

Итальянский стол

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 340 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 870 🌿
коппа, саялами милано, саялами наполи, мортаделла, прошутто котно

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 глютена

Спагетти Болоньезе 330 г | 690 / 720 🌿
с глютенom / без глютена

Макарончини сицилиана 365 г | 690 / 730 🌿
с глютенom / без глютена

Спагетти с морепродуктами 450 г | 1250 ✂

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | 650

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 | 840 ✂

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 860 ✂

Филе подкопченной форели с цуккини 130/90/30 г | 890 ✂

Палтус с картофельным пюре и соусом из белого вина и лука-порей 100/110/65 г | 960 ✂

Шашлык из семги 130/40/30 г | 1150 🌿

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 образцовой 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.



НА ФЕРМЕ

ПО РЕЦЕПТАМ СЕМЬИ БЕНУА В НАШЕЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Домашний утиный паштет 120/60 г | 390 🌿
подаем с зерновым багетом

Слоеный пирог с риеом из утки и капустой 240 г | 670
подаем со сливочно-перечным соусом

Икра из баклажанов 250/120 г | 570 🌿
подаем с восточной лепешкой из тандыра

Садовая тарелка 500 г | 790 ✂
томаты, огурцы, редис, свежая зелень

Мясные домашние деликатесы:
Утка из копильни 60 г | 320 ✂
Индейка из копильни 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 250 г | 470 🌿

Соления 470 г | 590 ✂
маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосольные огурцы, маринованный красный лук, черемша

Бефстроганов с картофельным пюре 200/150/20 г | 890 ✂

Томленая говядина с пюре из цветной капусты, салатом ромейн на гриле и луком конфи 270/130 г | 1150 ✂

СУПЫ

Домашняя лапша с курицей 350 г | 390 🌿

Грибной крем-суп 250/180 г | 420 🌿

Украинский борщ 350/40/20/5 г | 420 🌿
подаем с домашним бородинским хлебом и салом

Солянка с копченым мясом 350 г | 490

Марсельская уха с морепродуктами 340/80/20 г | 550 🌿
подаем с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | 460 ✂

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

Фокачча 180 г | 290

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик 175 г | 390 ✂

Домашний клубничный сметанник 185 г | 440 ✂

Домашний слоеный яблочный пирог 180/20/70 г | 520
подаем с шариком ванильного мороженого

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | 360 ✂

Наполеон с брусничным джемом 110/20 г | 390

Шу с карамельным кремом и фундучным пралине 105 г | 220

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 | 540 ✂

Долма 180/40/6 г | 660 ✂

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

Мегрельский хачапури 390 г | 660

Хачапури по-аджарски 360 г | 660

ЛЕПИМ

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

Вареники с картофелем и грибами / вишней / творогом 220/40 г | 470
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 | 650/690 🌿
с глютенom / без глютена

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 940 ✂

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | 1150 ✂

Стейк Стриплойн 230/40 г | 2100 ✂

Шашлык из курицы 220/40/40 г | 710 🌿

Шашлык из свинины 220/40/40 г | 730 🌿

Люля-кебаб 140/60/40 г | 860 🌿

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | 980 🌿

Свинные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г | 690 ✂

Тартар из говядины 120 г | 620 ✂

ИЗ КОПТИЛЬНИ

Свинная грудинка с соусом BBQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | 890 ✂

ГАРНИРЫ

Овощи на мангале 200 г | 470 ✂

Кукуруза на мангале 300 г | 390 ✂

Картофель по-деревенски 150 г | 290 ✂

Картофельное пюре 150 г | 290 ✂

Картофель фри 100/30 г | 290

Гречка с пармезаном 190 г | 390 ✂



Таблица калорийности блюд

✂ Блюдо не содержит глютен. 🌿 Можем приготовить без глютена. Если у вас есть аллергия на какой-либо вид продуктов, сообщите об этом официанту. Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

📞📧📍 / fermabenua
info@fermabenua.ru
Free wifi: free_Benua

Шеф-повар Евгений Волков
fermabenua.ru



МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

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 | 470

Сырники с домашним вишневым 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

Привет, друг!
Попробуй любимые блюда веселых сломышек Бенуарики, 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 книг благодаря мобильному приложению с дополненной реальностью Бенуа 1890.

Купить книгу

Приобрести книги можно в нашей Лавке Бенуа или онлайн



Приглашаем в частный детский сад и центр дополнительного образования «Школа Бенуа» с углубленным изучением английского языка для детей от 2 до 12 лет!

В начале XX века в здании Школы находилась дача известного архитектора Юлия Юльевича Бенуа. Двухэтажный деревянный дом с мансардами и башней стал украшением Лесной молочной фермы. Теперь в реконструированной даче находится уникальный multifunctional детский центр, где каждый ребенок может найти занятие по душе.

Узнать о школе



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



МЕНЮ
2023

СЕЗОН ИНЖИРА

Бриошь с инжиром и козьим сыром | 490

✂ Салат с инжиром и печеной свеклой | 530

🌿 Пицца с инжиром и козьим сыром | 790

🌿 Бургер со свиными ребрами BBQ | 630

Лагман | 540

✂ Тарталетка с инжиром и заварным кремом | 340



Можно сделать
без глютена



Безглютеновое
блюдо