

РЕСТОРАН
ЛОКАВОРСТВА

Ferma

СМАКИ ЗИМОВИХ КАЗОК

ЯСНОГОРОДСЬКІ СТРАУСОВІ ЕКСКЛЮЗИВИ

Омлет зі страусинового яйця	240	190 грн
“Ясногородська Екзотика”		
Омлет, приготований зі свіжих яєць наших Ясногородських страусів, з додаванням молока. Дуже рекомендуємо скуштувати! Ми будемо раді вас здивувати!		
Млинці зі страусом	150/50	190 грн
“Українська Екзотика”		
Рум'яні підсмажені млинці з м'ясом Ясногородського страуса. Подаємо з сирним кремом.		
Пельмені фірмові з домашнього страуса	200/30/20	190 грн
“Наша ферма”		
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.		
Страус Строганов від шефа	150/150/30	380 грн
По-Ясногородськи		
Шматочки страусинового м'яса з власної ферми, смажені на вогні з цибулею, печерицями та вершковим соусом, приправлені свіжомолотим чорним перцем. Подаємо з картопляним пюре з фермерської картопельки та домашніми соленими огірками.		
Бургер зі страуса	330/100/40	390 грн
“Король джунглів”		
Ситний бургер з соковитою страусиною котлетою, підсмаженим беконом з фермерського поросяти та свіжими овочами. Подаємо з картопляними діпами та соусом.		
Шашлик зі страуса	200/40/20	490 грн
“Козирний”		
Фірмовий шашлик зі страуса в маринаді від шефа. Смажимо на мангалі до хрусткої скоринки і подаємо з маринованою цибулею та гранатовим соусом.		
Страус на вогні	230/100/60/75	690 грн
“Ексклюзивний”		
Фірмовий стейк з найніжнішої частини страуса з соусом блю чіз. Найкраще, що можна спробувати, серед страв зі страусу. Подаємо з бебі-морквою, качанчиком кукурудзи з мангалу, приправленим пармезаном та соусом унагі. Готуємо в обмеженій кількості. Уточнюйте наявність у офіціанта.		
Пиріжки зі страусом.	1 шт.	70 грн
Відомі на весь Макарівський район. Готуємо традиційно в печі на дріжджовому тісті з усього українського. Навіть, з українського страуса. Просто та дуже смачно.		
Паштет страусовий домашній	135/50	230 грн
Ясногородський		
Ексклюзивний ніжний паштет з страусової печінки, Готуємо за секретним рецептом нашого шефа з додаванням білого вина. Подаємо на двох грінках чабати з томатами чері. Прикрашаємо мікрогріном та смородиновим соусом.		

ЗАКУСКИ

Одеська ікра з наших синеньких на грилі	200/50	180 грн
Свіжі баклажани, томати та перець готуємо на вугіллі та здобруємо рубленою кінзою. Додаємо для аромату часникову домашню олію та свіжозмелений чорний перець.		
Ясносоли Бабусі Марусі	300	150 грн
Соління з льоху, як ми звикли на фермі: малосольні томати, квашена капуста та солоні огірочки. Ідеально до чарочки.		
Сирна дошка для гурманів	160/20/20	350 грн
Горгонзола, Козячий сир, Брі, Примадона. Подаємо на дошці з паличками грісіні, медом, виноградом. Прикрашаємо кедровими горішками.		
Равлики по - Бургундські від друзів з сусідньої ферми	6 шт.	260 грн
Півдюжини запечених у печі равликів з соусом з вершкового масла, часника, петрушки, цибулі та духмяного перцю з додаванням білого вина.		
Хумус на овочевому тартарі	130/90/30	210 грн
Нижній хумус власного виробництва без барвників і консервантів на подушці з овочевого тартару з огірків, болгарського перцю, зеленої цибулі і петрушки. Здобруємо оливковим та кунжутним маслом, прикрашаємо кінзою та добірними кедровими горішками. Подаємо з рваною чабатою, приправленою ароматною паприкою.		
Нагетси курячі	120/40	150 грн
Крафтові нагетси з відбірної фермерської курятини. 100% натуральні. Подаємо з сметанковим соусом з кропом.		
Закуска Пташине гніздо	НОБИ:КА 200	180 грн
Ці ніжні кульки з кількавимірним смаком створені шефом з подрібненого міксу оселедця, відварених перепелиних яєць, каперсів, анчоусів, крем - сиру, соусу унагі та цибулі шалот. Подаємо їх на трьох половинках картопельки, відвареної, та потім обсмаженої до золоті скоринки. Кожне з трьох "гніздечок" варто зірки Мішлен.		

