

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА

**Ferma**

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА



# ЯСНОГОРОДСЬКІ СТРАУСОВІ ЕКСКЛЮЗИВИ

## Омлет зі страусинового яйця «Ясногородська Екзотика»

240

230 ₴

Омлет, приготований зі свіжих яєць наших Ясногородських страусів, з додаванням молока. Дуже рекомендуємо скуштувати!  
Ми будемо раді вас здивувати!

## Млинці зі страусом «Українська Екзотика»

150/50

195 ₴

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

## Пельмені фірмові з домашнього страуса «Наша ферма»

200/30/20

195 ₴

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

445 ₴

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

## Шашлик зі страуса «Козирний»

200/40/20

610 ₴

Фірмовий шашлик зі страуса в маринаді від шефа.  
Смажимо на мангалі до хрусткої скоринки і подаємо з маринованою цибулею та гранатовим соусом.

## Пиріжки зі страусом

1 од.

75 ₴

### Відомі на весь Макарівський район

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

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА





## ЯСНОГОРОДСЬКІ СТРАУСОВІ ЕКСКЛЮЗИВИ

### **Страус Строганов від шефа По-Ясногородськи**

150/150/30 **415 ₴**

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.

### **Великий Біфштекс з 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 картоплею пай.

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

460 **760 ₴**

Пиріг з неймовірно тонкого і хрусткого тіста з надзвичайно соковитим начинням, яке ми готуємо з рубленого філе страуса з додаванням підсмаженої цибульки з морквою, яєць та кефіру. Смачна закуска "в стіл" для сім'ї, або ситна вечеря на дві-три персони.

### **Печінка страусина по-селянськи**

370 **345 ₴**

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

### **Вареники з м'ясом Ясногородського страуса «Ексклюзивні»**

200/50 **190 ₴**

Вареники з тонкого тіста ручної роботи з начинням з м'яса страуса з пасированими овочами. Подаємо у глиняному глечуку з піалкою фермерської сметани.

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА



## СМАЧНІ СТРАВИ ДЛЯ МАЛЕЧІ

### Дитячі нагетси з кетчупом

100/30/50 **160 ₴**

Ніжні дитячі нагетси 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 **290 ₴**

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

### Кольорові дитячі пельмешки з фазаном та індичкою з власної ферми

150/40 **190 ₴**

Пельмяші зі свіжим філе індички та відвареного фазана з власної ферми, з додаванням домашнього селянського масла. Надзвичайно ніжні і дуже подобаються дітям. Подаємо зі сметаною.

### Хрусткі сирні палички моцарела фрі

100/50 **145 ₴**

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

### Парові котлетки «Панночка Індичка»

200/150 **245 ₴**

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

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА





## ЗАКУСКИ

**Одеська ікра з наших синеньких на грилі** 200/50 **230 ₴**

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

**Малосоли Бабусі Марусі** 300 **165 ₴**

Малосоли з льоху, які ми готуємо самі тут, на фермі, з локальних овочів.

**Сирна дошка для гурманів** 160/20/20 **390 ₴**

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

**Равлики по-Бургундськи** 6 од. **295 ₴**

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

**Форшмак з оселедця** 200 **190 ₴**

Ця ніжна закуска з кількавимірним смаком створена шефом з подрібненого міксу оселедця, відварених перепелиних яєць, каперсів, анчоусів, лимону та вершкового масла. Подаємо з тостами солодового хліба та домашньою олією.

**Балканський пиріг з бринзою на 2-3 персони** 460 **595 ₴**

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

**Нагетси курячі** 120/40 **170 ₴**

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

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА

# САЛАТИ

## Салат зі свіжих овочів з сиром Фета

240

**195 ₴**

Легкий та свіжий салат з стиглих помідорів, хрусткого болгарського перцю, сиру Фета, оливок каламата без кісточок, та синьої цибулі, заправляємо домашньою запашною олією з базару, чорним бальзамічним оцтом, та приправляємо грецькими травами.

## Салат з лососем

200

**360 ₴**

Ніжні слайси лосося домашнього посолу з хрусткими листками салатів «Айсберг» та «Лоло Бьонда» і свіжими томатами чері, приправляємо горіховим соусом та тертим пармезаном, здобрюємо каперсами, прикрашаємо долькою лимону.

Подаємо з гордістю, бо готуємо в Ясногородці, а смакує як в Парижі.

## Цезар з куркою

250

**295 ₴**

## Цезар з креветками

250

**380 ₴**

Традиційний салат з хрумких листків Айсберга та мікс-салату, свіжих томатів чері, з рум'яними сухариками та слайсами сиру пармезан, грильованого курячого стегна або хвостів тигрової креветки, та яйцем перепілки, заправлений фірмовим соусом з анчоусами.

## Салат м'ясний з ростбіфом

230

**340 ₴**

## «Модний фермер»

Ніжний ростбіф з соусом вітелла, приготовлений з додаванням тунця. Томат в'ялений, сир пармезан, салат-мікс, горіхи кедрові, каперси.

