



наші соц-мережі



## breakfast menu

till 12:00

# Сніданки

до 12:00

# 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 яєчнею 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.

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*

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# ГРИЛЬ

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати  
буденність на барбекю

# МЕНЮ



# М'ЯСО

<b>Шашлик з філе осетра</b>	150/50	<b>740 ₴</b>
-----------------------------	--------	--------------

Подаємо з базиліковим кремом та лимоном

<b>Стейк із лосося</b>	140/30	<b>540 ₴</b>
------------------------	--------	--------------

Обсмажене філе лосося зі шкірою на вугіллі. Подаємо з лимоном

<b>Рожевий кальмар на вугіллі</b>	150/30	<b>430 ₴</b>
-----------------------------------	--------	--------------

Подаємо в лимонній оливковій олії з петрушкою і долькою лайму

<b>Щупальця восьминога на грилі</b>	170/20/30	<b>780 ₴</b>
-------------------------------------	-----------	--------------

Обсмажуємо на вугіллі, подаємо з сицилійською сальсою, лимоном та картоплею на грилі

<b>Крильця Барбекю</b>	150/40/20	<b>320 ₴</b>
------------------------	-----------	--------------

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

<b>Шашлик із домашнього поросяти</b>	200/40/20	<b>440 ₴</b>
--------------------------------------	-----------	--------------

Класичний шашлик з ошийка домашнього поросяти з молодими маринованими овочами, грузинським лавашем та соусом.

<b>Шашлик із домашнього курчати</b>	200/40/20	<b>340 ₴</b>
-------------------------------------	-----------	--------------

Соковитий нежирний шашлик з курячого стегна. Смажимо на мангалі до золотистої скоринки і подаємо з соусом барбекю та молодими маринованими овочами.

<b>Шашлик зі страуса «Козирний»</b>	200/40/20	<b>780 ₴</b>
-------------------------------------	-----------	--------------

Фірмовий шашлик зі страуса в маринаді від шефа. Смажимо на мангалі і подаємо з молодими маринованими овочами та гранатовим соусом.

<b>Мортаделла зі страуса на грилі</b>	170/70/40	<b>420 ₴</b>
---------------------------------------	-----------	--------------

Обсмажені тонкі слайси мортаделли на шпажках, з соусом чимічурі та перцем гриль.

<b>Великий Біфштекс із м'яса страуса</b>	180/100/50	<b>780 ₴</b>
--	------------	--------------

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

<b>Тріо-кебаб</b>	180/30/30	<b>460 ₴</b>
-------------------	-----------	--------------

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.

<b>Курочка гриль з кукурудзою та соусом BBQ</b>	ціла,	<b>700 ₴</b>
	половина	<b>350 ₴</b>
	чверть	<b>175 ₴</b>

<b>Сулугуні у лаваші із зеленню</b>	240	<b>200 ₴</b>
-------------------------------------	-----	--------------

# СТЕЙКИ

<b>Філе міньон</b>	140/40	<b>520 ₴</b>
--------------------	--------	--------------

Ніжна яловича вирізка з соусом "Блек пеппер"

<b>Стейк зі страуса</b>	180/100	<b>980 ₴</b>
-------------------------	---------	--------------

Фірмова страва з найціннішої частини страуса

<b>Стейк Ріб-ай Український</b>	100/30 (ваговий)	<b>430 ₴</b>
---------------------------------	------------------	--------------

Готуємо методом су-від. Подаємо зі ступенем просмаження медіум, з червоним помідорним соусом, та грильованими печерицями

<b>Стейк Ріб-ай Уругвай</b>	100/30 (ваговий)	<b>680 ₴</b>
-----------------------------	------------------	--------------

Стейк з уругвайського бичка трав'яної відгодівлі.

Подаємо з соусом на м'ясному бульйоні та з цукіні на грилі.

