

Сніданки

до 12:00

Ясногородський омлет

Омлет готуємо зі свіжих яєць наших Ясногородських страусів, з додаванням молока для ніжності. Подаємо з овочевим салатом з олією або сметаною на вибір.

180/120

325 ₴

Омлет Пуляр з червоною ікрою

Французька класика. Повітряний омлет подаємо з білим йогуртом та червоною ікрою.

150/40/10

390 ₴

Омлет із коньячним беконом та кленовим сиропом

Готуємо зі страусових яєць. Для цієї страви витримуємо бекон у коньяку, потім обсмажуємо та додаємо справжній канадський кленовий сироп.

150/40/10

390 ₴

Японський омлет

Готуємо зі страусових яєць із додаванням зеленої цибулі та насіння кунжуту. Подаємо із соєвим соусом та кунжутною олією.

150/10

325 ₴

Турецький сніданок

Яєшня з двох яєць, гострий соус, тости із зернового хліба з вершковим маслом, оливки, йогурт зі спеціями, свіжі овочі, перець ікра, сир, шинка, варення з помідорів, фінік та курага.

400

420 ₴

Спортивний ранок із гранолою

Хрумка гранола з мигдалевими слайсами та фруктами. Подаємо з густим йогуртом та манговим пюре

270

220 ₴

Крок - мадам

з французького провулку

Традиційний французький сніданковий сендвіч. Готуємо з двох скибок свіжого білого хліба, соковитої шинки та сирного соусу чедер і накриваємо підсмаженим яйцем домашньої курки. Подаємо з овочевим салатом з олією або сметаною – на вибір.

240/50

290 ₴

Яєчня на тості з авокадо з іспанським помідоровим варенням

Смажимо яєшню з одного або з двох боків. Подаємо з беконом, посипаючи смаженим кунжутом.

280

290 ₴

Великий ясногородський сніданок

Яєчня з двох яєць домашньої курки, нюрнбергські ковбаски власного приготування, грильовані помідори і печериці, хрусткий хешбраун, квасоля в томатному соусі та свіжі тости з хліба з лляними зернятками.

340

420 ₴

Шакшука

Традиційний ізраїльський сніданок із яєць у помідоровому соусі з перцем, цибулею та спеціями. Подаємо з мминовими грінками.

320/40

350 ₴

Американський сніданок

Рум'яні американські хешбрауни з української домашньої картопельки. Подаємо з яєчком пашот і вершковим сиром з додаванням вялених томатів і петрушки.

200/50

325 ₴

Ситний круасан

Свіжоспечений круасан начиняємо класичним гуакамоле і теплою яєчною скрембл.

Подаємо зі слайсами бекону або слабкосолоного лосося на ваш вибір.

210/50

420 ₴

210/40

470 ₴

Ранкова Пюрешка з Котлеткою

Парова індича котлета у вершковому соусі, картопляне пюре та смажене перепелине яєчко. Рідне. домашнє. Українське.

160/160/20

280 ₴

Селянські рум'яні сирники

Пухкі та ніжні сирники з добірного фермерського сиру ми подаємо з ванільною сметаною, акацієвим медом та ягодами.

150/50/50

250 ₴

Ледачі вареники

Лінові вареники готуємо на свіжому домашньому сирі і подаємо з вишнею, молочним кремом та мигдалевими пластівцями.

150/100/70

260 ₴

Грінки з дитинства

Грінка з булки бріош, обсмажена в молочно/яєчній суміші з корицею. Подаємо зі смородиновим крем-сиром та ягодами.

250

290 ₴

breakfast menu

till 12:00

Yasnohorodsky Omelet

An omelet made from fresh Yasnohorodka ostrich eggs with a touch of milk for a delicate texture. Served with a vegetable salad dressed with your choice of oil or sour cream

180/120

325 ₴

Omelet Poulard with Red Caviar

A French classic. A light and airy omelet served with plain yogurt and red caviar.

150/40/10

390 ₴

Omelet with Cognac-Infused Bacon and Maple Syrup

Made from ostrich eggs. The bacon is cured in cognac, then pan-seared and finished with authentic Canadian maple syrup.

150/40/10

390 ₴

Japanese Omelet

Made from ostrich eggs with green onions and sesame seeds. Served with soy sauce and sesame oil.