САЛАТИ

Вінегрет з лісовими опеньками 250 **140 грн**
“Хрум - Ум-м-м...” НОБИКА

Класичний вінегрет стає особливим, коли кожен з овочів має повний смак і аромат. Ми готуємо наш вінегрет зі 100% місцевих овочів, вирощених фермерами і приватними господарствами. Картопля, морква, цибуля, огірок, зелений горошок і зелень у нас завжди відбірні! А для хрумкості і довершеності смаку ми додаємо мариновані опеньки з українських лісів.

Олів'є з індейкою на майонезі 265 **220 грн**
зі страусових яєць НОБИКА

Класичний новорічний салат, що набуває вишуканого смаку у виконанні нашого шефа завдяки домашньому майонезу, приготуваному на жовтку страусового яйця, та ніжному м'ясу домашньої індички.

Салат з качиною грудкою, 260 **320 грн**
карамелізованою грушею
та блакитним сиром НОБИКА

Ніжну качину грудку, мариновану у травах з часником і соєвим соусом та томлену у сувід, обсмажуємо на мангалі та нарізаємо соковитими слайсами. Викладаємо на подушку з мікс-салату зі скибочками карамелізованої груші, томатів чері та блакитного сиру горгонзола і заправляємо медово-гірчичним соусом.

Салат з лососем 200 **290 грн**

Ніжні слайси лосося домашнього посолу з хрусткими листками салатів “Айсберг” та “Лоло Бьонда” і свіжими томатами чері приправляємо горіховим соусом та тертим пармезаном, здобруємо каперсами та білковою чорною ікрою, прикрашаємо мікрогрінном та долькою лимону. Подаємо з гордістю, бо приготований в Ясногородці, а смакує як в Парижі.

Цезар з куркою 250 **290 грн**

Традиційний салат з хрумких листків Айсберга та мікс-салату, свіжих томатів черрі, з рум'яними сухариками та слайсами сиру пармезан, зі скибочками грильованого курячого стегна та яйцем перепілки, заправлений фірмовим соусом з анчоусами.

Салат м'ясний з ростбіфом 230 **310 грн**
“Модний фермер”

Ніжний роустбіф з соусом вітелла, приготовлений з додаванням тунця. Томат вялений, сир пармезан, салат-мікс, горіхи кедрові, каперси.

СМАКИ ЗИМОВИХ КАЗОК

КЕДРОВИЙ ДОКАВОРОТІЙ
Герма

БОРЩИ ТА СУПИ

Страусова солянка	280/40	300 грн
“Тбілісі-Кейптаун-Ясногородка” НОБИ::КА		
Ситна солянка з відбірного філе страуса, фермерської курки та рваної томленої свинини з мисливськими ковбасками. Скуштувати можна лише в Ясногородці! Подаємо з селянською сметаною.		
Вершковий суп з лососем	300	230 грн
Секрет ніжності цього супу у використанні вершків і бульйону з домашнього півника для основи. Шматочки норвезького лосося поєднуються в ньому з картоплею, морквою, цибулею порей та кропом, зрощеними українськими фермерами. Тому виходить смачніше, ніж у Норвегії.		
Бульон з домашньою локшиною на страусових яйцях	300	150 грн
Наваристий бульон з домашніх курки та півника з локшиною власного виробництва на страусових яйцях. Подаємо з яєчком перепілки та кропом.		
Борщ “Домашній”	280/40/40/15	190 грн
“Кращий, ніж у куми”		
Наш рідний червоний борщик на бульйоні з домашнього півня та свіжих овочів з сільською ярмарку, зі шматочками нежирного порося. Подаємо зі сметанкою, теплим чорним хлібом та намазкою з сала зі спеціями та часником.		
Грибний Крем-суп	200/10	180 грн
“Хрумкі шляпки”		
Готуємо з хрумких печериць та лісових боровичків на домашньому молоці замість вершків, завдяки чому супчик виходить легким і ароматним. Подаємо з оксамитовими сухариками.		