# УЛЮБЛЕНІ ОВОЧІ НА ГРИЛІ

<b>Овочі гриль</b>	150	<b>180 ₴</b>
--------------------	-----	--------------

Цукіні, Синя цибуля, томат, печериці, перець, кукуруза

<b>Червоні та жовті томати</b>	50	<b>70 ₴</b>
--------------------------------	----	-------------

<b>Червоні та жовті перці</b>	50	<b>70 ₴</b>
-------------------------------	----	-------------

<b>Цукіні</b>	50	<b>60 ₴</b>
---------------	----	-------------

<b>Баклажани</b>	50	<b>60 ₴</b>
------------------	----	-------------

<b>Синя цибуля</b>	50	<b>60 ₴</b>
--------------------	----	-------------

<b>Печериці</b>	50	<b>70 ₴</b>
-----------------	----	-------------

<b>Картопля з підчеревиною</b>	100	<b>90 ₴</b>
--------------------------------	-----	-------------

<b>Картопля із зеленим вершковим маслом</b>	100	<b>90 ₴</b>
---	-----	-------------

<b>Кукурудза на грилі із часниковим маслом та зеленню</b>		<b>100 ₴</b>
---	--	--------------



# Герта

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

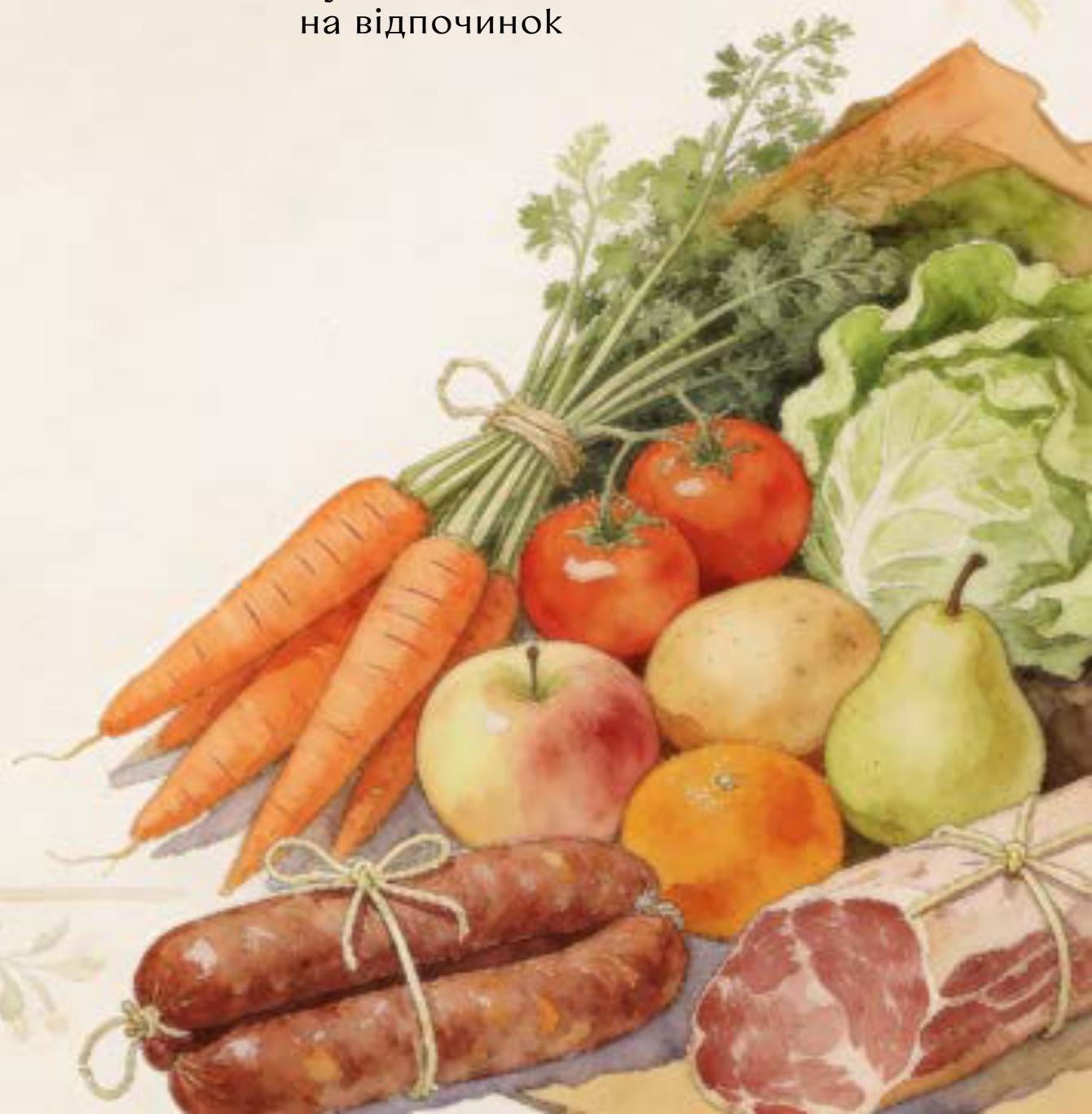
спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на барбекю