150/10

325 ₴

Turkish Breakfast

Two fried eggs, spicy sauce, whole-grain toast with butter, olives, yogurt with spices, fresh vegetables, pepper spread, cheese, ham, tomato jam, a date, and dried apricots.

400

420 ₴

Sporty Morning with Granola

Crispy granola with sliced almond and dried fruits, served with thick yogurt and mango purée.

270

220 ₴

Croque-Madame from the French Street

A traditional French breakfast sandwich made with two slices of fresh white bread, juicy ham, and cheddar cheese sauce, topped with a fried farm egg. Served with a vegetable salad dressed with your choice of oil or sour cream.

240/50

290 ₴

Fried Eggs on Toast with Avocado and Spanish Tomato Jam

Eggs fried on one or both sides, served with bacon and finished with toasted sesame seeds.

280

290 ₴

Big breakfast of Yasnogorodka

Two eggs (free-range chicken), homemade Nuremberg sausages, grilled tomatoes and mushrooms, crispy hashbrowns, baked beans in tomato sauce, and fresh toast made from linseed bread.

340

420 ₴

Shakshuka

A traditional Israeli breakfast of eggs cooked in a tomato sauce with peppers, onions, and spices. Served with cumin-flavored croutons.

320/40

350 ₴

American Breakfast

Golden-brown American-style hashbrowns made from local potatoes. Served with a poached egg and cream cheese topped with sun-dried tomatoes and parsley.

200/50

325 ₴

Hearty Croissant

Freshly baked croissant filled with classic guacamole and warm scrambled eggs. Served with slices of bacon or lightly salted salmon, as per your choice.

210/50

420 ₴

210/40

470 ₴

Morning Mash with a Patty

Steamed turkey patty in a creamy sauce, served with mashed potatoes and a fried quail egg. Familiar. Homemade. Ukrainian.

160/160/20

280 ₴

Rustic Golden Syrniki

luffy and delicate cottage cheese pancakes made from premium farm cheese, served with vanilla sour cream, acacia honey, and berries.

150/50/50

250 ₴

Lazy Dumplings

Lazy dumplings made from fresh homemade cottage cheese, served with cherries, milk cream, and almond flakes.

150/100/70

260 ₴

Nostalgic Fried Bread

Golden Brioche Toast with Blackcurrant Cream and Fresh Berries

250

290 ₴



Ферма

ЗИМОВІ КАЗКИ

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА



ЯСНОГОРОДСЬКІ ЕКСКЛЮЗИВИ



Омлет зі страусинового яйця «Ясногородська Екзотика»

240/50/30

240 ₴

Зі свіжих яєць наших Ясногородських страусів, із додаванням молока.
Дуже рекомендуємо скуштувати!



Млинці зі страусом «Українська Екзотика»

150/50

230 ₴

Рум'яні підсмажені млинці з м'ясом Ясногородського страуса.
Подаємо з сирним кремом.



Пельмені фірмові з домашнього страуса «Наша ферма»

200/30/20

250 ₴

Справжні фермерські пельмені, які ми робимо з любов'ю – з м'яса страуса,
з додаванням цибулі та секретного розсолу до фаршу.
Подаємо з перечним оцтом та селянською сметанкою.



Бургер зі страуса «Король джунглів»

280/100/40

485 ₴

Ситний бургер з соковитою страусиною котлетою, підсмаженим беконом
з фермерського поросяти та свіжими овочами.
Подаємо з картоплею фрі та соусом.



Пиріжки зі страусом відомі на весь Макарівський район

3 од.

235 ₴

Готуємо традиційно – у печі, на дріжджовому тісті, з усього українського.
Навіть з українського страуса.. Просто та дуже смачно.



Вареники з м'ясом Ясногородського страуса «Ексклюзивні»

200/50

260 ₴

Вареники з тонкого тіста ручної роботи з начинкою з м'яса страуса
з пасированими овочами. Подаємо з фермерською сметаною.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





ДІТОЧКАМ МАЛЮЧКАМ

Крем-суп «Сонячний врожай» 250 190 ₴

Нижній крем-суп із молодого моркви та картоплі, зварений на домашньому молоці та овочевому бульйоні. Подаємо з ароматною олією та вершками.

Дитячі нагетси з кетчупом 100/30/50 180 ₴

З відбіркою фермерської курятини. 100% натуральні. Подаємо зі свіжими паличками з моркви та огірків.