ВАРЕНИКИ

Вареники з м'ясом	200/50	180 грн
Ясногородського страуса		
“Ексклюзивні” НОБИ::КА		
Вареники з тонкого тіста ручної роботи з начинням з шиї страуса з пасированими овочами. Подаємо у глиняному глечику з піалкою фермерської сметани.		
Вареники з картоплею з базару	200/50/50	110 грн
та печерицями НОБИ::КА		
Вареники ручної роботи з начинням з розваристої фермерської картоплі з підсмажених на пательні печеричок. Подаємо гарячими у глиняному глечику з піалкою рум'яних шкварок та піалкою селянської сметани.		
Вареники з солодким сиром	200/50	120 грн
з молока корови Хризантеми НОБИ::КА		
Українська класика, відтворена руками Ясногородських кухарів за домашнім рецептом з селянського сиру з цільного молока. Подаємо у глиняному глечику з піалкою фермерської сметани.		

ГОСПОДСТВО
Ферма

СМАКИ ЗИМОВИХ КВАЗІК

М'ЯСО ТА РИБА НА ВОГНІ

Стейк індички з салатом 200/140/50 **380 грн**

на дошці "Для міської панночки" НОБИКА

Стейк фермерської індички маринуємо у білому вині і спеціях з розмарином та підсмажуємо на мангалі до золотистої скоринки, зберігаючи соковитість м'яса. Подаємо на дошці з легким салатом з салат-міксу, моркви, селери та апельсину з медово-гірчичною заправкою. Додаємо соус барбекю для м'яса. Смачна та корисна страва, гідна смаку найвитонченішої столичної панночки!

Шашлик з домашнього поросся 200/40/20 **280 грн**

Класичний шашлик з ошияка домашнього пороссяти з маринованою цибулею, соусом на вибір та грузинським лавашем.

Шашлик з домашнього курчати 200/40/20 **190 грн**

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

Крильця Барбекю 150/40/20 **180 грн**

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

Стейк з лосося 150/100 **550 грн**

Засмажений на мангалі до золотистої скоринки стейк з лосося подаємо з лимоном, грильованими кабачками, перцем та черрі на соусі песто.

Каре телятини НОБИКА 100* **180 грн**

Відбірне каре фермерського теляти витримуємо у фірмовому маринаді, до складу якого входять у секретній пропорції: розмарин, часник, соєвий соус, соус Ворчестер. Кожен шматочок обсмажується на грилі так, аби м'ясо набуло золотої скоринки, але не втратило соковитості.

Подаємо з соусом барбекю та маринованою цибулькою з кропом.

Стейк Рібай НОБИКА 100* **250 грн**

Витриманий не менше 21 доби стейк рібай з бичка, вирощеного українськими фермерами. Готуємо на мангалі. Подаємо з цілою головкою грильованого часника, шматочком вершкового масла та фірмовим соусом барбекю. Ступінь обсмаження замовляйте офіціанту.

СМАКИ
ЗИМОВИХ
КАЗОК

ВІСНОМУ ПІДКОВОРСТЯ
Герма

ОСНОВНІ СТРАВИ

Рвана свинина на дощці 200/140/50 **350 грн**
по-селянськи “Сито-Багато” НОБИ:КА

Томлена в печі рвана свиняча шия, картопелька по - селянськи у кропі, бочкові огірки з маринованою цибулькою та фірмовий барбекю соус. Справжня багата вечеря для втомленого фермера та знахідка для інсти фудблогера!