спеціальне меню  
ресторану локаворства

**Ferma**

створене,  
щоб перетворювати  
буденність  
на відпочинок





# Діточкам малючкам

## Крем-суп «Сонячний врожай»

200

190 ₴

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

## Дитячі нагетси з кетчупом

100/30/50

210 ₴

З відбіркої фермерської курятини. 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.

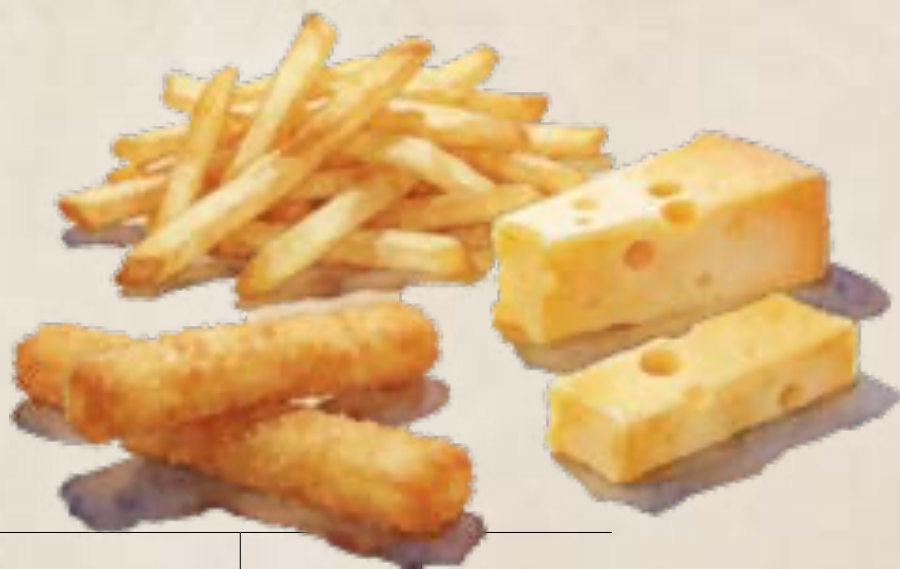


спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Діточкам малючкам



## Фермерська локшина з вершковим маслом

100

155 ₴

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

## Шматочки лосося у вершковому соусі

100/150

320 ₴

Подаємо на картопляному пюре.

## Хрусткі сирні палички моцарела фрі

100/50

290 ₴

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

## Парові котлетки «Панночка Індичка»

140/150

320 ₴

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

## Пюре картопляне

150

120 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність  
на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Закуси



<b>Антипасто на страчателлі</b>	140/40	<b>240 ₴</b>
---------------------------------	--------	--------------

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

<b>Одеська ікра з наших синеньких на грилі</b>	200/50	<b>245 ₴</b>
--	--------	--------------

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

<b>Наш "Капрезе"</b>	280	<b>340 ₴</b>
----------------------	-----	--------------

З літніх Ясногородських томатів, фети, бринзи, оливкової капонати, соняшникового насіння та зеленої цибулі.