Міні-бургер з індички з картоплею фрі та соусом 200/100/40 330 ₴

Бургер з ніжною, нежирною індичкою котлеткою та свіжими овочами. Подаємо з картоплею фрі та кетчупом.

Кольорові дитячі пельмешки з індичкою з власної ферми 150/40 215 ₴

Пельмені зі свіжим філе індички з власної ферми, з додаванням домашнього селянського масла. Надзвичайно ніжні. Подаємо зі сметаною.

Фермерська локшина з вершковим маслом 100 155 ₴

Справжня домашня локшина на борошні з власного млина. Дуже просто і натурально.

Хрусткі сирні палички моцарела фрі 100/50 225 ₴

Сирні палички, хрусткі зовні та ніжні всередині. 100% натуральні. Подаємо з ягідним соусом.

Парові котлетки «Панночка Індичка» 160/150 275 ₴

Котлетки з індичок з власної ферми. Готуємо на парі з додаванням ніжного вершкового соусу. Подаємо зі збитим картопляним пюре.

Пюре картопляне 150 120 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма



ЗАКУСКИ

Одеська ікра 245 ₴

з наших синеньких на грилі

200/50

Свіжі баклажани, томати та перець готуємо на вугіллі та здобрюємо рубленою кінзою. Додаємо часникову домашню олію та свіжозмелений чорний перець.

**Мариновані помідорки
по-Ясногородськи**

180

120 ₴

Мариновані солодкі перці

100

120 ₴

**Соління з фермерського погребу
(помідори, перці, огірки, капуста)**

300

320 ₴

**Мариновані грибочки
(білий гриб, опеньки, маслюки,
лисички, цибуля, кріп)**

200

430 ₴

Сирна дошка для гурманів

160/20/20

450 ₴

Горгонзола, Козячий сир, Брі, Примадона. Подаємо на дошці з паличками грісіні, медом, виноградом. Прикрашаємо кедровими горішками.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Terma



ЗАКУСКИ

Равлики по-Бургундські 6 од. 295 ₴

Півдюжини запечених у печі равліків з соусом із вершкового масла, часника, петрушки, цибулі та духмяного перцю з додаванням білого вина.

Лосось Апероль 150/20 590 ₴

Маринований лосось з додаванням Аперолю. Подаємо з червоною ікрою, чилі перцем, кропом та цедрою апельсина.

Форшмак з оселедця 200 290 ₴

Фірмова страва нашого бренд-шефа, справжнього одесита.

Страусовий паштет 230 290 ₴

Подаємо з тостами та перцевим конфітюром.

Вітелло тонато 290 380 ₴

Ніжна яловичина на кремі Айолі.

В'ялені делікатеси зі страуса 100 490 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Germa



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Хрусткий Камамбер з малиновим соусом

100/50

280 ₴

Камамбер, обсмажений у хрустких сухарях до золотистої скоринки, зберігаючи ніжну тягучу серединку. Подаємо з соусом із місцевої малини.

Смажена бринза в медовому соусі

130/50/50

270 ₴

Хрусткі скибочки бринзи в паніровці, обсмажені у фритюрі до рум'яної скоринки. Поливаємо соусом із меду, чилі, кунжуту, часнику та чебрецю. Подаємо з обсмаженим виноградом.

Креветки "Панко"

140/40

450 ₴

Хвости креветки в хрусткій паніровці панко, обсмажені у фритюрі. Подаємо з домашнім соусом «Солодкий чилі» – готуємо його з трьох видів перцю, меду, оцтів, цукру та вина, щоб отримати ідеальний баланс солодкості та пікантності.

Балканський пиріг з бринзою на 2-3 персони

460

690 ₴

Пиріг з неймовірно тонкого і хрусткого тіста з надзвичайно соковитою начинкою, яку ми готуємо з домашньої бринзи, з додаванням зелені, яєць та кефіру. Смачна закуска на сім'ю.

Балканський пиріг з рубленим страусиним м'ясом на 2-3 персони

460

790 ₴

Пиріг з неймовірно тонкого і хрусткого тіста з надзвичайно соковитою начинкою, яку ми готуємо з рубленого філе страуса з додаванням підсмаженої цибулі з морквою, яєць та кефіру. Смачна закуска в стилі для сім'ї, або ситна вечеря на дві-три персони.

Нагетси курячі

120/40

200 ₴

Крафтові нагетси з відбіркою фермерської курятини. 100% натуральні. Подаємо з сметанковим соусом із кропом.