Голубці з фазаном та цвітною 300/50 **280 грн**
капустою у глечику НОБИ:КА

Легкі і нежирні голубці з грудкою фермерського фазана та цвітною капустою. Сучасна і корисна інтерпретація української домашньої класики у виконанні нашого шефа, яка вас здивує і порадує вишуканим смаком. Подаємо у глечику з піалкою селянські сметани.

Котлетки з кальмара 160/100/40 **260 грн**
“З днем народження, Палич!” НОБИ:КА

Подрібнене м'ясо кальмара, куряче яйце, цибуля, сухарі та прості спеції. Натуральні і багаті на білок котлетки ми подаємо з кус-кусом і додаємо соус тар-тар власного приготування. Ця страва має цікаву історію, яку вам залюбки розповість офіціант. Тільки запитайте :)

Ніжна качина ніжка “Утя-Утя” 220/200 **360 грн**

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

Парові котлетки 200/150 **220 грн**
“Панночка Індичка”

Котлетки з індичок нашої власної ферми. Готуємо на парі з додаванням ніжного вершкового соусу.

Подаємо зі збитим картопляним пюре з відбірної місцевої картопельки.

Домашні курячі котлетки з 140/150/40 **180 грн**
пательні

Дві ніжні котлетки з домашнього курчати, обсмажені на пательні до золотистого коліру хрусткої паніровки. Подаємо з традиційною картопляною пюрешкою.

Бургер з індички 350/100/40 **290 грн**
“Ясногородський Фітнес”

Бургер з ніжною, нежирною, індичкою котлеткою, підсмаженим яйцем від домашньої курки та свіжими овочами. Подаємо з картопляними діпами та кетчупом.

Дитячі пельмешки з фазаном 150/40 **170 грн**
та індичкою з власної ферми

Пельмеші зі свіжим філе індєйки та відвареного фазана з власної ферми, з додаванням домашнього селянського масла. Надзвичайно ніжні і дуже подобаються дітлахам. Подаємо зі сметаною.

Паста “Карбонара” 240 **210 грн**

Класична італійська паста із вершково - сирним соусом з панчеттою (сиров'ялений бекон) з фермерського українського поросяти.

СМАКИ
ЗИМОВИХ
КАЗОК

КЕОПНИ ДОКАВОРОСТЯ
Ферма

ФІРМОВІ ЯСНОГОРОДСЬКІ КОВБАСКИ

СМАКИ ЗИМОВИХ КАЗОК

Ковбаски “Три м’яса”	200/100/40	320 грн
Фірмові ковбаски з філе курки, страуса, та невеличким додаванням домашньої поросятини для надзвичайної соковитості. Подаємо з обсмаженими картопляними діпами та соусом BBQ.		
Ковбаски “Рум’яне порося”	200/100/40	290 грн
Фірмові ковбаски з поросяти маринованого в червоному вині власної виноробні з додаванням фенхелю. Обсмажені до хрумкої скоринки. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.		
Ковбаски курячі “Соковита Ряба”	200/100/40	220 грн
Фірмові ковбаски з відбірної домашньої курки зі свіжемеленими спеціями. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.		
Ковбаски індичі “Наш ЗОЖ”	200/100/40	260 грн
Ковбаски з дієтичного м’яса фермерської індички. Легкі і соковиті. Подаємо з картопляними діпами та кетчупом.		
Дегустаційний сет “Чотири Фірмові Ковбаски”	400/100/80	470 грн
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.		

ГАРНІРИ

Городина з мангалу	140	160 грн
Свіжі овочі обсмажуємо на мангалі з додаванням соєвого соусу та ароматної олії зі спеціями.		
Картопля смажена по-фермерськи	200/40	100 грн
Перевірена органічна фермерська картопелька, обсмажена у фритюрі з часником та зеленню з власної теплички. Подається з соусом айолі.		
Картопляні діпи	150/40	120 грн
Українська картопелька, смажена у фритюрі та нарізана, як вигадали американці, щоб було зручно макати у соус. Подаємо з кетчупом.		
Картопля Фрі	150/40	100 грн
Вирощена в Україні. Засмажена в українській олії. Подаємо з кетчупом з українських томатів. Фрі – то є українською «Свобода»!		