<b>Сирна дошка для гурманів</b>	160/20/20	<b>450 ₴</b>
---------------------------------	-----------	--------------

Горгонзола, козячий витриманий сир, брі та коров'ячий сир, витриманий 1000 днів. Подаємо на дошці з паличками грісіні, медом, виноградом.

<b>Лосось Апероль</b>	150/20	<b>590 ₴</b>
-----------------------	--------	--------------

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

<b>Форшмак з оселедця</b>	200	<b>290 ₴</b>
---------------------------	-----	--------------

Фірмова страва нашого бренд-шефа, справжнього одесита.

<b>Страусовий паштет</b>	230	<b>290 ₴</b>
--------------------------	-----	--------------

Подаємо з тостами, овочевими чіпсами та цибулевим конфітуром.

<b>Вітелло Тонато</b>	290	<b>380 ₴</b>
-----------------------	-----	--------------

Ніжна яловичина на кремі Айолі



страва  
зі страуса

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ferma**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Гарячі закуски



<b>Равлики по-бургундські</b>	6 од.	<b>330 ₴</b>
-------------------------------	-------	--------------

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

<b>Хрусткий Камамбер з малиновим соусом</b>	100/50	<b>280 ₴</b>
---	--------	--------------

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

<b>Смажена бринза в медовому соусі</b>	130/50/50	<b>270 ₴</b>
--	-----------	--------------

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.

<b>Креветки "Панко"</b>	140/40	<b>450 ₴</b>
-------------------------	--------	--------------

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.

<b>Балканський пиріг з рубленим страусиним м'ясом на 2-3 персони</b>	460	<b>790 ₴</b>
--	-----	--------------

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 до столу для сім'ї або ситна вечеря на дві-три персони.

<b>Нагетси курячі</b>	120/40	<b>200 ₴</b>
-----------------------	--------	--------------

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

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ferma**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти



страва  
зі страуса



# Салати



<b>Зелений салат</b>	240	<b>330 ₴</b>
----------------------	-----	--------------

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

<b>Салат з помідорів</b>	260	<b>320 ₴</b>
--------------------------	-----	--------------

Так, як куштують у Ясногородці, з синьою цибулею, петрушкою та запашною олією

<b>Салат зі свіжих овочів з сиром Фета</b>	240	<b>270 ₴</b>
--	-----	--------------

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.

<b>Салат Нісуаз</b>	240	<b>390 ₴</b>
---------------------	-----	--------------

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

<b>Салат зі слабосоленим лососем</b>	220	<b>440 ₴</b>
--------------------------------------	-----	--------------

Мікс салатів, свіжий огірок, помідори чері, авокадо і лосось.

<b>Цезар з куркою</b>	250	<b>360 ₴</b>
-----------------------	-----	--------------

<b>Цезар з креветками</b>	250	<b>420 ₴</b>
---------------------------	-----	--------------

Традиційний салат з хрумких листків Айсберга та мікс-салату.

<b>Салат із м'ясом страуса «Модний Фермер»</b>	230	<b>460 ₴</b>
--	-----	--------------

**страва зі страуса** М'ясо страуса су-від з соусом вітелло на основі тунця. Додаємо в'ялені томати, витриманий пармезан, салат-мікс, каперси та кедрові горіхи.



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти



# Супи



<b>Окрошка по-фермерськи</b>	300/15	<b>290 ₴</b>
------------------------------	--------	--------------

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

<b>Бульйон з домашньою локшиною на страусових яйцях</b>	300	<b>190 ₴</b>
---	-----	--------------

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

<b>Щавлевий борщик</b>	300/40 40/40	<b>290 ₴</b>
------------------------	-----------------	--------------

Готуємо на яловичому бульйоні, зі щавлем, шпинатом та зеленню. Подаємо із темними тостами, сметаною та намазкою з бринзи.