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА



# БОРЩ ТА СУПИ

## Окрошка «Як треба»

300

195 ₴

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.

## Борщ домашній «Кращий, ніж у куми»

330/40/  
50/20/30

230 ₴

Наш рідний червоний борщик на бульйоні з домашнього півня та свіжих овочів з сільського ярмарку, та з підкопченим поросячим ребром. Подаємо зі сметанкою, теплим чорним хлібом, димною підчервиною та намазкою з сала зі спеціями та часником.

## Бульйон з домашньою локшиною на страусових яйцях

300

160 ₴

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

195 ₴

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

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА

# М'ЯСО ТА РИБА НА ВОГНІ

**Шашлик з домашнього поросся** 200/40/20 **310 ₴**

Класичний шашлик з ошийка домашнього поросся з маринованою цибулею, соусом на вибір та грузинським лавашем.

**Шашлик з домашнього курчати** 200/40/20 **265 ₴**

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

**Крильця Барбекю** 150/40/20 **195 ₴**

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

**Філе лосося на вугіллі** 150/100 **595 ₴**

Засмажене на мангалі до золотистої скоринки філе з лосося подаємо з лимоном, грильованими кабачками, перцем та чері на соусі песто.

**Стейк Рібай (Уругвай)** 100/30 **400 ₴**

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

**Дорадо на грилі** 300/100 **620 ₴**

Ціла рибка, засмажена на вугіллі. Подаємо з лимоном.

**Креветки гриль** 140/50 **430 ₴**

Обсмажені на грилі хвости тигрових креветок, здобрені соусом унагі. Подаємо з соусом "Солодкий чилі".



РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА





## ОСНОВНІ СТРАВИ

### Ніжна качина ніжка «Утя-Утя»

220/200

**390 ₴**

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

### Домашні курячі котлетки з пательні

140/150/40

**195 ₴**

Дві ніжні котлетки з домашнього курчати, обсмажені на пательні до золотистого кольору хрусткої паніровки.

Подаємо з традиційною картопляною пюрешкою.

### Паста «Карбонара»

240

**255 ₴**

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

### Біф бургер з картоплею фрі та соусом

270/100/30

**340 ₴**

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.

### Котлетки з кальмара

120/150/40

**295 ₴**

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.



РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА



# ФІРМОВІ ЯСНОГОРОДСЬКІ КОВБАСКИ



**Ковбаски «Три м'яса»** 200/100/40 **350 ₴**

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 «Докторські гриль»** 200/100/40 **325 ₴**

Фірмові ковбаски з поросяти та яловичини, з додаванням фермерського молока та мускатного горіху. Обсмажені до хрумкої скоринки. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.

**Ковбаски курячі «Соковита Ряба»** 200/100/40 **280 ₴**

Фірмові ковбаски з відбірної домашньої курки зі свіжезмеленими спеціями. Подаємо з картопляними діпами та соусом BBQ.

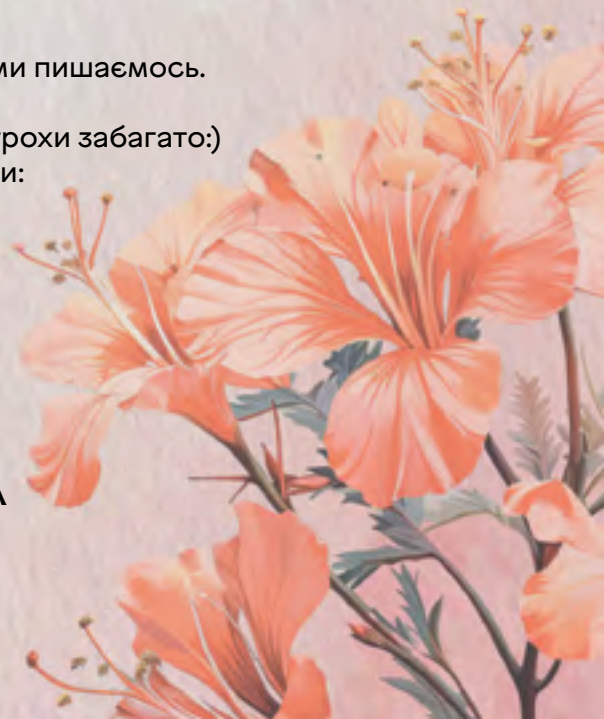
**Ковбаски індичі "Наш ЗОЖ"** 200/100/40 **280 ₴**

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

**Дегустаційний сет  
«Чотири Фірмові Ковбаски»** 400/100/80 **520 ₴**

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.

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА





## ГАРНІРИ

### Городина з мангалу

Свіжі овочі обсмажуємо на мангалі з додаванням соєвого соусу та ароматної олії зі спеціями.

140

180 ₴

### Картопля смажена по-фермерськи

Перевірена органічна фермерська картопелька, обсмажена у фритюрі з часником та зеленню з власної теплички. Подається з соусом айолі.

