

Итальянский стол

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 450 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 1020 🌿
коппа, салями милано, салями наполи, мортаделла, прошутто котно

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 глютенom / без глютена

Спагетти Болоньезе 330 г | 850 / 910 🌿
с глютенom / без глютена

Макарончини сицилиана 365 г | 850 / 910 🌿
с глютенom / без глютена

Спагетти с морепродуктами 450 г | 1650 ✂

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | 910

Равиоли с бурратой и луком-пореем 250 г | 850

Орзо с томленной 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 глютенom / без глютена

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

Пепперони 400 г | 790 / 830 🌿
с глютенom / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | 790 / 830 🌿
с глютенom / без глютена

Томленая груша с горгонзолой 390 г | 890 / 930 🌿
с глютенom / без глютена

Четыре сыра 350 г | 850 / 890 🌿
с глютенom / без глютена

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 950 / 990 🌿
с глютенom / без глютена

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 ✂

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.



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 🌿
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 | 350 ✂
Индейка из коптильни 60 г | 350 ✂
Домашний ростбиф 60 г | 390 ✂

Садовая тарелка 500 г | 860 ✂
томаты, огурцы, редис, сельдерей, паприка, йогуртовый соус

Соленья 470 г | 750 ✂
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 риеом 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 | 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 г | 1570 ✂

САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | 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 ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 550 ✂
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 г | 670 ✂

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом пекан 225 г | 750 ✂

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | 650 ✂

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

Солянка с копченым мясом 350 г | 590

Марсельская уха 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 120/20 г | 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 г | 320

Гриссини 50 г | 250

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

Фокачча 180 г | 350

ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик с грецким орехом 150 г | 450 ✂

Наполеон с брусничным джемом 130 г | 550

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | 550 ✂
подаем с тартаром из сезонных ягод

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

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

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

Макарун в ассортименте 25 г | 150 ✂

Мороженое в ассортименте 70 г | 220 🌿

Сорбет в ассортименте 70 г | 220 ✂

Восточный стол

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 680 ✂

Долма 180/40/6 г | 750 ✂
подаем с мятно-йогуртовым соусом

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | 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 свинойой 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 | 730

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

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 | 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 🌿

Свинные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г | 850 ✂

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

Ребра ягненка на мангале с маринованным луком и томатным соусом 350/40/40 г | 2250 ✂
подаем с четверга по воскресенье

Из коптильни

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

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 ✂

Кукуруза на мангале 300 г | 390 ✂

Капуста шпиц на гриле с трюфельным соусом 180/40/30 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 ✂



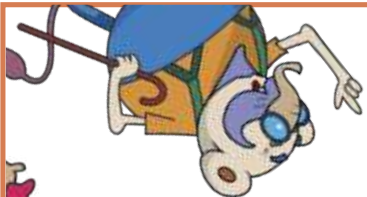
Таблица калорийности блюд

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

☎ fermabenua
info@fermabenua.ru
Free wifi: free_Benua
fermabenua.ru

Шеф-повар
Евгений Волков
Управляющая
Алена Долгушева





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 Нутеллой от папы Алекса 100/20 г | 390

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

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 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 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 КОВОРКИНГ VENUA CAMPUS-PAGE В СЕРДЦЕ САДА БЕНУА — МЕСТО, ГДЕ РАБОТА ПРИОБРЕТАЕТ ОСОБЫЙ СМЫСЛ

На 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.

Для резидентов — лекции, мероприятия, бизнес-встречи и живой нетворкинг, создающий новые знакомства, опыт и рост в окружении единомышленников.

VENUA CAMPUS-PAGE — это не просто коворкинг, а пространство, где хочется остаться. Загляните — возможно, ваше новое рабочее место ближе, чем кажется.

Узнать
о коворкинге



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



МЕНЮ 2025



СЕЗОННОЕ МЕНЮ

 Страчателла с хурмой, свежим шпинатом
и кедровым орехом • 780

 Хумус с печёной тыквой и кинзой • 490
подаём с ржаной лепёшкой из тандыра /
хлебом без глютена

 Крем-суп из тыквы на кокосовом молоке
с листьями каффир-лайма • 510

 Тёплый салат с печёной тыквой
и вялеными томатами • 680

 Стейк из тыквы на гриле
с припущенным шпинатом
и кремом из козьего сыра • 580



НА ДЕСЕРТ

 Тыквенный крем-брюле
с карамелизированной хурмой • 450

Тарт с хурмой, кремом франжипан
и миндальным муссом • 450



можно сделать
без глютена

 без глютена