<b>Борщ від Шефа</b>	330/40 50/20/20/30	<b>340 ₴</b>
----------------------	-----------------------	--------------

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.

<b>Грибний Крем-суп «Ясноліс»</b>	200/10	<b>240 ₴</b>
-----------------------------------	--------	--------------

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



**спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок**

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Основні страви

## Домашні курячі котлетки з пательні

110/150

310 ₴

Три ніжні котлетки з домашнього курчати, обсмажені на пательні до золотистого кольору хрусткої паніровки. Подаємо з традиційним картопляним 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.

## Страус Строганоф від шефа По-Ясногородськи

150/150/30

540 ₴

страва

зі страуса

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

## 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.



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність  
на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Основні страви

## Паста з креветками та соусом Песто

250

450 ₴

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

## Паста з морепродуктами

250

520 ₴

Домашню пасту ми готуємо зі страусинового яйця і борошна з власного млина. Подаємо з рожевим кальмаром, мідіями, креветками, восьминіжками та натертим пармезаном.

## Картопляні ньоккі з міні-фрикадельками з фазана

240

380 ₴

У ніжному помідорному соусі з пармезаном

## Картопляні ньоккі з креветками

240

410 ₴

У поєднанні соусів Песто і Біск

## 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.



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність  
на відпочинок

**Ferma**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти



# Ковбаски



страва

зі страуса

## Ковбаски «Три м'яса»

200/100/40

460 ₴

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

## Ковбаски індичі "Наш ЗОЖ"

200/100/40

380 ₴

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

## Дегустаційний сет «Чотири Фірмові Ковбаски»

400/100/80

680 ₴

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.



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Гарніри

<b>Картопля "Чізі"</b>	200/5	<b>235 ₴</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>210 ₴</b>
--	-----	--------------

Броколі, кольорова капуста і морква, запечені у печі.

<b>Фірмова картопля по-фермерськи</b>	200/80/40	<b>240 ₴</b>
---------------------------------------	-----------	--------------

Смажена у фритюрі з часником, подається з бринзою на сметані, шкварками та зеленню.

<b>Картопляні діпи</b>	150/30	<b>170 ₴</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>170 ₴</b>
---------------------	--------	--------------

Подаємо з кетчупом.



**спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок**

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Десерти



<b>Меренговий Рулет з ягодами</b>	100/50/50	<b>240 ₴</b>
-----------------------------------	-----------	--------------

Ніжний, легкий десерт для завершення трапези.

<b>Мангова Пана-кота</b>	140/20	<b>210 ₴</b>
--------------------------	--------	--------------

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

<b>Тарта зі свіжими ягодами</b>	200/5	<b>210 ₴</b>
---------------------------------	-------	--------------

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

<b>Тірамісу на страусових жовтках</b>	140	<b>250 ₴</b>
---------------------------------------	-----	--------------

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

<b>Баскський чізкейк</b>	180	<b>230 ₴</b>
--------------------------	-----	--------------

Ніжний, карамелізований зверху сирний десерт із легкою вершковою текстурою.



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Десерти

<b>Сирники зі смородиновим соусом «Селянські рум'яники»</b>	150/50/50	<b>245 ₴</b>
---	-----------	--------------

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.

<b>Лимонний чізкейк</b>	130	<b>190 ₴</b>
-------------------------	-----	--------------

Оксамитовий 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.

<b>Вафельний торт "Два молока"</b>	120	<b>180 ₴</b>
------------------------------------	-----	--------------

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

<b>Вишневий міні-пиріг з морозивом</b>	140/50	<b>250 ₴</b>
--	--------	--------------

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



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Морозиво

Домашнє шоколадне морозиво	100	140 ₴
Домашнє вершкове морозиво	100	140 ₴
Домашнє фісташкове морозиво	100	180 ₴
Домашнє лимонне морозиво	100	170 ₴
Домашнє карамельне морозиво	100	170 ₴
Домашнє бананове морозиво	100	160 ₴
Домашнє вишневе морозиво	100	160 ₴
Домашнє вершкове морозиво з порцією міцного еспресо	80/30	160 ₴
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 ₴



Наше морозиво не містить жодних ненатуральних додатків і приготовано нами виключно з вершків, молока, цукру та яєчних жовтків.

