

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 550 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 1150 🌿
коппа, саяями милано, саяями наполи, мортаделла, прошутто котто

Сырная тарелка 120/20/10 г | 1150 ✂

Карпаччо из лосося слабой соли 80/45/10/20 г | 1150 🌿

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

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

Спагетти Карбонара 290 г | 890 / 910 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Спагетти Болоньезе 330 г | 890 / 910 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Спагетти с морепродуктами 400 г | 1650 ✂

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | 910

Ризотто с белыми грибами 350 г | 1250 ✂

ПИЦЦА ИЗ ПЕЧИ

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

Маргарита 350 г | 690 / 790 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Вегетариана 430 г | 790 / 890 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Пепперони 400 г | 890 / 990 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Ветчина и грибы 425 г | 890 / 990 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Томленая груша с горгонзолой 390 г | 890 / 990 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Четыре сыра 350 г | 890 / 990 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 950 / 1050 🌿
с глютенom / без глyтeнa

Мы с удовольствием добавим к вашей пицце:
Рукола 15 г | 200
Пармская ветчина 50 г | 450
Помидоры 50 г | 200
Моцарелла 60 г | 250
Шампиньоны 60 г | 200

РЫБА

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 1070 ✂

Филе подкопченной форели с цукини 130/90/30 г | 1250 ✂

Филе трески с пюре из моркови и печеной морковью 100/100 г | 1050 ✂

Кальмар на гриле с цветной капустой и томатной сальсой 100/90 г | 890 ✂

Шашлык из лосося 130/40/30 г | 1650 🌿
подаем с соусом тар-тар

ЗАВТРАКИ В ЛАВКЕ БЕНУА

каждый день с 9:00 до 13:00

-10% 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.



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 | 650 🌿
подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Икра из баклажанов 250/120 г | 850 🌿
подаем с восточной лепешкой из тандыра

Мясные домашние деликатесы:
Утка из коптильни 60 г | 450 ✂
Индейка из коптильни 60 г | 400 ✂

Сельдь «по-русски» с картофелем шато и маринованным луком 120/100/30 г | 650 🌿

Садовая тарелка 500 г | 990 ✂
томаты, огурцы, редис, сельдерей, паприка, йогуртовый соус

Соленья 470 г | 990 ✂
маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосольные огурцы, маринованный красный лук, черемша

Голубцы из саvoyской капусты с цыпленком и томатным соусом 140/60 г | 750 ✂

Слоеный пирог с риетом из утки и капустой 210/30 г | 850
подаем со сливочно-перечным соусом

Котлета по-киевски 120/120/45 г | 950
подаем с картофельным пюре, маринованными черри и кинзой

Томленая говядина с трюфельным картофельным пюре и печёной морковью 450 г | 2100 ✂

Бефстроганов с картофельным пюре 200/150/20 г | 1150 ✂

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | 830 / 950 🌿

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | 750

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | 1050 ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 650 ✂
коптим цыпленка в своей коптильне на яблочной щеле

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | 590 ✂
томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | 750 ✂

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом пекан 225 г | 890 ✂

Грузинский салат с грецким орехом 215 г | 690 ✂

СУПЫ

Домашняя лапша с курицей 350 г | 490 🌿

Грибной крем-суп 250 г | 550 ✂

Украинский борщ 350/40/20/5 г | 650 🌿
подаем с домашним бородинским хлебом и салом

Солянка с копченым мясом 350 г | 650

Марсельская уха с морепродуктами 340/80/20 г | 950 🌿
подаем с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | 750 ✂

Лагман 450/20 г | 790

ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра с кахетинским маслом 120/20 г | 250

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | 250

Бородинский хлеб с анчоусным маслом 200/30 г | 320

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

Грissини 50 г | 350

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г | 320 ✂

Фокачча с соусом песто 180 г | 350

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик с грецким орехом 100 г | 650 ✂

Наполеон с брусничным джемом 130 г | 550

Чизкейк Сан-Себастьян 100/15 г | 650 ✂
подаем с тартаром из сезонных ягод

Домашний слоеный яблочный пирог 180/70 г | 850
подаем с шариком ванильного мороженого

