## ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 450 Ж

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 1020 \$

коппа, салями милано, салями наполи, мортаделла, прошутто котто

Сырная тарелка 120/20/10 г | 1070 💥

Карпаччо из лосося слабой соли 80/45/10/20 г | 1050 \$

### ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

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

Спагетти Карбонара 290 г | **850 / 910** \$ с глютеном / без глютена

**Спагетти Болоньезе** 330 г | **850 / 910** §

с глютеном / без глютена

Макарончини сицилиана 365 г | **850 / 910** \$ с глютеном / без глютена

Спагетти с морепродуктами 450 г | 1650 Ж

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | 910

Равиоли с бурратой и луком-пореем 250 г | 850

Орзо с томленой говяжьей щечкой 250 г | 1100

Ризотто с белыми грибами 350 г | 1150 ※

### Пицца из печи

Мы настаиваем тесто 48 часов и выпекаем пиццу диаметром 30 см в дровяной печи **MORELLO FORNI** 

**Маргарита** 350 г | **630 / 670** с глютеном / без глютена

Пепперони 400 г | 790 / 830 ∜

с глютеном / без глютена

**и грибы** 425 г | **790 / 830** <sup>§</sup> с глютеном / без глютена

Томленая груша с горгонзолой 390 г | **890 / 930** \$

с глютеном / без глютена

**Четыре сыра** 350 г | **850 / 890** \$ с глютеном / без глютена

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 950 / 990 \$ с глютеном / без глютена

Мы с удовольствием

добавим к вашей пицце:

**Рикола** 15 г | **200** 

Пармская

**ветчина** 50 г | **350** 

**Помидоры** 50 г | **200** 

**Моцарелла** 60 г | **200** 

**Шампиньоны** 60 г | **200** 

### РЫБА

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 970 💥

Филе подкопченной форели **с цукини** 130/90/30 г | **1150** %

Филе трески с пюре из моркови и печеной морковью  $100/100\,$ г | 890 %

Кальмар на гриле с брюссельской капустой и томатной сальсой 100/90 г │ 890 ※

Котлеты из щуки с морковным пюре и зеленым горошком 100/85 г | 750 ∜

**Шашлык из лосося** 130/40/30 г | **1350** §

Осьминог на гриле с картофелем и томатным соусом 70/110 г | 1750 Ж



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**

вое название ресторан получил от образцовой фермы Бенуа, располагавшейся в начале XX века на территории Сада Бенуа. В здании ресторана находился коровник,

Бенуа. В здании ресторана находился коровник, а на ферме производили молочную продукцию высокого качества. Сегодня «Ферма Бенуа» — объект культурного насле-

сегодня «Ферма Бенуа» — ооъект 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 | **590**  $\stackrel{\downarrow}{\otimes}$  подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Мясные домашние деликатесы: Утка из коптильни  $60 \, \mathrm{r} \mid 350 \, \%$  Индейка из коптильни  $60 \, \mathrm{r} \mid 350 \, \%$  Домашний ростбиф  $60 \, \mathrm{r} \mid 390 \, \%$  Садовая тарелка 500 г | 860 томаты, огурцы, редис, сельдерей, паприка, йогуртовый соус

Соленья 470 г | 750 Ж

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

Сельдь «по-русски» с картофелем шато и маринованным луком 120/100/30 г | 520 \$

Слоеный пирог с риетом из утки и капустой 210/30 г | 690 подаем со сливочно-перечным соусом

Голубцы из савойской капусты с цыпленком и томатным соусом 140/60 г  $\mid$  690 %

Бефстроганов с картофельным пюре 200/150/20 г | 990 **※** 

Томленая говядина с пюре из цветной капусты, салатом ромейн на гриле и луком конфи  $270/130 \, \mathrm{F}$  | 1570 %

### САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175г | 710 / 850 \$

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | 690 💥

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | 950 Ж

Оливье

с копченым цыпленком 230 г | 550 Ж коптим цыпленка в своей коптильне на яблочной щепе Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | 550 % томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190  $_{\Gamma}$  | 670  $\divideontimes$ 

Киноа с тыквой, листьями салата, козьим сыром и орехом пекан  $225 \, \mathrm{r} \mid 750 \, \%$ 

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г  $\mid$  650  $ilde{\times}$ 

## Супы

Домашняя лапша с курицей 350 г | 490 \$

Грибной крем-суп 250 г | 550 💥

Украинский борщ 350/40/20/5 г | **570** ∜ подаем с домашним бородинским хлебом и салом

**С**олянка с копченым мясом 350 г | **590** 

Марсельская уха с морепродиктами

с морепродуктами 340/80/20 г | **850** ∜ подаем с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | 650 **※** Лагман 450/20 г | 650

## ХЛЕБ .....

Восточная лепешка из тандыра с кахетинским маслом 120/20г | 210

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | 210

Бородинский хлеб с анчоусным маслом 200/30 г | **320** 

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом  $240/20\,\mbox{г}$  | 320

**Гриссини** 50 г | **250** 

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г  $\mid$  320 lephi

Фокачча 180 г | 350

# **LECEPTAI**

Наш фирменный медовик с грецким орехом 150 г  $\mid$  450 % Наполеон

с брусничным джемом 130 г | 550

🗶 Блюдо не содержит глютен 🕴 Можем приготовить без глютена

Для компаний от 8 человек вводится сервисный сбор в размере 10% от суммы счета.