**Ми чесно заморочуємось,  
аби запропонувати вам найкраще:)**

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Кава та гарячі напої



Еспресо	30	80 ₴
Допіо	60	110 ₴
Американо	80	80 ₴
Американо з молоком	130	100 ₴
Капучино	180	110 ₴
Капучино на рослинному молоці	180	140 ₴
Лате	250	130 ₴
Лате на кленовому	270	160 ₴
Лате фісташковий	270	160 ₴
Лате на рослинному молоці	250	150 ₴
Айс Лате	250	130 ₴
Бджола	200	140 ₴
Флет Уайт	200	130 ₴
Молоко	100	20 ₴
Молоко рослинне	100	40 ₴
Чай натуральний фруктовий в асортименті	270	120 ₴
Чай заварний в асортименті	350 з собою 250	120 ₴
Какао авторське з маршмеллоу	200/15	150 ₴
Глінтвейн з апельсином	250	190 ₴
Глінтвейн безалкогольний	250	150 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Холодні напої

Узвар	250	60 ₴
Узвар пляшка	500	120 ₴
Компот з вишні	250	90 ₴
Компот з вишні пляшка	500	180 ₴
Морс журавлина	250	90 ₴
Морс чорна смородина	250	90 ₴
Сік в асортименті	250	80 ₴
Фреш Апельсиновий	250	210 ₴
Фреш Грейпфрутовий	250	250 ₴
Соса-Cola / Fanta / Sprite	500	90 ₴
Соса-Cola скл. пляшка	250	110 ₴
Вода мінеральна в асортименті	500	75 ₴
Лимонад Манго-маракуйя	350	215 ₴
Лимонад Груша	350	215 ₴
Лимонад Лічі	350	215 ₴
Вода мінеральна в асортименті скло	330	100 ₴
	500	140 ₴
Лимонада в асортименті банка	330	110 ₴
Вода мінеральна Боржомі скло	500	180 ₴
Вода мінеральна Набеглаві скло	500	190 ₴
Вода мінеральна S.Pellegrino скло	500	215 ₴
Вода мінеральна Acqua Panna негаз. скло	500	215 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ferma**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Безалкогольні коктейлі

Мохіто	300	220 ₴
Мохіто Passion Fruit	300	280 ₴
Spritz	300	240 ₴
Джин-тонік Бузина	200	230 ₴
Джин-тонік Огірковий	200	230 ₴
Фізз - ожина	200	230 ₴
Фізз - грейпфрут	200	230 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність  
на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Алкогольні коктейлі

<b>Джин-тонік</b>	200	<b>220 ₴</b>
<b>Мохіто</b>	300	<b>300 ₴</b>
<b>Мохіто passion fruit</b>	300	<b>300 ₴</b>
<b>Мохіто YUZU FRUIT</b>	300	<b>320 ₴</b>
<b>Spritz</b>	300	<b>300 ₴</b>
<b>Long Island Iced Tea</b>	300	<b>300 ₴</b>
<b>Cuba Libre</b>	200	<b>250 ₴</b>
<b>Hugo</b>	300	<b>250 ₴</b>
<b>Bloody Mary</b>	250	<b>200 ₴</b>
<b>Negroni</b>	100	<b>250 ₴</b>
<b>Jack Daniel's Apple Fizz</b>	200	<b>380 ₴</b>
Jack Daniel's Apple, Sprite, лайм		
<b>Whiskey Sour</b>	90	<b>300 ₴</b>
Jack Daniel's Old No. 7, лимонний фреш, цукровий сироп, Angostura		
<b>Jack Daniel's Honey Lemonade</b>	200	<b>380 ₴</b>
Jack Daniel's Tennessee Honey, Sprite, лимон		
<b>Porn Star Martini</b>	150	<b>300 ₴</b>
Finlandia Vodka, ванільний лікер, пюре маракуї, лайм, Prosecco		
<b>Jack Daniel's &amp; Cola</b>	200	<b>250 ₴</b>
Jack Daniel's Old No. 7, Coca-Cola, лайм		
<b>Paloma Fin</b>	220	<b>350 ₴</b>
Finlandia Grapefruit, грейпфрут, сік лайма, сіль		
<b>Finlandia Bitter Long</b>	210	<b>300 ₴</b>
Finlandia Lime, Schweppes Bitter Lemon, сік лайма		
<b>Finlandia Pomegranate Spritz</b>	250	<b>320 ₴</b>
Finlandia Cranberry, Schweppes Pomegranate, Schweppes Spritz Aperitivo, апельсин		

