

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 320 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 830 🌿

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

Сырная тарелка 120/20/10 г | 860 ✂

Пармиджана 225 г | 530 ✂

запеченные баклажаны с моцареллой и пармезаном

Карпаччо из лосося 80/20/70 г | 730 🌿

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

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

Спагетти Карбонара 290 г | 690 / 720 🌿

с глютеном / без глютена

Спагетти Болоньезе 330 г | 690 / 720 🌿

с глютеном / без глютена

Макарончини сицилиана 365 г | 690 / 730 🌿

с глютеном / 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 | 520 🌿

Вегетариана 430 г | 690 🌿

Пепперони 400 г | 690 🌿

Рикотта и коппа 400 г | 720 🌿

Ветчина и грибы 425 г | 720 🌿

Четыре сыра 350 г | 760 🌿

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 870 🌿

РЫБА

Филе камбалы со шпинатом и томатами 100/100/30 г | 820 ✂

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-порейя 100/110/65 г | 940 ✂

Шашлык из семги 130/40/30 г | 1050 🌿



Таблица калорийности блюд

ЗАВТРАКИ В ЛАВКЕ БЕНУА

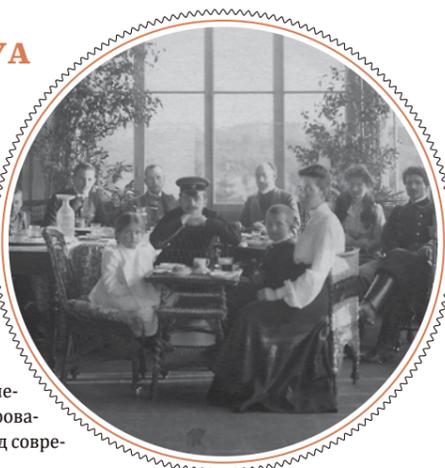
каждый день с 9:00 до 13:00

-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 г | 370 🌿

подаем с зерновым багетом

Слоеный пирог с риеом из утки и капустой 240 г | 650

подаем со сливочно-перечным соусом

Икра из баклажанов 250/120 г | 570 🌿

подаем с восточной лепешкой из тандыра

Садовая тарелка 500 г | 750 ✂

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 ✂

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 | 430 🌿

Соленья 470 г | 590 ✂

маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосоленные 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 | 1100 ✂

СУПЫ

Домашняя лапша с курицей 350 г | 340 🌿

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 ✂

Лагман 450 г | 490

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

Фокачча 180 г | 290

Шу с карамельным кремом и фундучным пралине 105 г | 180

Капкейк 70 г | 200 ✂

ванильный с шоколадом / шоколадный с бананом

Мороженое в ассортименте 70 г | 220 🌿

Сорбет в ассортименте 70 г | 220 ✂

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | 550/690 🌿

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и цитрусовой заправкой 170 г | 560 ✂

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | 780 ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 420 ✂

коптим цыпленка в своей коптильне на яблочной щепе

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | 420 ✂

томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | 550 ✂

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом пекан 225 г | 680 ✂

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | 460 ✂

ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра 120 г | 150

Гриссини 50 г | 200

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 120 г | 150

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

Наш фирменный медовик 175 г | 360 ✂

Домашний клубничный сметанник 185 г | 420 ✂

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

Воздушный десерт манго-маракуйя 140 г | 380 ✂

Шоколадный десерт с гречневым попкорном, шоколадной карамелью и фундучным пралине 110 г | 390 ✂

✂ 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.



Мы очень бережно относимся к гостям с непереносимостью глютена. Большинство наших блюд не содержат глютен.



«Ферма Бенуа» является единственным рестораном в России, обладающим сертификатом «Кухня без глютена». Все блюда без глютена мы готовим в специальном цехе.

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

Шеф-повар
Евгений Волков
fermabenua.ru

ВОСТОЧНЫЙ СТОЛ

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 520 ✂

Долма 180/40/6 г | 660 ✂

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | 860 ✂

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 картофелем фри 320/100/30 г | 590/650 🌿

с глютеном / без глютена

Бургер со свиными ребрами BBQ 250/100/40 г | 590 🌿

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 920 ✂

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

Стейк Стриплойн 230/40 г | 1990 ✂

Шашлык из курицы 220/40/40 г | 710 🌿

Шашлык из свинины 220/40/40 г | 730 🌿

Люля-кебаб 140/60/40 г | 820 🌿

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 | 590 ✂

ИЗ КОПТИЛЬНИ

Целый цыпленок с зеленым салатом 230/50/60 г | 890 ✂

Свиная грудинка с соусом BBQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | 860 ✂

ГАРНИРЫ

Овощи на мангале 200 г | 450 ✂

Кукуруза на мангале 300 г | 360 ✂

Картофель по-деревенски 150 г | 260 ✂

Картофельное пюре 150 г | 260 ✂

Картофель фри 100/30 г | 260

Гречка с пармезаном 190 г | 350 ✂



МЕНЮ ОТ БЕНУАРИКОВ ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

Суп с фрикадельками 300 г | 350

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | 320

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 120/110/40 г | 450

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 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 книг благодаря мобильному приложению с дополненной реальностью Бенца 1890.







Приобрести книги можно в нашей Лавке Бенца или онлайн



Приглашаем в частный детский сад и центр дополнительного образования «Школа Бенца» 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 Бенца. Двухэтажный деревянный дом с мансардами и башней стал украшением Лесной молочной фермы. Теперь в реконструированной даче находится уникальный многофункциональный детский центр, где каждый ребенок может найти занятие по душе.

Узнать о школе



**ЗАГОРОДНЫЙ
РЕСТОРАН
В ГОРОДЕ
С ИСТОРИЕЙ**
SINCE 1890

ПРАЗДНИК НА ФЕРМЕ БЕНЦА

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



✂ Хумус с печеным баклажаном • 390

✂ Карамелизованная морковь
с морковным пюре и сметаной из кешью • 420

✂ Стейк из цветной капусты
с перечно-фундучным соусом • 470

✂ Тыквенный суп с кокосовым молоком • 390

Вегетарианский бургер с бататом фри
и соусом из кешью • 540

Вок с овощами в азиатском стиле • 660



НА ДЕСЕРТ

✂ Вишнёвый крамбл
с миндальным мороженым • 410

Морковный кекс с заварным кремом
на миндально-кокосовом молоке • 360