНЕЦ . . . . .           | 210 |
| КРАБ. . . . .             | 280 |
| КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ . . . . . | 210 |

## ЗАПЕЧЕННЫЕ

|                    |     |
|--------------------|-----|
| КАЛЬМАР. . . . .   | 190 |
| ЛОСОСЬ . . . . .   | 200 |
| ГРЕБЕШОК . . . . . | 190 |
| ОСЬМИНОГ . . . . . | 210 |

|                    |     |
|--------------------|-----|
| КРЕВЕТКА . . . . . | 210 |
| УГОРЬ . . . . .    | 210 |
| ТУНЕЦ . . . . .    | 210 |
| КРАБ. . . . .      | 280 |



### ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

*гигантские мидии, маринованный дайкон, лайт, унаги, кунжут, соус*

## САШИМИ

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| ЛОСОСЬ . . . . .          | 380 |
| ГРЕБЕШОК . . . . .        | 410 |
| КАЛЬМАР. . . . .          | 400 |
| КРЕВЕТКА . . . . .        | 430 |
| ТУНЕЦ . . . . .           | 410 |
| КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ . . . . . | 400 |
| ОСЬМИНОГ . . . . .        | 450 |
| УГОРЬ . . . . .           | 480 |
| КРАБ. . . . .             | 560 |

## СУПЫ

|                 |     |
|-----------------|-----|
| МИСО . . . . .  | 330 |
| КИМЧИ . . . . . | 350 |

590

# РОЛЛЫ

**СЛИВОЧНЫЙ С УГРЁМ . . . . . 530**

*угорь, рис, нори, сливочный сыр, икра табика, авокадо, соус унаги, кунжут*

**КАЛИФОРНИЯ С ЛОСОСЕМ . . . . . 560**

*лосось, икра тасаго, авокадо, рис, нори, майонез*

**КАЛИФОРНИЯ С КРАБОМ . . . . . 640**

*краб, икра тасаго, авокадо, рис, нори, майонез*

**ФРЕШ-РОЛЛ С УГРЁМ . . . . . 650**

*угорь, авокадо, нори, спайси соус, икра табика*

**С АВОКАДО И ОГУРЦОМ . . . . . 360**

*авокадо, огурец, рис, нори, кунжут*

**ОСТРЫЙ С ТУНЦОМ. . . . . 540**

*тунец, нори, спайси соус*



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

*лосось, рис, нори, огурец, сливочный сыр*

480



## ФРЕШ-РОЛЛ С ЛОСОСЕМ

*лосось, авокадо, нори, спайси соус, икра табика*

630

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ

*лосось, краб, рис, нори, сливочный сыр, огурец*

770



# РОЛЛЫ

**ЗАПЕЧЕННЫЙ С УГРЁМ И ЛОСОСЕМ. . . . . 570**

*угорь, лосось, рис, нори, японский майонез, кунжут, спайси соус*

**ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРЕБЕШКОМ . . . . . 660**

*гребешок, рис, нори, сливочный сыр*

**ЗАПЕЧЕННЫЙ С КРАБОМ . . . . . 670**

*краб, икра тасаго, угорь, огурец, спайси соус, рис, нори, майонез, кунжут*

**ОСТРЫЙ С ЛОСОСЕМ . . . . . 460**

*лосось, спайси соус, рис, нори*

**ОСТРЫЙ С УГРЁМ. . . . . 510**

*угорь, рис, нори, спайси соус, зеленый лук, кунжут*

**ОСТРЫЙ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ . . . . . 510**

*копченый лосось, рис, нори, соус спайси, икра табика*



## ФИРМЕННЫЙ РОЛЛ

*угорь, ман*

# Десерты

|                                |                              |                                                    |
|--------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------|
| ЧИЗКЕЙК . . . . . 340          | ЛИМОННЫЙ ПИРОГ . . . . . 330 | БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ . . . . . 380                    |
| ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН. . . . . 360 | ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ ТАРЕЛКА 610 | МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТ . . . . . 300<br>В АССОРТИМЕНТЕ |



