



наші соц-мережі



## breakfast menu

till 12:00

# Сніданки

до 12:00



ЕКО  
КОТЕДЖІ

# Сніданки

# breakfast menu

## 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, перцева 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 начинюємо 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 ₴

## 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.

with bacon

210/50

420 ₴

210/40

470 ₴

with salmon

## 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 ₴



*Гарма*

# ВЕСНЯНИЙ НАСТРІЙ

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ 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

540 ₴

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 сметанкою.

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ферма*



## ДІТОЧКАМ МАЛЮЧКАМ

**Крем-суп «Сонячний врожай»** 200 190 ₴

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** 100/30/50 190 ₴

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

**Міні-бургер з індички з картоплею фрі та соусом** 200/100/40 380 ₴

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»** 160/150 320 ₴

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

**Пюре картопляне** 150 120 ₴

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Герма**





## ЗАКУСКИ

**Антіпасто на страчателлі** 140/40 240 ₴

Страчателла, оливки, в'ялені томати, каперси, маринована цибуля.

**Молоді овочі з грядки** 230 200 ₴

Редис, огірок, зелень.

**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 солодкі перці** 100 120 ₴

**Мариновані грибочки** 200 430 ₴

(білий гриб, опеньки, маслюки, лисички, цибуля, кріп)

**Мариновані солодкі огірочки** 100 120 ₴

**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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Герма*





## ЗАКУСКИ

**Лосось Апероль** 150/20 **590 ₴**

Маринований лосось з додаванням Аперолю. Подаємо з червоною ікרוю, 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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Ferma**





## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### Равлики по-Бургундські

6 од.

330 ₴

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

### 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 стіл для сім'ї, або ситна вечеря на дві-три персони.

### Нагетси курячі

120/40

200 ₴

Крафтові нагетси з відбірної 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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Герма**

## САЛАТИ

**Зелений салат** 240 330 ₴

Шпинат, айсберг, зелений горошок, огірок, селера, олія на вибір.

**Салат із капусти** 150 150 ₴

Домашній салат з капусти, огірків та кропу. З олією на вибір.

**Салат зі свіжих овочів з сиром Фета** 240 270 ₴

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.

**Салат Нісуаз** 240 390 ₴

Салат із тунцем у власному соці, картоплею, оливками, шпинатом, яйцем, томатами чері та зеленою цибулею.

**Салат із слабосоленим лососем** 220 440 ₴

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

**Цезар з куркою** 250 340 ₴

**Цезар з креветками** 250 390 ₴

Традиційний салат з хрумких листків Айсберга та мікс-салату.

**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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*





## СУПИ

### Окрошка по-фермерськи 300/15 290 ₴

Окрошка зі свіженької Ясногородської городини (огірок, редис, зелена цибулька, кріп) з вареною яловичиною та копченим баликом з поросяти. Подаємо з фірмовою заливкою зі сметани, кефіру, та солодової закваски.

### 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 яечком 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 равіолі. Подаємо з часниковими грінками

### Борщ від Шефа 330/40/50/20/20/30 320 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ 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 молодими маринованими овочами, 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 молодими маринованими овочами.

**Шашлик зі страуса «Козирний»** 200/40/20 **760 ₴**

Фірмовий шашлик зі страуса в маринаді від шефа. Смажимо на мангалі і подаємо з молодими маринованими овочами 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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*



## НА ВУГІЛЛІ



### Стейк зі страуса

180/100

950 ₴

Фірмова страва з найціннішої частини страуса.

### Тріо-кебаб

180/30/30

420 ₴

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

### Стейк Рібай (Уругвай)

100/30

490 ₴

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

### Філе міньон

100

480 ₴

Ніжна яловича вирізка з соусом «Блек пеппер».

### Сулугуні у лаваші із зеленню

240

200 ₴

## 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<br>із зеленим вершковим маслом               | 100 | 90 ₴  |
| Кукурудза на грилі із часниковим<br>маслом та зеленню | 100 | 100 ₴ |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ 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 **530 ₴**

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 Строганов 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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Герма**





## ОСНОВНІ СТРАВИ

### Паста «Карбонара»

240

370 ₴

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

450 ₴

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

395 ₴

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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Герма*





## 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 відбіркою домашньої курки зі свіжемеленими спеціями та упареним хлібним квасом. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.

