

## ИТАЛЬЯНСКИЙ СТОЛ

Зеленые сицилийские оливки 80 г | 360 ✂

Тарелка с итальянскими мясными деликатесами 120/14 г | 910 🌿  
коппа, салями милано, салями наполи, мортаделла, прошутто котто

Сырная тарелка 120/20/10 г | 890 ✂

## 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 ✂

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 | 540 / 570 🌿  
с глютеном / без глютена

Вегетариана 430 г | 690 / 720 🌿  
с глютеном / без глютена

Пепперони 400 г | 710 / 740 🌿  
с глютеном / без глютена

Рикотта и коппа 400 г | 740 / 780 🌿  
с глютеном / без глютена

Ветчина и грибы 425 г | 740 / 780 🌿  
с глютеном / без глютена

Четыре сыра 350 г | 780 / 810 🌿  
с глютеном / без глютена

Копченая утиная грудка с инжиром 420 г | 870 / 910 🌿  
с глютеном / без глютена

Мы с удовольствием добавим к вашей пицце:

Руккола 15 г | 200

Пармская ветчина 50 г | 350

Помидоры 50 г | 200

Моцарелла 60 г | 200

Шампиньоны 60 г | 200

## РЫБА

Филе камбалы со шпинатом и томатами 100/100/30 г | 860 ✂

Судак с рисом венеро 120/100/30 г | 890 ✂

Филе подкопченной форели с цуккини 130/90/30 г | 940 ✂

Палтус с пюре из печеной цветной капусты 100/80/40/10 г | 1250 ✂

Шашлык из форели 130/40/30 г | 1250 🌿

## 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 | 540 🌿  
подаем с булочкой бриошь и сезонным чатни

Слоеный пирог с риеом из утки и капустой 210/30 г | 670  
подаем со сливочно-перечным соусом

Икра из баклажанов 250/120 г | 620 🌿  
подаем с восточной лепешкой из тандыра

Садовая тарелка 500 г | 790 ✂  
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 ✂

Сельдь «по-русски» с картофелем и луком 120/100/30 г | 470 🌿



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.

## САЛАТЫ

Цезарь с курицей / с лангустинами 175 г | 610 / 760 🌿

Зеленый салат с авокадо, брокколи, фенхелем и медово-цитрусовой заправкой 170 г | 640 ✂

Сицилийский цитрусовый салат с лангустинами и авокадо 215 г | 830 ✂

Оливье с копченым цыпленком 230 г | 460 ✂  
коптим цыпленка в своей коптильне на яблочной щепе

Салат из свежих овощей с оливковым маслом или сметаной 230/25 г | 480 ✂  
томаты, огурцы, редис, красный лук, свежая зелень

Салат с копченой индейкой, свежими овощами и кенийской фасолью 190 г | 640 ✂

Киноа с тыквой, листьями салата, козым сыром и орехом pekan 225 г | 710 ✂

Грузинский салат с брынзой и заправкой из грецкого ореха 235 г | 520 ✂

## ХЛЕБ

Восточная лепешка из тандыра 120 г | 150

Ржаная лепешка из тандыра с домашним маслом со сванской солью и специями 100/20 г | 150

Гриссини 50 г | 200

Домашний хлеб на закваске со сливочным маслом 240/20 г | 260

Хлебная корзина без глютена со сливочным маслом 170/20 г | 260 ✂

Фокачча 180 г | 290

## ДЕСЕРТЫ

Наш фирменный медовик 140 г | 420 ✂

Чизкейк Сан-Себастьян 120/15 г | 420 ✂  
подаем с сезонными ягодами

Наполеон с брусничным джемом 130 г | 420

Абрикосы на гриле с дробленой фисташкой и шоколадным крамблом 115/30 г | 460 ✂  
подаем с шариком ванильного мороженого

Юдзу-фундук 80 г | 430 ✂

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

Мороженое в ассортименте 70 г | 220 🌿

Сорбет в ассортименте 70 г | 220 ✂

## ВОСТОЧНЫЙ СТОЛ

Баклажаны с грецким орехом 170 г | 640 ✂

Долма 180/40/6 г | 680 ✂

Узбекский плов с бараниной и восточным салатом ачик-чук 350/100 г | 910 ✂

Хачапури по-мегрельски 390 г | 690

## ЛЕПИМ

Пельмени домашние со сметаной, бульоном и сливочным маслом 320/40 г | 590 🌿

Вареники с картофелем и грибами / творогом 220/40 г | 490  
подаем со сметаной

## МЯСО

Бургер Бенуа с котлетой из мраморной говядины и картофелем фри 320/100/30 г | 670