БАНАНОВАЯ  
ШАРЛОТКА  
380



ЙОГУРТОВО-  
МАЛИНОВЫЙ ТОРТ  
330

СМЕТАННИК  
340

ТОРТ РИКОТТА-  
ГРУША

290



НАПОЛЕОН

380

КОФЕЙНЫЙ  
240



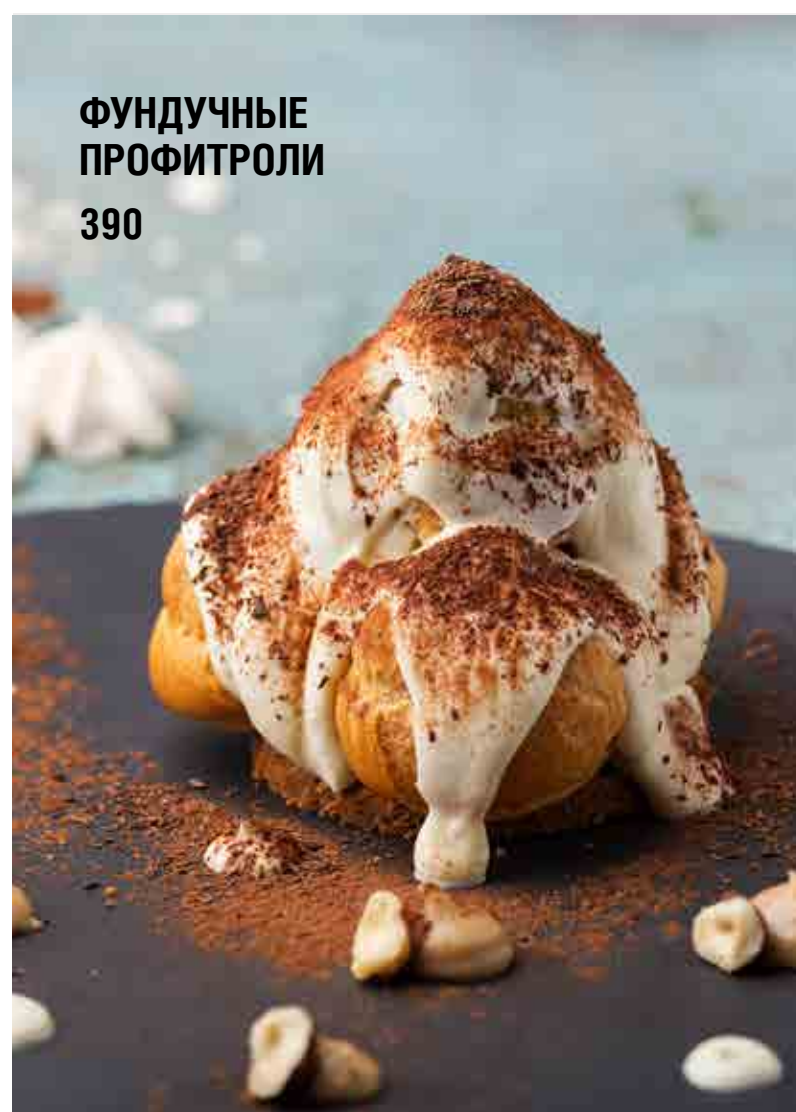
ТЁПЛЫЙ  
МИНДАЛЬНЫЙ  
ТОРТ  
360



**ЭКЗОТИЧЕСКИЙ  
С МАЛИБУ**  
340



**МАЛИНОВО-  
КОКОСОВЫЙ  
ТОРТ**  
340



**ФУНДУЧНЫЕ  
ПРОФИТРОЛИ**  
390



**ПЛАНЕТА МАНГО**

390



**CRAZY МЕДОВИК**  
280



ТРИО БЕЗЕ

310



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

350



МАКОВЫЙ ТОРТ

330

**ПР. КУЛЬТУРЫ, Д.1, ТРК «РОДЕО ДРАЙВ»,  
3 ЭТАЖ | Т.: 677-4-111 | [www.fazenda-fazenda.ru](http://www.fazenda-fazenda.ru)**

 **Fazenda\_fazenda**  **fazenda\_fazenda**

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с выходом блюд и энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определённые продукты питания!

При предварительном бронировании компаниям от 8 человек  
в счет включается сервисный сбор в размере 10%