Домашний слоеный яблочный пирог 180/70 г | 650 подаем с шариком ванильного мороженого

Меренга с сезонными ягодами и сливочным кремом 90/40 г | 550 Ж подаем с шариком ягодного мороженого

Шоколадный трюфель 20 г | 150 Ж апельсин и корица / эрл-грей и кардамон / кофе

Макарун в ассортименте 25 г | 150 Ж Мороженое в ассортименте 70 г | 220 ∜ Сорбет в ассортименте 70 г | 220 Ж

fermabenua info@fermabenua.ru

Free wifi: free\_Benua fermabenua.ru

Шеф-повар Евгений Волков Управляющая Алена Долгушева

### Восточный стол

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 680 💥

Долма 180/40/6 г | **750** 💥 подаем с мятно-йогиотовым соисом

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук  $350/100 \, \mathrm{r} \mid 950 \, \%$ 

**Хачапури по-мегрельски** 390 г | **750 Хачапури по-аджарски** 360 г | **750** 

### ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | 650 ∜

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | 570

подаем со сметаной

Хинкали со свининой и говядиной / бараниной заказ от 3 шт. 90 г | 210 1 шт.

### Мясо

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | 730

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 750 Ж

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г  $\mid$  1450 %

Скепт стейк

с картофельным гратеном 150/100/30 г | 1550 💥

Стейк Стриплойн 230/40 г | **2450 ※**Шашлык из курицы 230/40/40 г | **850** Шашлык из свинины 230/40/40 г | **850**

**Люля-кебаб из курицы** 180/70/40 г | **850** №

Люля-кебаб из баранины 140/60/40 г | 950 🕏

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | **1450** §

Свиные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г  $\mid$  850 %

Тартар из говядины с соусом ранч и картофелем пай 120 г | 750 Ж

Ребра ягненка на мангале с маринованным луком и томатным соусом 350/40/40 г | 2250 Ж

## Из коптильни

Свиная грудинка с соусом ВВQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | 1150 Ж

Подкопченный цыпленок с кускусом и грушевым карри 220/90/40 г | 1050

Копченая скумбрия с лимоном на гриле, соусом чимичурри и огуречным релишем 400/140/50 г | 1650 блюдо на 2 персоны

# Гарниры

Овощи на мангале с соусом песто 200 г | 470 Ж

Кукуруза на мангале 300 г | 390 💥

Капуста шпиц на гриле с трюфельным соусом 180/40/30 г | 470 X

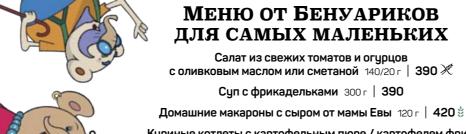
Картофельное пюре 150 г | 320 ※

**Картофель фри** 100/30 г | **320** 

Гречка с пармезаном 190 г | 470 💥







Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 80/80/15 г | 570

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре / макаронами 80/80/15 г | 570 Ж

Наггетсы из индейки с картофелем фри 80/70/15 г | 570

Сырники с домашним вареньем и сметаной 150/30/30 г | 490 \$

Блинчики с Нутеллой от папы Алекса 100/20 г | 390

Молочный коктейль от слономышки Уни 220 г | 280 ваниль / клубника / шоколад

### Привет, друг!

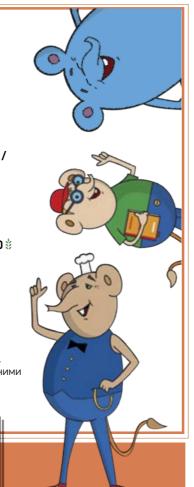
Попробуй любимые блюда веселых слономышей Бенуариков, героев серии книг «Бенуарики» и «Азбука Бенуарии». Бенуарики — это целая семья: папа Алекс, мама Ева, дедушка Бу, очень умный сын Ник и самая творческая дочка Уня. Познакомься с ними в нашей детской комнате или пригласи к себе домой: они живут на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









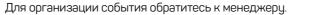




Приобрести

## 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.





06 event-

### ПРИГЛАШАЕМ В КОВОРКИНГ BENUA CAMPUS-PAGE В СЕРДЦЕ САДА БЕНУА — МЕСТО. ГЛЕ РАБОТА ПРИОБРЕТАЕТ ОСОБЫЙ СМЫСЛ

а трёх этажах — рабочие зоны на любой вкус по системе «всё включено», включая фиксированные места в тихой и динамичной частях коворкинга. У вас всегда есть свое персональное пространство с включенными часами в переговорных, доступом к принтерной и кухонной зоне с террасой, стабильной атмосферой для продуктивности и зонами для отдыха.

BENUA CAMPUS-PAGE — это не просто коворкинг, а про ваше новое рабочее место ближе, чем кажется.







**МЕНЮ** 2025

Данный буклет является рекламным материалом. Официально утвержденное меню с подробной информацией, заверенной подписью и печатью предприятия, предоставляется по первому требованию посетителя.