### Ковбаски індичі «Наш ЗОЖ»

200/100/40

350 ₴

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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*



## ГАРНІРИ

- |   |           |              |
|---|-----------|--------------|
| <b>Картопля «Чізі»</b>  | 200/5     | <b>210 ₴</b> |
| Золотиста картопля фрі, полита ніжним соусом вітелло тонато та посипана витриманим тертим пармезаном. Проста, хрустка й неможливо смачна! |           |              |
| <b>Овочі у вершковому соусі із сиром</b>  | 180       | <b>190 ₴</b> |
| Броколі, кольорова капуста і морква, запечені у печі.   |           |              |
| <b>Фірмова картопля по-Фермерськи</b>   | 200/80/40 | <b>220 ₴</b> |
| Смажена у фритюрі з часником, подається з бринзою на сметані, шкварками та зеленню  |           |              |
| <b>Картопляні діпи</b>  | 150/30    | <b>150 ₴</b> |
| Українська картопелька, смажена у фритюрі та нарізана, як вигадали американці, щоб було зручно обмокувати у соусі. Подаємо з кетчупом.    |           |              |
| <b>Картопля Фрі</b>   | 150/30    | <b>150 ₴</b> |
| Подаємо з кетчупом.   |           |              |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Ferma**



## ДЕСЕРТИ

**Меренговий Рулет з ягодами** 240 ₴

Ніжний, легкий десерт для завершення трапези

**Вишневий міні-пиріг з морозивом** 140/50 250 ₴

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

**Тарта зі свіжими ягодами** 200/5 210 ₴

Наш сезонний фірмовий десерт з купою свіжих ягід! Ми використовуємо тільки свіжі, локально вирощені ягоди. Запитайте офіціанта які ягоди сьогодні ;)

**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»** 150/50/50 245 ₴

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 ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

**Герма**



## ДЕСЕРТИ

### Тірамісу на страусових жовтках 140 190 ₴

Нижній тірамісу на страусових жовтках із виразним кремом і легкою текстурою. Савоярді просочуємо ароматним бренді, що додає десерту глибини та характеру.

### Вафельний торт «Два молока» 120 180 ₴

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

### Баскський чізкейк 180 210 ₴

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

### Мангова Пана-кота 140/20 210 ₴

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

### Лимонний чізкейк 130 190 ₴

Оksamитовий чізкейк на основі з вівсяного печива та вершкового масла. Начинка з ніжного творогу, вершкового сиру та вершків поєднується з лимонним ганажем із білого шоколаду. Подаємо з апельсиновими цукатами для яскравого акценту.

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Герма*





## МОРОЗИВО

**Домашнє вершкове морозиво** 100 110 ₴

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** 100 110 ₴

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** 80/30 150 ₴

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

**Домашнє вершкове морозиво  
з сезонними ягодами  
та полуничним кюлі** 100/50/30 220 ₴

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*



## КАВА ТА ЧАЙ

|   |                     |       |
|---|---------------------|-------|
| Еспресо   | 30                  | 70 ₴  |
| Допіо   | 60                  | 100 ₴ |
| Американо                                       | 80                  | 70 ₴  |
| Американо з молоком                             | 130                 | 90 ₴  |
| Капучино  | 180                 | 100 ₴ |
| Капучино на рослинному молоці                   | 180                 | 130 ₴ |
| Лате  | 250                 | 110 ₴ |
| Гарбузовий Латте на подвійному еспресо          | 270                 | 170 ₴ |
| Лате на кленовому                               | 270                 | 160 ₴ |
| Лате фісташковий                                | 270                 | 160 ₴ |
| Лате на рослинному молоці                       | 250                 | 150 ₴ |
| Айс Латте                                       | 250                 | 100 ₴ |
| Бджола  | 200                 | 140 ₴ |
| Флет Уайт                                       | 200                 | 120 ₴ |
| Молоко  | 100                 | 20 ₴  |
| Молоко рослинне                                 | 100                 | 40 ₴  |
| Чай натуральний фруктовий-ягідний в асортименті | 270                 | 120 ₴ |
| Чай заварний в асортименті                      | 350<br>250 тейкевей | 120 ₴ |
| Какао авторське з маршмелоу                     | 200/15              | 140 ₴ |
| Глінтвейн з апельсином                          | 250                 | 190 ₴ |
| Глінтвейн безалкогольний                        | 250                 | 140 ₴ |