власний цукоростя
Герма

ДЕСЕРТИ

Сирники зі смородиновим соусом	150/50/50	220 грн
“Селянські рум’яники” НОБИКА		
Пухкі рум’яні сирники з добірного фермерського сиру ми подаємо на смородиновому соусі, який готуємо власноруч з запасів замороженої влітку свіжої чорної смородини. Прикрашаємо листочком м’яти та цукровою пудрою. Додаємо селянської сметани. 100% натуральний продукт.		
Торт “Наполеон домашній” НОБИКА	150	150 грн
Улюблена відома класика, виконана зі 100% натуральних свіжих продуктах без консервантів.		
Вафельний торт НОБИКА	120	100 грн
Справжній домашній ввафельний торт. 100% з натуральних продуктів і без економії на інгредієнтах.		
Профітролі з заварним кремом НОБИКА	120/30	130 грн
Тістечка домашнього приготування з кремом на селянському вершковому маслі без ароматизаторів та консервантів. Прикрашаємо карамельним топінгом, цукровою пудрою та листочком свіжої м’яти		
Штрудель з яблуками	200/50	180 грн
Австрійський штрудель з українськими яблучками, які австрійцям і не снилися. Подається з кулькою морозива.		
Чізкейк фермерський	150	180 грн
Ніжний загально відомий сирний десерт. У нас він настільки ніжний, що поливаємо його смородиновим соусом дуже обережно, аби не зім’явся;) .		
Морозиво в асортименті	50	50 грн
Кульки морозива на ваш вибір. Запитайте офіціанта.		

ВСТАНОВИТЬ ЯКІСНІСТЬ

Герма

СМАКИ ЗИМОВИХ КАЗОК

КАВА ТА ЧАЙ

Глінтвейн НО:И:КА безалкогольний	250	90 грн
Чай Ягідний НО:И:КА	250	80 грн
Чай НО:И:КА Цитрусовий	250	80 грн
Чай НО:И:КА Обліпиховий	250	80 грн
Чай заварний в асортименті	350	65 грн
Еспресо	30	50 грн
Американо	100	50 грн
Американо з молоком	150	55 грн
Капучіно	180	60 грн
Лате	250	65 грн
Какао з маршмелоу	200/15	75 грн
Молоко	100	15 грн
Молоко безлактозне	100	20 грн
Флет Уайт	200	75 грн

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар		30 грн 250
Компот з вишні		50 грн 250
Морс з клюкви		60 грн 250
Морс з червоної смородини		60 грн 250
Pepsi		40 грн 500
Mirinda		40 грн 500
7UP		40 грн 500
Вода мінеральна Набеглаві (скл. пляшка)		140 грн 500
Вода мінеральна в асортименті		30 грн 250
Сік Фермерський натуральний		50 грн 250
Сік в асортименті "Сандора"		40 грн 250

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Глінтвейн класичний НОМІКА	120 грн 250
Айріш кава НОМІКА	180 грн 180
Вино Червоне Wine Idea власного виробництва	120 грн 550 грн 150 750
Вино Біле Wine Idea власного виробництва	120 грн 550 грн 150 750
Горілка Ferma	60 грн 50
Віскі Ballantine's	130 грн 50
Віскі Jameson	160 грн 50
Ром Captain Morgan	110 грн 50
Апероль Шпріц	230 грн 300
Просеко	100 грн 150
Бейліз	150 грн 50

ПИВО

Carlsberg, світле, розливне	65 грн 90 грн 330 500
Пиво б/а Carsberg (банка)	90 грн 500
Warsteiner (пляшка)	150 грн 330
Garage (банка)	100 грн 500

ВІСНОМІ ПІВАРОСТІ
Ferma

СМАКИ ЗИМОВИХ КАЗОК

PICTOPAM ЛОКАБОРСТВА

Ferma