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти



# Вино

<b>Червоне Сухе Wine Idea</b> власного виробництва	150	120 ₴
	750	650 ₴
<b>Біле Сухе Wine Idea</b> власного виробництва	150	120 ₴
	750	650 ₴
<b>Червоне Сухе В'ялене Wine Idea</b> власного виробництва	150	150 ₴
	750	750 ₴
<b>Камелот Ostrich Wine Біле Сухе</b> лімітована серія, власне виробництво	150	190 ₴
	750	950 ₴
<b>Цитрон Ostrich Wine Біле Напівсухе</b> лімітована серія, власне виробництво	150	190 ₴
	750	950 ₴
<b>Marlborough Sun Sauvignon Blanc</b> біле сухе	750	1050 ₴
<b>Pinot Grigio delle Venezie DOC Cesari</b> біле сухе	150	140 ₴
	750	750 ₴
<b>Chardonnay L'Odalet</b> біле сухе	150	140 ₴
	750	750 ₴
<b>San Valentin Blanco, Torres</b> біле напівсухе	150	130 ₴
	750	700 ₴
<b>Superiore, Canayli</b> біле сухе	750	1400 ₴
<b>Rose d'Anjou Chatelain Desjacques</b> рожеве напівсолодке	150	130 ₴
	750	700 ₴
<b>Valpolicella, Zeni</b> червоне сухе	150	160 ₴
	750	850 ₴
<b>Merlot, Baron d'Arignac</b> червоне напівсолодке	150	130 ₴
	750	700 ₴

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Ігристі та Шампанські вина

Просеко з діжки	150	150 ₴
Castelli Prosecco Spumante Brut	750	950 ₴
Шампанське Moët&Chandon Brut Imperial	750	4200 ₴
Шампанське Moët&Chandon Rose Imperial	750	4500 ₴
Шампанське Veuve Clicquot Ponsandin, Brut	750	4400 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність  
на відпочинок

**Герма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Аперитиви

<b>Lillet Blanc</b> Аперитив на основі вина	50	<b>100 ₴</b>
<b>Lillet Rose</b> Аперитив на основі вина	50	<b>100 ₴</b>
<b>Vermouth di Torino Rosso Montanaro</b>	50	<b>135 ₴</b>



# Діджестиви

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



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ферма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# Горілка

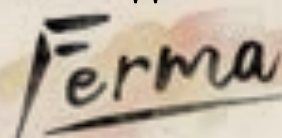


Гетьман ICE	50	80 ₴
Гетьман Українське зерно	50	80 ₴
Гетьман "Київ"	50	150 ₴
Гетьман "Золото Полуботка"	50	160 ₴
FINLANDIA	50	150 ₴
FINLANDIA смакова	50	150 ₴

# Віскі

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 ₴
Jack Daniel`s Apple	50	175 ₴
Jack Daniel`s Tennessee Honey	50	175 ₴
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 ₴
Monkey Shoulder	50	185 ₴