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

|   |         |           |
|---|---------|-----------|
| Узвар   | 250/500 | 50/100 ₴  |
| Компот з вишні                                | 250/500 | 80/150 ₴  |
| Морс журавлина                                | 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     | 95 ₴      |
| Вода мінеральна в асортименті                 | 500     | 60 ₴      |
| Вода мінеральна Моршинська в асортименті скло | 330/750 | 100/140 ₴ |
| Лимонад Манго-маракуйя                        | 350     | 200 ₴     |
| Лимонад Груша                                 | 350     | 200 ₴     |
| Лимонад Лічі                                  | 330     | 200 ₴     |
| Лимонада Моршинська в асортименті банка       | 330     | 100 ₴     |
| Вода мінеральна Боржомі скло                  | 500     | 180 ₴     |
| Вода мінеральна Набеглаві скло                | 500     | 190 ₴     |



## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

|                      |     |       |
|----------------------|-----|-------|
| Мохіто               | 300 | 200 ₴ |
| Мохіто Passion Fruit | 300 | 250 ₴ |
| Spritz               | 300 | 200 ₴ |
| Джин-тонік Бузина    | 200 | 200 ₴ |
| Джин-тонік Огірковий | 200 | 200 ₴ |
| Фізз - ожина         | 200 | 200 ₴ |
| Фізз - грейпфрут     | 200 | 200 ₴ |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*





## АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Джин-тонік                      | 200 | 200 ₴ |
| Мохіто                          | 300 | 300 ₴ |
| Мохіто passion fruit            | 300 | 300 ₴ |
| Spritz                          | 300 | 300 ₴ |
| Long Island Iced Tea            | 300 | 300 ₴ |
| Cuba Libre                      | 200 | 250 ₴ |
| Hugo                            | 300 | 250 ₴ |
| Bloody Mary                     | 250 | 200 ₴ |
| Negroni                         | 100 | 250 ₴ |
| Jack Daniel's Apple Fizz        | 200 | 380 ₴ |
| Whiskey Sour                    | 90  | 300 ₴ |
| Jack Daniel's<br>Honey Lemonade | 200 | 380 ₴ |
| Porn Star Martini               | 150 | 300 ₴ |
| Jack Daniel's & Cola            | 200 | 250 ₴ |
| Paloma Fin                      | 220 | 350 ₴ |
| Finlandia Bitter Long           | 210 | 300 ₴ |
| Finlandia<br>Pomegranate Spritz | 250 | 320 ₴ |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

