

## ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | **450** ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | **1020** 🌿  
коппа, 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 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** ✂



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 120/60/25 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** 🌿

## 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** ✂

## 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**

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



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 есть аллергия на какой-либо вид продуктов, сообщите об этом официанту.

Слоеный пирог с риемом 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** ✂

## 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**

Гриссини 50 г | **250**

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

Фокачча 180 г | **350**

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 свиной 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 gratenом 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

Свиная 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** ✂

✂ 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 сломышей 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.



Об event-пространстве

Для организации события обратитесь к менеджеру.

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

**Н**а 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



## ПОСТНОЕ МЕНЮ

✂ Стейк из цветной капусты  
с перечно-фундучным соусом · 610

✂ Карамелизованная морковь  
с морковным пюре и сметаной из кешью · 450

✂ Суп из белой фасоли с тыквой · 450

Вегетарианский бургер с бататом фри  
и сметаной из кешью · 750

Батат фри со сметаной из тофу · 450

✂ Гречка с грибами и жареным луком · 650



## ДЕСЕРТ

Морковный кекс  
с миндально-кокосовым  
заварным кремом · 450

✂ без глютена