

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 390 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 970 🌿

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

Сырная тарелка 120/20/10 г | 1020 ✂

Карпаччо из форели 150 г | 970 🌿

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

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

Спагетти Карбонара 290 г | 720 / 740 🌿
с глютеном / без глютена

Спагетти Болоньезе 330 г | 720 / 740 🌿
с глютеном / без глютена

Макарончини сицилиана 365 г | 720 / 740 🌿
с глютеном / без глютена

Спагетти с морепродуктами 450 г | 1350 ✂

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | 720

Ризотто с белыми грибами 350 г | 950 ✂

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 | 590 / 630 🌿
с глютеном / без глютена

Вегетариана 430 г | 690 / 730 🌿
с глютеном / без глютена

Пепперони 400 г | 740 / 780 🌿
с глютеном / без глютена

Рикотта и коппа 400 г | 740 / 780 🌿
с глютеном / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | 740 / 780 🌿
с глютеном / без глютена

Четыре сыра 350 г | 780 / 820 🌿
с глютеном / без глютена

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 910 / 950 🌿
с глютеном / без глютена

РЫБА

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

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 910 ✂

Филе подкопченной форели с цуккини 130/90/30 г | 1050 ✂

Палтус с припущенным ромейном и розовыми томатами 200 г | 1450 ✂

Шашлык из форели 130/40/30 г | 1350 🌿



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 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 120/60/25 г | 540 🌿
подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Слоеный пирог с риеом из утки и капустой 210/30 г | 670
подаем со сливочно-перечным соусом

Икра из баклажанов 250/120 г | 690 🌿
подаем с восточной лепешкой из тандыра

Садовая тарелка 500 г | 810 ✂
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 ✂

Сельдь «по-русски» с картофелем и луком 120/100/30 г | 470 🌿



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.

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с лангустинами 175 г | 630 / 790 🌿

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | 640 ✂

Сицилийский цитрусовый салат с лангустинами и авокадо 215 г | 890 ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 460 ✂
коптим 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 | 670 ✂

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

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | 590 ✂

ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра 120 г | 150

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | 170

Гриссини 50 г | 200

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом 240/20 г | 320

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик 140 г | 450 ✂

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | 420 ✂
подаем с тартаром из сезонных ягод

Ромовая баба с вишнево-брусничным мармеладом и кремом из козьего молока 150 г | 450

Домашний клубничный сметанник 185 г | 470 ✂

Наполеон с брусничным джемом 130 г | 420

Лимонный тарт с воздушной меренгой 100 г | 420 ✂

Шоколадный десерт с гречневый попкорном, шоколадной карамелью и фундучным пралине 110 г | 420 ✂

Мороженое в ассортименте 70 г | 220 🌿

Сорбет в ассортименте 70 г | 220 ✂

☎ 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 | 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 390 г | 690

ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | 620 🌿

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | 550
подаем со сметаной

Хинкали из свинины и говядины / баранины заказ от 3 шт. 90 г | 160 1шт.

МЯСО

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | 690

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 710 ✂

Бургер с мякотью свиных ребер BBQ и копченым картофелем 250/100/40 г | 710 🌿

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 1250 ✂

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | 1450 ✂

Стейк Стриплойн 230/40 г | 2350 ✂

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 | 950

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 ✂



МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Салат из свежих томатов и огурцов
с оливковым маслом или сметаной 200/20 г | 390 ₴

Суп с фрикадельками 300 г | 390

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | 420 ₴

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 120/110/40 г | 510

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре / макаронами 120/110/40 г | 510 ₴

Наггетсы из индейки с картофелем фри 110/100/30 г | 510

Сырники с домашним черничным вареньем и сметаной 150/30/30 г | 450 ₴

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

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

Привет, друг!
Попробуй любимые блюда веселых сломышей 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




СЕЗОННОЕ МЕНЮ


 Хумус с печеной тыквой | **530**
подаём с ржаной лепешкой из тандыр

 Салат с вяленой тыквой, хурмой, свежим фенхелем и страчателлой | **730**


 Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке с листьями каффир-лайма | **490**

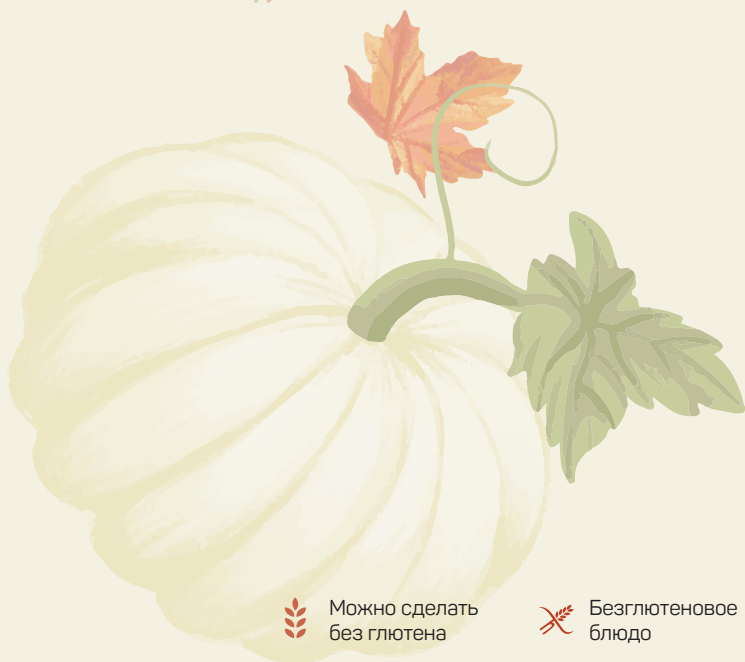
 Тыква на гриле с салатом пак-чой и крем-чизом из козьего молока | **690**

Мини-хинкали с тыквой и шалфеем | **650**

 Ризотто с тыквой и лангустинами | **840**

НА ДЕСЕРТ

 Карамельный кекс с хурмой, конфитуром из фейхоа, кремом из рикотты и орехом пекан | **460**



Можно сделать
без глютена



Безглютеновое
блюдо