Міні чебуреки


250/30

350 ₴

Шість міні-чебуреків із традиційним м'ясним фаршем, з додаванням цибулі, міцного яловичого бульйону та спецій. Подаємо з фермерською аджикою.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма



САЛАТИ

Салат із капусти 150 150 ₴
Домашній салат з капусти, огірків та кропу. З олією на вибір.

Салат із слабосоленим лососем 220 390 ₴
Салат із слабосоленим лососем Мікс салатів, свіжий огірок, помідори чері, авокадо і лосось.

Салат зі свіжих овочів з сиром Фета 240 230 ₴
Легкий та свіжий салат з помідорів, болгарського перцю, сиру Фета, оливок каламата та синьої цибулі. Заправляємо запашною олією з базару, чорним бальзамічним оцтом, та приправляємо грецькими травами.

Цезар з куркою 250 340 ₴

Цезар з креветками 250 390 ₴

Традиційний салат з хрумких листків Айсберга та мікс-салату.

Вінегрет Ясногородський 270 340 ₴

Фірмовий рецепт. З додаванням квасолі "Перлінка" і маринованих грибочків.

Олів'є з яловичиною 270 330 ₴

Улюблена класика. Заправляємо майонезом на страусових яйцях



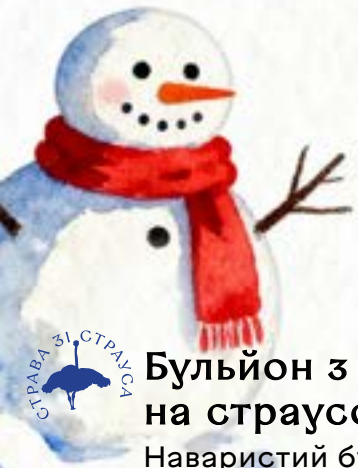
Салат з печеним страусом «Модний фермер» 230 460 ₴

Запечене м'ясо страуса з соусом вітелло на основі тунця. Додаємо в'ялені томати, витриманий пармезан, салат-мікс, каперси та кедрові горіхи.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





СУПИ

Бульйон з домашньою локшиною на страусових яйцях

300

180 ₴

Наваристий бульйон з домашніх курки та півника з локшиною власного виробництва на страусових яйцях. Подаємо з яєчком перепілки та кропом.

Грибний Крем-суп «Ясноліс»

200/10

210 ₴

Готуємо з хрумких печериць та лісових боровичків на домашньому молоці замість вершків, завдяки чому супчик виходить легким і ароматним. Подаємо з оксамитовими сухариками.

Норвезький суп

300/40

390 ₴

Вершковий, з лососем, тріскою та картопляними равіоли.
Подаємо з часниковими грінками

Борщ домашній «Кращий, ніж у куми»

300/40/ 50/20

245 ₴

Наш рідний червоний борщик із овочів з сільського ярмарку на яловичому бульйоні. Подаємо з томленою яловичиною, зі сметаною, димною підчервиною та теплим чорним хлібом.

Борщ від Шефа

330/40/50/20/20/30

320 ₴

Наш червоний борщик на підкопченому бульйоні. Подаємо із підкопченим ребром, м'ясним рієтом, сметаною, теплим зерновим хлібом, тортиком із чорного хліба та часникового сала, димною підчервиною і зеленню.

Закарпатський Бограч

320/10/40/40

390 ₴

Ситний та густий. Подаємо зі сметаною, перцевою солодко-гострою намазкою та тостом із злакового хліба.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



НА ВУГІЛЛІ

Стейк із лосося

150/30

540 ₴

Обсмажене філе лосося зі шкірою на вугіллі. Подаємо з лимоном.

Щупальця восьминіга на грилі

170/20/30

680 ₴

Обсмажуємо на вугіллі, подаємо з сицилійською сальсою та лаймом.

Крильця Барбекю

150/40/20

280 ₴

Мариновані у спеціях курячі крильця обсмажуємо до золотистої скоринки на мангалі. Подаємо на лаваші з соусом барбекю та маринованою цибулею.

Шашлик із домашнього поросяти

200/40/20

430 ₴

Класичний шашлик з ошийка домашнього поросяти з маринованою цибулею, грузинським лавашем та соусом.