Морковный кекс с миндально-кокосовым заварным кремом 180 г | 450

Цветаевский пирог 140 г | 550 ✂

Макарун 25 г | 200 ✂

Шоколадный трюфель 20 г | 200 ✂
апельсин и корица / кофе / эрл-грей и кардамон

Мороженое / сорбет 70 г | 250 🌿

ВОСТОЧНЫЙ СТОЛ

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 750 ✂

Долма со свинойной, говядиной и бараниной 180/40/6 г | 850 ✂
подаем с мятно-йогуртовым соусом

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | 1150 ✂

Хачапури по-мегрельски 390 г | 850

Хачапури по-аджарски 360 г | 850

ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | 850 🌿

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | 650
подаем со сметаной

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

МЯСО

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | 850

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 900 ✂

Бургер со свинными ребрами в соусе барбекю и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 900 🌿

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 1450 ✂

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | 1650 ✂

Стейк Стрипплоин 230/40 г | 2650 ✂

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 | 1050 🌿

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | 1650 🌿

Свинные ребра в соусе барбекю с обжаренным картофелем шато 270/50 г | 850 ✂

Тартар из говядины с соусом ранч и картофелем пай 120 г | 790 ✂

ИЗ КОПТИЛЬНИ

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

Копченая скумбрия с лимоном на гриле, тушеным луком-пореем и огуречным релишем 400/140/50 г | 1650 ✂
блюдо на 2 персоны

ГАРНИРЫ

Овощи на мангале с соусом песто 200 г | 470 ✂

Картофель по-деревенски 150 г | 320 ✂

Картофельное пюре 150 г | 320 ✂

Картофель фри 100/30 г | 320

Гречка с пармезаном 190 г | 470 ✂



Таблица калорийности блюд



Любимые блюда с доставкой на дом

☎ fermabenua
info@fermabenua.ru
Wi-Fi: free_Benua
fermabenua.ru

Шеф-повар
Евгений Волков
Управляющая
Алена Долгушева

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





МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Салат из свежих томатов и огурцов
с оливковым маслом или сметаной 140/20 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 80/80/15 г | 570

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

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

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

Блинчики с топпингом 100/20 г | 390
нютелла / сгущенное молоко / мед / домашнее варенье / сметана

Молочный коктейль от сломышки Уни 220 г | 350
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 живут на страницах серии книг.





Приобрести
книги можно
в нашей
Лавке Бенуа



ПРАЗДНИК НА ФЕРМЕ БЕНУА

Мы с радостью возьмем на себя организацию вашего события. Отдельное банкетное 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.



Узнать
о банкетном
пространстве

АЙКИ ТЕРРАСА — ПАНОРАМНОЕ БИСТРО НА ПЕТРОГРАДСКОЙ СТОРОНЕ С ВЫСТАВКАМИ СОВРЕМЕННОГО ИСКУССТВА.

Вид на акваторию Невы, открытая терраса, современное меню, минимализм и потрясающие закаты — здесь продумана каждая деталь!

Приглашаем вас провести особое событие с незабываемым видом: мы позаботимся обо всём — от меню до музыки и декора. Пространство подойдет для проведения банкета до 30 гостей и фуршета до 70 гостей.

Резерв столов и организация мероприятия:
+7 (812) 209-10-80

Адрес: Аптекарская наб., 18с1



Подробнее



МЕНЮ

2026



 Карпаччо из инжира с пармской ветчиной
и кремом из горгонзолы | 890

Брускетта с инжиром и сыром бри | 790

 Салат с утиной грудкой, карамелизованным инжиром
и вялеными томатами | 910

 Куриная печень с карамелизованным инжиром,
руколой и соусом из таледжио | 980

 Пицца со свежим инжиром и беконом | 1050 / 1150
с глютенom / без глютена

ЛАВКА

 Банка варенья из свежего инжира
с грецким орехом 210 г | 690



можно сделать
без глютена



безглютеновое
блюдо