Итальянский стол

Микс итальянских оливок 80 г | **610**

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | **1250**
коппа, салями милано, салями наполи, мортаделла, прошутто котто

Сырная тарелка 120/20/10 г | **1250**

Карпаччо из лосося слабой соли 80/45/10/20 г | **1210**

Домашняя паста и Ризотто

Всю пасту мы готовим из итальянской муки **MOLINO GRASSI**, изготовленной из твёрдых сортов пшеницы

Спагетти карбонара 290 г | **940**
с глютеном / без глютена

Спагетти болоньезе 330 г | **940**
с глютеном / без глютена

Спагетти с морепродуктами 400 г | **1690**

Равиоли с уткой в перечном соусе 235 г | **950**

Ризотто с белыми грибами 290 г | **1290**

Пицца из печи

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

Маргарита 350 г | **790 / 890**
с глютеном / без глютена

Вегетариана 430 г | **890 / 990**
с глютеном / без глютена

Пепперони 400 г | **950 / 1050**
с глютеном / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | **950 / 1050**
с глютеном / без глютена

Томлёная груша с горгонзолой 390 г | **950 / 1050**
с глютеном / без глютена

Четыре сыра 350 г | **950 / 1050**
с глютеном / без глютена

Копчёная утиная грудка с джемом из лука и инжира 420 г | **1050 / 1150**
с глютеном / без глютена

Мы с удовольствием добавим к вашей пицце:

Рукола 15 г | **250**
Пармская ветчина 50 г | **470**
Помидоры 50 г | **250**
Моцарелла 60 г | **270**
Шампиньоны 60 г | **250**

Рыба

Судак с рисом венере 120/100/30 г | **1150**

Филе подкопчённой форели с цукини 130/90/30 г | **1290**

Филе трески с пюре из моркови и печёной морковью 100/100 г | **1150**

Кальмар на гриле с цветной капустой и томатной сальсой 80/90 г | **950**

Шашлык из лосося 130/40/30 г | **1790**
подаём с соусом тартар

Таблица калорийности блюд

Любимые блюда с доставкой на дом

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.

Санкт-Петербургская общественная Организация «ЭМИЛИЯ»

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 аллергия на какие-либо продукты, сообщите об этом официанту.

На ферме

ПО РЕЦЕПТАМ СЕМЬИ БЕНУА В НАШЕЙ ИНТЕРПРЕТАЦИИ

Домашний утиный паштет 120/60/25 г | **690**
подаём с булочкой бриошь и сезонным чатни

Икра из баклажанов 250/120 г | **890**
подаём с восточной лепёшкой из тандыра

Мясные домашние деликатесы:
Утка из коптильни 60 г | **550**
Индейка из коптильни 60 г | **470**

Сельдь «по-русски» с картофелем шато и маринованным луком 120/100/30 г | **710**

Садовая тарелка 500 г | **1070**
томаты, огурцы, редис, сельдерей, паприка, йогуртовый соус

Соленья 470 г | **1150**
маринованные патиссоны, помидоры черри, капуста квашеная, малосольные огурцы, маринованный красный лук, черемша

Голубцы из савойской капусты с цыплёнком и томатным соусом 140/60 г | **790**

Слоёный пирог с риетом из утки и капустой 210/30 г | **890**
подаём со сливочно-перечным соусом

Котлета по-киевски 120/120/45 г | **1150**
подаём с картофельным пюре, маринованными черри и кинзой

Томлёная говядина с трюфельным картофельным пюре и печёной морковью 410 г | **2150**

Бефстроганов с картофельным пюре 290 г | **1190**

Салаты

Цезарь с курицей / с креветками 175 г | **910 / 1050**

Зелёный салат с авокадо, брокколи и фенхелем 190 г | **810**

Сицилийский цитрусовый салат с креветками и авокадо 215 г | **1150**

Оливье с копчёным цыплёнком 230 г | **690**
коптим цыплёнка в своей коптильне на яблочной щепе

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | **650**
томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копчёной индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | **850**

Киноа с тыквой, листьями салата, козьим сыром и орехом пекан 225 г | **950**

Грузинский салат с грецким орехом 215 г | **790**

Супы

Домашняя лапша с курицей 350 г | **550**

Грибной крем-суп 250 г | **590**

Украинский борщ 350/40/20/5 г | **690**
подаём с домашним бородинским хлебом и салом

Солянка с копчёным мясом 350 г | **690**

Марсельская уха с морепродуктами 340/80/20 г | **980**
подаём с домашним хлебом тартин и айоли