Шашлик із домашнього курчати

200/40/20

300 ₴

Соковитий нежирний шашлик з курячого стегна. Смажимо на мангалі до золотистої скоринки і подаємо з соусом барбекю та маринованою цибулею.

Шашлик зі страуса «Козирний»

200/40/20

760 ₴

Фірмовий шашлик зі страуса в маринаді від шефа.

Смажимо на мангалі і подаємо з маринованою цибулею та гранатовим соусом.

Великий Біфштекс із м'яса страуса

180/100/50

780 ₴

Соковитий біфштекс зі свіжого страуса обсмажуємо на грилі та подаємо з пряним вершковим маслом, соусом Блю Чіз і картопляною кляксою.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





НА ВУГІЛЛІ



Стейк зі страуса

Фірмова страва з найціннішої частини страуса.

180/100

950 ₾

Тріо-кебаб

Соковитий кебаб із трьох видів м'яса – страуса, яловичини та свинини, засмажений на мангалі до ідеальної скоринки. Подаємо з маринованою цибулею та домашньою аджикою, яку готуємо за власним рецептом.

180/30/30

420 ₾

Стейк Рібай (Уругвай)

Стейк з уругвайського бичка трав'яної відгодівлі. Подаємо з соусом на м'ясному бульйоні та з цукіні на грилі.

100/30

440 ₾

Філе міньон

Ніжна яловича вирізка з соусом «Блек пеппер».

100

480 ₾

УЛЮБЛЕНІ ОВОЧІ НА ГРИЛІ

Червоні та жовті томати

50

70 ₾

Червоні та жовті перці

50

70 ₾

Цукіні

50

60 ₾

Баклажани

50

60 ₾

Синя цибуля

50

60 ₾

Печериці

50

70 ₾

Картопля з підчервиною

100

90 ₾

Картопля

із зеленим вершковим маслом

100

90 ₾

Кукурудза на грилі із часниковим

маслом та зеленню

100

100 ₾

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ОСНОВНІ СТРАВИ

Філе дорадо у печі 110/120 **520 ₴**

Свіже філе дорадо, запечене в печі. Подаємо зі спаржевою квасолею та лимоном – мінімум зайвого, максимум смаку.

Домашні курячі котлетки з пательні 110/150 **310 ₴**

Три ніжні котлетки з домашнього курчати, обсмажені на пательні до золотистого кольору хрусткої паніровки. Подаємо з традиційною картоплею пюре.

Ніжна качина ніжка «Утя-Утя» 220/200 **460 ₴**

Дуууже ніжна ніжка фермерської качки запечена в печі до хрумкої скоринки. Подаємо з трюфельним картопляним пюре та соусом деміглас від шефа.

Печеня з яловичини 350 **320 ₴**

Картопля, морква та яловичина, томлені з часником та паприкою у власному соку.

**Страус Строганоф від шефа
По-Ясногородськи** 150/150/30 **540 ₴**

Шматочки страусиноного м'яса смажені на вогні з цибулею, печерицями та вершковим соусом. Приправлені свіжомолотим чорним перцем. Подаємо з картопляним пюре та домашніми соленими огірками.

Печінка страусина по-селянськи 370 **485 ₴**

Підсмажені з підчервиною печінка та тельбушки страуса, з додаванням цибулі, печериць та томатів. Томлені з вином Херес та запечені під картопляним пюре.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма

ОСНОВНІ СТРАВИ

Оссобуко з овочами та нутом 400 480 ₴

Оссобуко з овочами та нутом Стейк з яловичої ніжки з кісткою.
Томлений з вином і овочами у власному соку до ніжної текстури.

Паста «Карбонара» 240 330 ₴

Домашню пасту ми готуємо зі страусинового яйця і борошна з власного млина.
Обсмажуємо у вершково-сирному соусі з панчетою – сиров'яленим беконом із фермерського українського поросяти.

Паста з креветками та соусом Песто 250 390 ₴

Домашню пасту ми готуємо зі страусинового яйця і борошна з власного млина.
Подаємо з 5ма креветками у соусі песто. Рясно здобрюємо пармезаном.

М'яски від шефа 120/70/30 580 ₴

Шматочки свіжої яловичої вирізки, замариновані в ароматному соусі песто та засмажені на грилі до ідеальної соковитості. Подаємо з грильованими томатами.