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок



тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

# 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 ₴
Beekeeper	50	150 ₴
Bulldog	50	220 ₴
Hendrick`s	50	280 ₴
Monkey 47 Schwarzwald	50	390 ₴



спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Гарма**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти

## РОМ



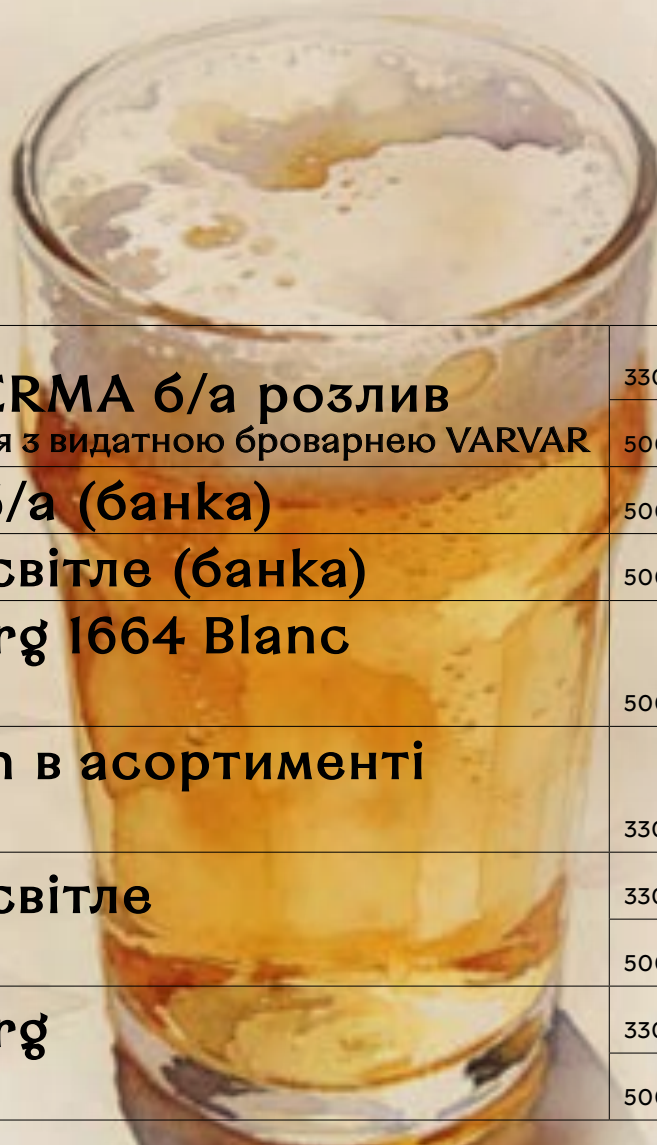
Captain Morgan, white	50	150 ₴
Captain Morgan, dark	50	150 ₴
Captain Morgan, spiced gold	50	150 ₴
Bacardi Carta Blanca	50	130 ₴

## ТЕКІЛА



Olmeca Silver	50	150 ₴
Olmeca Gold	50	150 ₴
El Jimador Blanco	50	180 ₴
El Jimador Reposado	50	180 ₴

## ПИВО



<b>VARVAR&amp;FERMA б/а розлив</b>	330	160 ₴
Наша колаборація з видатною броварнею VARVAR	500	200 ₴
<b>Carlsberg б/а (банка)</b>	500	140 ₴
<b>Carlsberg, світле (банка)</b>	500	140 ₴
<b>Kronenbourg 1664 Blanc (банка)</b>	500	170 ₴
<b>Grimbergen в асортименті (в склі)</b>	330	180 ₴
<b>Carlsberg, світле розлив</b>	330	120 ₴
	500	160 ₴
<b>Kronenbourg розлив</b>	330	130 ₴
	500	170 ₴

спеціальне меню, створене, щоб перетворювати буденність на відпочинок

**Ferma**

тільки локальні продукти  
тільки унікальні рецепти