200/40

120 ₴

### Картопляні діпи

Українська картопелька, смажена у фритюрі та нарізана, як вигадали американці, щоб було зручно обмокувати у соусі. Подаємо з кетчупом.

150/40

130 ₴

### Картопля Фрі

Вирощена в Україні. Засмажена в українській олії. Подаємо з кетчупом з українських томатів. Фрі – то є українською «Свобода»!

150/40

120 ₴



РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА





## ДЕСЕРТИ

### Тарта з свіжими ягодами

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

### Сирники зі смородиновим соусом «Селянські рум'яники»

150/50/50 **220 ₴**

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.

### Вафельний тортик

120 **120 ₴**

Справжній домашній вафельний торт.  
100% з натуральних продуктів і без економії на інгредієнтах.

### Штрудель з яблуками

200/50 **180 ₴**

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

### Мангова Пана-кота

200/50 **180 ₴**

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

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА



## МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

**Домашнє вершкове морозиво** 100 **90 ₴**

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 **90 ₴**

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.



РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА

## КАВА ТА ЧАЙ

Еспресо	30 ml	60 ₴
Американо	80 ml	60 ₴
Американо з молоком	130 ml	70 ₴
Капучино	170 ml	70 ₴
Капучино на рослинному молоці	170 ml	90 ₴
Лате	250 ml	80 ₴
Лате на рослинному молоці	250 ml	110 ₴
Айс Лате	250 ml	80 ₴
Бджола	200 ml	80 ₴
Флет Уайт	200 ml	85 ₴
Молоко	100 ml	15 ₴
Молоко безлактозне	100 ml	20 ₴
Какао з маршмелоу	200/15 ml	90 ₴
Чай заварний в асортименті	350 ml	85 ₴

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

Узвар	250 ml	45 ₴
Компот з вишні	250 ml	50 ₴
Узвар пляшка	500 ml	90 ₴
Компот пляшка	500 ml	100 ₴
Морс клюква	250 ml	60 ₴
Морс червона смородина	250 ml	60 ₴
Лимонад Манго-маракуйя	250 ml	110 ₴
Лимонад Груша	250 ml	110 ₴
Coca-Cola/Fanta/ Sprite	500 ml	65 ₴
Coca-Cola скл. пляшка	250 ml	60 ₴
Вода мінеральна в асортименті	500 ml	50 ₴
Вода мінеральна Моршинська	750 ml	65 ₴
Вода мінеральна Моршинська скло	500 ml	125 ₴
Вода мінеральна Моршинська скло	330 ml	90 ₴
Вода мінеральна Боржомі скло	750 ml	125 ₴
Вода мінеральна Набеглаві скло	500 ml	160 ₴
Лимонада Моршинська в асортименті	330 ml	80 ₴
Енержі "Воля" в асортименті	330 ml	110 ₴
Сік Фермерський натуральний	250 ml	60 ₴
Сік в асортименті	250 ml	55 ₴



## АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Вино Червоне Wine Idea власного виробництва	120 ₴ 150 ml	550 ₴ 750 ml
Вино Біле Wine Idea власного виробництва	120 ₴ 150 ml	550 ₴ 750 ml
Горілка Ferma	60 ₴ 50 ml	
Віскі Ballantine's	130 ₴ 50 ml	
Віскі Jameson	160 ₴ 50 ml	
Ром Captain Morgan	110 ₴ 50 ml	
Просеко	120 ₴ 150 ml	
Бейліз	150 ₴ 50 ml	
Джин Beefeater	110 ₴ 50 ml	

## КОКТЕЙЛІ АЛКОГОЛЬНІ

Джин-тонік	190 ₴ 200 ml
Мохіто	220 ₴ 300 ml
Апероль Шпріц	230 ₴ 300 ml
Long Island Iced Tea	260 ₴ 300 ml
Cuba Libre	190 ₴ 200 ml
Hugo	220 ₴ 300 ml
Фізз - яблуко	190 ₴ 200 ml
Фізз - ожина	190 ₴ 200 ml
Фізз - грейпфрут	190 ₴ 200 ml

## КОКТЕЙЛІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ

Мохіто	120 ₴ 200 ml
Апероль Шпріц	160 ₴ 300 ml
Джин-тонік бузина	180 ₴ 200 ml
Фізз - яблуко	190 ₴ 200 ml
Фізз - ожина	190 ₴ 200 ml
Фізз - грейпфрут	190 ₴ 200 ml

## ПИВО

	330 ml	500 ml
Carlsberg, світле, розливне	75 ₴	100 ₴
Kronenbourg 1664 Blanc, розливне	80 ₴	120 ₴
Пиво б/а Carlsberg (банка)		90 ₴
Warsteiner (пляшка)	150 ₴	
Grimbergen в асортименті (пляшка)	150 ₴	



РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА

*Ferma*

РЕСТОРАН  
ЛОКАВОРСТВА