Біф бургер з картопляними діпами 270/100/30 365 ₴

Грильована яловича котлета, сир чедер, цибулевий конфітур, свіжі помідори, солені огірки. Подаємо з картопляними діпами та кетчупом. Американська класика, відтворена Ясногородським шефом з українських продуктів.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Germa



КОВБАСКИ

Ковбаски Братвурстські

170/230/40

430 ₴

Фірмові ковбаски з яловичини, приправлені майораном, зірою та петрушкою, засмажені на грилі до соковитої скоринки. Подаємо з хрусткими картопляними діпами та ароматним соусом BBQ.

Ковбаски «Три м'яса»

200/100/40

410 ₴

Фірмові ковбаски з філе курки, страуса, з в'яленими томатами та невеличким додаванням домашньої поросятини для надзвичайної соковитості. Подаємо з обсмаженими картопляними діпами та соусом BBQ.

Ковбаски «Гірчичні»

200/100/40

325 ₴

Фірмові ковбаски з м'яса поросяти та яловичини, приправлені двома видами гірчиці та медом для тонкої пряної нотки. Засмажені на вугіллі до хрумкої скоринки. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.

Ковбаски «Соковита Ряба»

200/100/40

295 ₴

Фірмові ковбаски з відбірної домашньої курки зі свіжемеленими спеціями та упареним хлібним квасом. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.

Ковбаски індичі «Наш ЗОЖ»

200/100/40

320 ₴

Ковбаски з дієтичного м'яса фермерської індички. Легкі і соковиті. Подаємо з картопляними діпами та кетчупом.

Дегустаційний сет «Чотири Фірмові Ковбаски»

400/100/80

620 ₴

4 види фірмових Ясногородських ковбасок, якими ми пишаємось. Обирай улюблений смак разом з друзями! Для одного стандартного Ясногородця може бути трохи забагато:) Подаються з картопляними діпами та двома соусами: Гранатовим та Барбекю.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА



Ferma

ГАРНІРИ

- | | | |
|--|--------|-------|
| Картоплянка зі шкварками | 200 | 210 ₴ |
| Ситні картопляні ковбаски з додаванням пшона та хрустких підсмажених шкварок. Засмажуємо на вугіллі до рум'яної скоринки. Подаємо зі смаженою цибулею та додатковою порцією шкварок – бо їх багато не буває! | | |
| Картопля «Чізі» | 200/5 | 210 ₴ |
| Золотиста картопля фрі, полита ніжним соусом вітелло тонато та посипана витриманим тертим пармезаном. Проста, хрустка й неможливо смачна! | | |
| Овочі у вершковому соусі під сиром | 180 | 190 ₴ |
| Броколі, кольорова капуста і морква, запечені у печі. | | |
| Картопля смажена по-фермерськи | 200/30 | 140 ₴ |
| Фермерська картопелька, обсмажена у фритюрі з часником та зеленню. Подається з соусом айолі. | | |
| Картопляні діпи | 150/30 | 150 ₴ |
| Українська картопелька, смажена у фритюрі та нарізана, як вигадали американці, щоб було зручно обмокувати у соусі. Подаємо з кетчупом. | | |
| Картопля Фрі | 150/30 | 150 ₴ |
| Подаємо з кетчупом. | | |

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ДЕСЕРТИ

Вишневий міні-пиріг з морозивом 140/50 210 ₴

Запечений хрусткий пиріг з тонкого тіста, з вишнею та заварним кремом.
Подаємо з кулькою домашнього морозива.

Торт Наполеон домашній 120 180 ₴

Улюблена відома класика, виконана зі 100% натуральних свіжих продуктів
без консервантів.

**Кайзершмаррн
(Імператорський омлет)** 150/50 240 ₴

Названий на честь австрійського імператора Франца Йосифа I-го, відомий
солодкий "бісквітний омлет", який ми готуємо на страусових яйцях,
та подаємо з цукровою пудрою та морозивом.
(Запитуйте у офіціанта про час приготування)

**Сирники зі смородиновим соусом
«Селянські рум'яники»** 150/50/50 235 ₴

Пухкі рум'яні сирники з добірного фермерського сиру ми подаємо на
смородиновому соусі, який готуємо власноруч з запасів замороженої влітку
чорної смородини. Прикрашаємо листочком м'яти та цукровою пудрою.
Додаємо селянської сметани. 100% натуральний продукт."