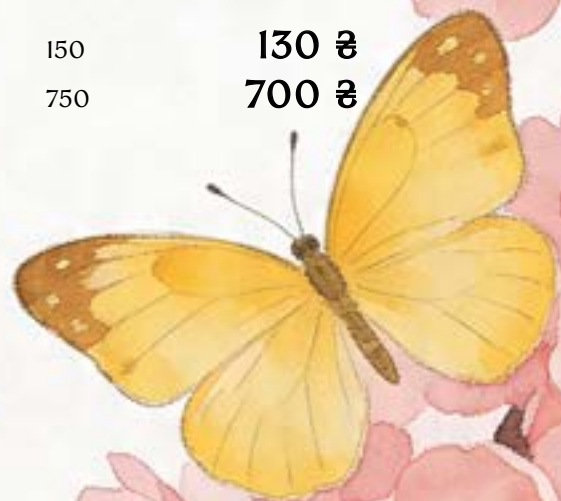
*Герма*

## ВИНО

|  |     |        |
|--|-----|--------|
| <b>Вино Червоне Wine Idea</b>            | 150 | 120 ₴  |
| власного виробництва                     | 750 | 650 ₴  |
| <b>Вино Біле Wine Idea</b>               | 150 | 120 ₴  |
| власного виробництва                     | 750 | 650 ₴  |
| <b>Вино Червоне В'ялене Wine Idea</b>    | 150 | 150 ₴  |
| власного виробництва                     | 750 | 750 ₴  |
| <b>Marlborough Sun Sauvignon Blanc</b>   |     |        |
| біле сухе                                | 750 | 950 ₴  |
| <b>Pinot Grigio delle Venezie DOC</b>    | 150 | 140 ₴  |
| біле сухе                                | 750 | 750 ₴  |
| <b>Chardonnay L'Odalet</b>               | 150 | 140 ₴  |
| біле сухе                                | 750 | 750 ₴  |
| <b>San Valentin Blanco Torres</b>        | 150 | 130 ₴  |
| біле напівсухе                           | 750 | 700 ₴  |
| <b>Superiore Canayli</b>                 |     |        |
| біле сухе                                | 750 | 1400 ₴ |
| <b>Rose d'Anjou Chatelain Desjacques</b> | 150 | 130 ₴  |
| рожеве напів солодке                     | 750 | 700 ₴  |
| <b>Valpolicella Zeni</b>                 | 150 | 160 ₴  |
| червоне сухе                             | 750 | 850 ₴  |
| <b>Merlot, Baron d'Arignac</b>           | 150 | 130 ₴  |
| червоне напівсолодке                     | 750 | 700 ₴  |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*





## ІГРИСТІ ТА ШАМПАНСЬКІ ВИНА

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

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*

## АПЕРИТИВИ

|  |    |       |
|--|----|-------|
| <b>Lillet Blanc</b><br>аперитив на основе вина | 50 | 100 ₴ |
| <b>Lillet Rose</b><br>аперитив на основе вина  | 50 | 100 ₴ |
| <b>Vermouth di Torino Rosso<br/>Montanaro</b>  | 50 | 135 ₴ |

## ДІДЖЕСТИВИ

|                         |    |       |
|-------------------------|----|-------|
| <b>Jägermeister</b>     | 50 | 135 ₴ |
| <b>Becherovka</b>       | 50 | 105 ₴ |
| <b>Rotwild</b>          | 50 | 90 ₴  |
| <b>Amaro Montenegro</b> | 50 | 165 ₴ |

## ГОРІЛКА

|   |    |       |
|---|----|-------|
| <b>Горілка Гетьман ICE</b>                | 50 | 80 ₴  |
| <b>Горілка Гетьман Українське зерно</b>   | 50 | 80 ₴  |
| <b>Горілка Гетьман "Київ"</b>             | 50 | 150 ₴ |
| <b>Горілка Гетьман "Золото Полуботка"</b> | 50 | 160 ₴ |
| <b>Горілка FINLANDIA</b>                  | 50 | 150 ₴ |
| <b>Горілка FINLANDIA смакова</b>          | 50 | 150 ₴ |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*





## BICKI

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

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*





## КОНЬЯК ТА БРЕНДІ

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| 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 ВЕСНЯНЕ 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 ₴ |

## ТЕКІЛА

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| San Jose Silver | 50 | 135 ₴ |
| San Jose Gold   | 50 | 135 ₴ |
| Olmeca Silver   | 50 | 150 ₴ |
| Olmeca Gold     | 50 | 150 ₴ |

## ПИВО

|                                   |         |           |
|-----------------------------------|---------|-----------|
| Carlsberg, світле, банка          | 500     | 130 ₴     |
| Kronenbourg 1664 Blanc, банка     | 500     | 160 ₴     |
| Пиво б/а Carlsberg (банка)        | 500     | 140 ₴     |
| Grimbergen в асортименті (в склі) | 330     | 170 ₴     |
| Carlsberg, світле (розлив)        | 330/500 | 110/150 ₴ |
| Kronenbourg (розлив)              | 330/500 | 120/160 ₴ |
| Varvar & Ferma b/a розлив         | 330/500 | 160/200 ₴ |

ОСОБЛИВЕ ВЕСНЯНЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*

