

ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 450 ₽

Тарелка с итальянскими мясными

деликатесами 120/14 г | 1020 ₽

котта, 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 ₽

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

Вегетариана 430 г | 690 / 730 ₽

с глютеном / без глютена

Пепперони 400 г | 790 / 830 ₽

с глютеном / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | 790 / 830 ₽

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

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 печеною 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 ₽



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

Сое название ресторан получил от образцовой фермы Бенуа, расположавшейся 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 содержит 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 бриош 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 картофельным пюре 200/150/20 г | 990 ₽
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 | 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 ₽
коптили 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, козьим сыром и орехом пекан 225 г | 750 ₽

Грузинский салат с брынзой и заправкой из греческого 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 ₽

Наш фирменный медовик с греческим 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 ₽

ДЕСЕРТЫ

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

ВОСТОЧНЫЙ СТОЛ

Баклажаны с греческим орехом 170 г | 680 ₽

Долма 180/40/6 г | 750 ₽

подаем с мяты-йогуртовым соусом

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачи-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 320/40/4 г | 650 ₽

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40/4 г | 570 ₽
подаем со сметаной

Хинкали со свининой 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 гратеном 150/100/30 г | 1550 ₽

Стей



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

**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 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 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 BENUA 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.

BENUA 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



 **Блины с красной икрой · 1100**

 **Блины с лососем слабой соли · 850**

Блины с курицей и грибами · 650

подаём со сметаной

**Блины с начинкой из цукини,
пармской ветчины и рикоты · 690**

**Хрустящие блины с сыром сулугуни
и зеленью · 650**

подаём с перечно-вишнёвым соусом



 **Блины со сметаной
и топпингом на выбор · 490**

мёд / ягодное варенье / сгущёное молоко

**Блины с яблоками
и солёной карамелью · 650**

Блинный торт с матчей и малиной · 550



Домашние настойки

Пряная облепиха · 350

облепиха, водка, чёрный кардамон,
копчёная паприка, сахар

Брусника-можжевельник · 350

брусника, водка, сахар, можжевельник



Можно сделать
без глютена