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма



ДЕСЕРТИ

Вафельний тортик «Два молока»

120

145 ₴

Справжній домашній. Подаємо одразу два шматочки: один – із вареним, другий – із білим згущеним молоком. 100% натуральні продукти й жодної економії на смаку!

Штрудель з яблуками

150/50

190 ₴

Австрійський штрудель з українськими яблучками, які австрійцям і не снилися. Подається з кулькою морозива.

Баскський чізкейк

180

180 ₴

Баскський чізкейк Ніжний, карамелізований зверху сирний десерт із легкою вершковою текстурою.

Груша у червоному вині з кремом шантії та мигдалевим горіхом

170

230 ₴

Десерт від шефа.

Мангова Пана-кота

140/20

190 ₴

100% без додавання цукру! Пюре з найсолодшого сорту манго “Альфонсо” та найніжнішої Пана-коти подаємо у склянці, прикрашаючи зверху збитими вершками.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма





МОРОЗИВО

Домашнє вершкове морозиво 100 95 ₴

Наше морозиво не містить жодних ненатуральних додатків і приготовано нами виключно з вершків, молока, цукру та яєчних жовтків з додаванням натуральної ванілі. Ми чесно заморочуємось, аби запропонувати вам найкраще :)

Домашнє шоколадне морозиво 100 95 ₴

Наше морозиво не містить жодних ненатуральних додатків і приготовано нами виключно з вершків, молока, цукру та яєчних жовтків з додаванням "від душі" бельгійського шоколаду.

**Домашнє вершкове морозиво
з порцією міцного еспресо** 80/30 130 ₴

Свято смаку і натуральності для гурманів-кавоманів!
Натуральне морозиво власного приготування у склянці з порцією свіжозвареного ароматного міцного еспресо.

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



КАВА ТА ЧАЙ

Еспресо	30	60 ₴
Американо	80	60 ₴
Американо з молоком	130	80 ₴
Капучино	180	90 ₴
Капучино на рослинному молоці	180	130 ₴
Лате	250	100 ₴
Гарбузовий Латте на подвійному еспресо	270	170 ₴
Лате на рослинному молоці	250	150 ₴
Айс Латте	250	100 ₴
Бджола	200	100 ₴
Флет Уайт	200	100 ₴
Молоко	100	20 ₴
Молоко рослинне	100	40 ₴
Чайна церемонія (заварний чай на ваш вибір, варення двох видів, печиво з горішками та фініки)	550/180	180 ₴
Чай натуральний фруктово-ягідний в асортименті	270	120 ₴
Чай заварний в асортименті	350 200 тейкевей	100 ₴
Какао авторське з маршмелоу	200/15	120 ₴
Глінтвейн з апельсином	120	170 ₴
Глінтвейн безалкогольний	120	120 ₴

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар	250/500	50/100 ₴
Компот з вишні	250/500	80/150 ₴
Морс клюква	250	80 ₴
Морс чорна смородина	250	80 ₴
Сік в асортименті	250	70 ₴
Фреш Апельсиновий	250	200 ₴
Фреш Грейпфрутовий	250	240 ₴
Соса-Cola/Fanta/ Sprite	500	80 ₴
Соса-Cola скл. пляшка	250	70 ₴
Вода мінеральна в асортименті	500	60 ₴
Вода мінеральна Моршинська в асортименті скло	330/750	100/140 ₴
Лимонад Манго-маракуйя	400	200 ₴
Лимонад Груша	400	200 ₴
Лимонада Моршинська в асортименті банка	250	100 ₴
Вода мінеральна Боржомі скло	500	150 ₴





БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Spritz	300	200 ₴
Джин-тонік Бузіна	200	200 ₴
Джин-тонік Огірковий	200	200 ₴
Фізз - яблуко	200	200 ₴
Фізз - ожина	200	200 ₴
Фізз - грейпфрут	200	200 ₴

АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Джин-тонік	200	200 ₴
Spritz	300	300 ₴
Cuba Libre	200	250 ₴
Hugo	300	250 ₴
Bloody Mary	250	200 ₴
Negroni	100	250 ₴
Bicki-Кола	200	200 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ВИНО