Бургер Бенуа без глютена с котлетой из мраморной говядины и картофелем по-деревенски 320/100/30 г | 690 ✂

Утиная ножка конфи с соусом из шампиньонов, с капустой и зирой 200/120/40 г | 1150 ✂

Скерт стейк с картофельным gratenom 150/100/30 г | 1250 ✂

Стейк Стриплойн 230/40 г | 2100 ✂

Шашлык из курицы 230/40/40 г | 740 🌿

Шашлык из свинины 230/40/40 г | 790 🌿

Люля-кебаб из баранины 140/60/40 г | 860 🌿

Острый шашлык из Скерт стейка 170/40/30 г | 1080 🌿

Свинные ребра BBQ с маринованной красной капустой 270/50 г | 760 ✂

Тартар из говядины 120 г | 680 ✂

## ИЗ КОПТИЛЬНИ

Свиная грудинка с соусом BBQ, салатом из красной капусты и картофелем по-деревенски 150/100/50/30/30 г | 960 ✂

Подкопченный цыпленок с кускусом и грушевым карри 220/90/40 г | 950

## ГАРНИРЫ

Овощи на мангале 200 г | 470 ✂

Кукуруза на мангале 300 г | 390 ✂

Картофель по-деревенски 150 г | 320 ✂

Картофельное пюре 150 г | 320 ✂

Картофель фри 100/30 г | 320

Гречка с пармезаном 190 г | 420 ✂



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 200/20 г | 360 ₴

Суп с фрикадельками 300 г | 370

Домашние макароны с сыром от мамы Евы 120 г | 360 ₴

Куриные котлеты с картофельным пюре / картофелем фри /  
макаронами 120/110/40 г | 490

Куриные котлеты без глютена с картофельным пюре /  
макаронами 120/110/40 г | 490 ₴

Наггетсы из индейки с картофелем фри 110/100/30 г | 490

Сырники с домашним черничным 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  
ваниль / клубника / шоколад

**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 серии книг.







Приобрести книги  
можно в нашей  
Лавке Бенуа  
или онлайн



### 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 ПЕРВЫЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОВОРКИНГ VENUA CAMPUS PAGE. СОВРЕМЕННОЕ ГИБКОЕ ПРОСТРАНСТВО СЕТИ PAGE С ЯКОРНЫМ РЕЗИДЕНТОМ — ШКОЛА БЕНУА.

**В** здании дачи архитектора Юлия Юльевича Бенуа вас ждут 3 этажа и 167 рабочих мест, удобные офисы, просторный конференц-зал, вебинарная, телефонная и переговорная комнаты, а также уютная кухонная зона с террасой.

VENUA CAMPUS PAGE — пространство, где образование, бизнес и сотрудничество сливаются воедино. Для компаний и профессионалов в области образования, включая педагогов, тренеров, учителей и методистов, создана среда, где они смогут объединяться, обмениваться опытом и воплощать свои образовательные идеи. А уникальное расположение коворкинга в историческом здании дачи архитектора Ю. Ю. Бенуа в живописном Саду Бенуа создает особую атмосферу.

Узнать о коворкинге



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

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



## МЕНЮ 2024



# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

✂ Стратателла с узбекскими томатами | 790

✂ Салат с домашним ростбифом, руколой,  
вялеными томатами и печеным картофелем | 690

✂ Свекольник с цыпленком | 450

✂ Холодный гаспачо с овощным тартаром | 590

✂ Стейк из капусты на гриле  
с трюфельным соусом | 560

Фирменная шаверма | 640

✂ Целый сибас из нашей коптильни | 1050

## СЕЗОН ИНЖИРА

✂ Салат со свежим инжиром,  
вяленой маринованной свеклой  
и козьим крем-чизом | 610

✂ Куриная печень с карамелизованным инжиром,  
руколой и соусом таледжио | 870

✂ Утиная грудка с печеной свеклой,  
карамелизованным инжиром и перечным соусом | 990

✂ Пицца со свежим инжиром и беконом | 950

## НА ДЕСЕРТ

✂ Сливочная панна-котта на миндальном молоке  
со свежим инжиром и цедрой лайма | 390

✂ Меренга с сезонными ягодами,  
сливочным кремом из робиолы  
и шариком ягодного  
мороженого | 450



Можно сделать  
без глютена



Безглютеновое  
блюдо