Харчо 330 г | **790**

Лагман 450/20 г | **850**

Хлеб

Восточная лепёшка из тандыра с кахетинским маслом 120/20 г | **270**

Ржаная лепёшка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | **270**

Бородинский хлеб с анчоусным маслом 200/30 г | **350**

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом 240/20 г | **350**

Гриссини 50 г | **370**

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г | **350**

Фокачча с соусом песто 180 г | **370**

Десерты

Наш фирменный медовик с грецким орехом 100 г | **670**

Наполеон с брусничным джемом 130 г | **610**

Чизкейк Сан-Себастьян 100/15 г | **670**
подаём с тартаром из сезонных ягод

Домашний слоёный яблочный пирог 180/50 г | **870**
подаём с шариком ванильного мороженого

Домашний клубничный сметанник 150 г | **650**

Макарун 25 г | **200**

Шоколадный бисквит муалё с шоколадным муссом 110 г | **750**

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

Мороженое / сорбет 50 г | **290**

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

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

Шеф-повар
Евгений Волков
Управляющая
Алёна Долгушева

Восточный стол

Баклажаны с грецким орехом 170 г | **790**

Долма со свининой, говядиной и бараниной 180/40/6 г | **890**
подаём с мятно-йогуртовым соусом

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | **1290**

Хачапури по-мегрельски 390 г | **910**

Хачапури по-аджарски 360 г | **910**

Лепим

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | **890**

Вареники с картофелем и грибами / с творогом 220/40 г | **690**
подаём со сметаной

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

Мясо

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | **970**

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | **970**

Бургер со свиными рёбрами в соусе барбекю и копчёным картофелем 320/100/30 г | **970**

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | **1550**

Скерт-стейк с картофельным гратеном 150/100/30 г | **1690**

Стейк стриплойн 230/40 г | **2850**

Шашлык из курицы 230/40/40 г | **920**

Шашлык из свинины 230/40/40 г | **920**

Люля-кебаб из курицы 180/70/40 г | **910**

Люля-кебаб из баранины 140/60/40 г | **1150**

Острый шашлык из скерт стейка 170/40/30 г | **1650**

Свиные рёбра в соусе барбекю с обжаренным картофелем шато 270/50 г | **970**

Тартар из говядины 120 г | **890**

Из коптильни

Свиная грудинка с соусом барбекю, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | **1250**

Копчёная скумбрия с лимоном на гриле, тушёным луком-пореем и огуречным релишем 400/140/50 г | **1750**
блюдо на 2 персоны

Гарниры

Овощи на мангале с соусом песто 200 г | **490**

Картофель по-деревенски 200 г | **370**

Картофельное пюре 150 г | **370**

Картофель фри 100/30 г | **370**

Гречка с пармезаном 190 г | **490**



ЗАГОРОДНЫЙ РЕСТОРАН В ГОРОДЕ С ИСТОРИЕЙ

Меню от Бенуариков для самых маленьких

Салат из свежих томатов и огурцов с оливковым маслом или сметаной 140/20 г | **410**

Суп с фрикадельками 300 г | **450**

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | **450**

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри / макаронами 80/80/15 г | **590**

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре / макаронами 80/80/15 г | **590**

Наггетсы из индейки с картофелем фри 80/70/15 г | **590**

Сырники с домашним вареньем и сметаной 150/30/30 г | **510**

Блинчики с топпингом 100/20 г | **410**

нутелла / сгущённое молоко / мёд / домашнее варенье / сметана

Молочный коктейль от слономышки Уни 220 г | **390**

ваниль / клубника / шоколад

Присивесет, друсуг!
А ты знаешь секретный язык Бенуариков? Ещё нет?
Тогда срочно заходи и изучай его!
В новой книге мы будем много говорить на СЕЯЗе –
тебе точно понравится!

Играй каждый день и получай призы!

Приобрести книги можно в нашей сувенирной лавке



Скоро в продаже!



Праздник на ферме Бенуа

Мы с радостью возьмём на себя организацию вашего события. Отдельное банкетное пространство на втором этаже подойдёт 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 подойдёт 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



Расширенная версия меню с указанием полного состава блюд, заверенная руководителем предприятия, предоставляется по запросу гостя.



ФЕРМА БЕНУА
ресторан

МЕНЮ
2026

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Хумус с печёной тыквой и кинзой · 180 г · **620**
подаём с лепёшкой из тандыра / хлебом без глютена

Салат со свежей хурмой, булгуром и жареным халуми · 190 г · **790**

Пицца с хурмой и коппой · 360 г · **950 / 1050**
с глютеном / без глютена

Крем-суп из тыквы с креветками · 380/40 г · **720**
подаём с тыквенной бриошью / хлебом без глютена

Стейк из тыквы на гриле с припущенным шпинатом и кремом из рикотты и печёного чеснока · 250 г · **690**

Хинкали с тыквой · 3 шт · 340 г · **630**
подаём с соусом на основе йогурта и тархуна

Томлёная говяжья щёчка с тыквенным пшеном · 310 г · **1850**

ДЕСЕРТ

Тыквенный крем-брюле · 130 г · **590**

Пирог с хурмой и сметанным кремом · 115/20 г · **610**
подаём с шариком мороженого из халвы

без глютена

можно сделать без глютена