Вино Червоне Wine Idea	150	120 ₴
власного виробництва	750	650 ₴
Вино Біле Wine Idea	150	120 ₴
власного виробництва	750	650 ₴
Вино Червоне В'ялене Wine Idea	150	150 ₴
власного виробництва	750	750 ₴
Marlborough Sun Sauvignon Blanc		
біле сухе	750	900 ₴
Pinot Grigio delle Venezie DOC	150	140 ₴
біле сухе	750	750 ₴
Chardonnay L'Odalet	150	140 ₴
біле сухе	750	750 ₴
San Valentin Blanco Torres	150	130 ₴
біле напівсухе	750	700 ₴
Superiore Canayli		
біле сухе	750	1400 ₴
Rose d'Anjou Chatelain Desjacques	150	130 ₴
рожеве напів солодке	750	700 ₴
Valpolicella Zeni	150	160 ₴
червоне сухе	750	850 ₴
Merlot, Baron d'Arignac	150	130 ₴
червоне напівсолодке	750	700 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ІГРИСТІ ТА ШАМПАНСЬКІ ВИНА

Просеко бочкове	150	120 ₴
Вино ігристе Astoria Prosecco Treviso Butterfly Extra Dry	750	800 ₴
Вино ігристе Astoria Butterfly Ribolla Gialla Brut біле брют	750	700 ₴
Шампанське Moët&Chandon Brut Imperial	750	4200 ₴
Шампанське Moët&Chandon Rose Imperial	750	4500 ₴
Шампанське Veuve Clicquot Ponsandin Brut	750	4400 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



АПЕРИТИВИ

Lillet Blanc аперитив на основе вина	50	100 ₴
Lillet Rose аперитив на основе вина	50	100 ₴
Vermouth di Torino Rosso Montanaro	50	135 ₴

ДІДЖЕСТИВИ

Jägermeister	50	135 ₴
Becherovka	50	105 ₴
Rotwild	50	90 ₴
Amaro Montenegro	50	165 ₴

ГОРІЛКА

Горілка Гетьман ICE	50	80 ₴
Горілка Гетьман Українське зерно	50	80 ₴
Горілка Гетьман "Київ"	50	150 ₴
Горілка Гетьман "Золото Полуботка"	50	160 ₴
Горілка FINLANDIA	50	150 ₴
Горілка FINLANDIA смакова	50	150 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





BICKI

Jack Daniel's Tennessee Old No.7 40%	50	175 ₺
Jack Daniel's Gentleman Jack 40% 6-8 років	50	235 ₺
Jack Daniel's Single Barrel, 45% 6-10 років	50	345 ₺
Restless Pony 40%,	50	175 ₺
Restless Pony Rye 40% житній	50	185 ₺
Ballantine's Finest	50	155 ₺
Bulleit Bourbon	50	235 ₺
Jim Beam	50	155 ₺
Macallan Double Cask Single Malt 40% 12 років	50	485 ₺
Glenmorangie The Original Bourbon 10 років	50	345 ₺
Chivas Regal 12 years old 40%	50	245 ₺

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



КОНЬЯК ТА БРЕНДИ

Коньяк Закарпатський	50	80 ₴
Hennessy Very Special	50	295 ₴
Rémy Martin VSOP	50	485 ₴
Metaxa 5 Stars	50	135 ₴
Saint Rémy VSOP	50	135 ₴

ДЖИН

Tanqueray London Dry Gin	50	150 ₴
Tanqueray № TEN	50	280 ₴
Bombay Sapphire London Dry Gin	50	180 ₴
Beefeater	50	150 ₴
Bulldog	50	220 ₴
Hendrick`s	50	280 ₴
Monkey 47 Schwarzwald	50	390 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



РОМ

Captain Morgan, white	50	150 ₴
Captain Morgan, dark	50	150 ₴
Captain Morgan, spiced gold	50	150 ₴
Bacardi Carta Blanca	50	130 ₴
The 3 Monkeys Panama VO	50	290 ₴

ТЕКИЛА

Текила San Jose Silver	50	135 ₴
San Jose Gold	50	135 ₴
Olmeca Silver	50	150 ₴
Olmeca Gold	50	150 ₴

ПИВО

Carlsberg, світле, банка	500	120 ₴
Kronenbourg 1664 Blanc, банка	500	140 ₴
Пиво б/а Carlsberg (банка)	500	100 ₴
Grimbergen в асортименті (в склі)	330	150 ₴
Carlsberg, світле (розлив)	330/500	100/140 ₴
Kronenbourg (розлив)	330/500	100/150 ₴

ОСОБЛИВЕ ЗИМОВЕ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Герма

