

ТІНІСТА ПРО ХО ЛО ДА



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ЯСНОГОРОДСЬКІ ЕКСКЛЮЗИВИ

**Омлет зі страусинового яйця
«Ясногородська Екзотика»** 240/50/30 **240 ₴**

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

**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.

Шашлик зі страуса «Козирний» 200/40/20 **650 ₴**

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

Бургер зі страуса «Король джунглів» 280/100/40 **485 ₴**

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

**Пиріжки зі страусом
відомі на весь Макарівський район** 3 од. **235 ₴**

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



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ЯСНОГОРОДСЬКІ ЕКСКЛЮЗИВИ

Страус Строганоф 150/150/30 440 ₴ від шефа 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.

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 картопляною кляксою.

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

Пиріг з неймовірно тонкого і хрусткого тіста з надзвичайно соковитою начинкою, яку 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 370 485 ₴

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

Вареники з м'ясом 200/50 260 ₴ Ясногородського страуса «Ексклюзивні»

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





ДІТОЧКАМ МАЛЮЧКАМ

Дитячий курячий бульйон з овочами 250 175 ₴

Бульйон з фермерської курки, з додаванням кубиків моркви, селери, цукіні, перепелиного яйця та відвареного курячого м'яса.

Крем-суп «Сонячний врожай» 250 190 ₴

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

Дитячі нагетси з кетчупом 100/30/50 180 ₴

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** 200/100/40 330 ₴

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

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

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

**Фермерська локшина
з вершковим маслом** 150 175 ₴

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

Хрусткі сирні палички моцарела фрі 100/50 225 ₴

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

Парові котлетки «Панночка Індичка» 160/150 265 ₴

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

Пюре картопляне 150 120 ₴

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ЗАКУСКИ

Великий тост із страусовим паштетом ²³⁰ 240 ₴

Хрусткий тост з насінням льону, підсмажений на вугіллі, з щедрою порцією домашнього страусинового паштету. Здобрюємо соусом із випареного квасу. Подаємо з хрумкими чіпсами з топінамбура з власного городу.

Одеська ікра ^{200/50} 245 ₴ з наших синеньких на грилі

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

Сирна дошка для гурманів ^{160/20/20} 450 ₴

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 ²⁰⁰ 220 ₴

Фірмова страва нашого бренд-шефа, справжнього одесита.

Балканський пиріг з бринзою ⁴⁶⁰ 640 ₴ на 2-3 персони

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.

Нагетси курячі ^{120/40} 190 ₴

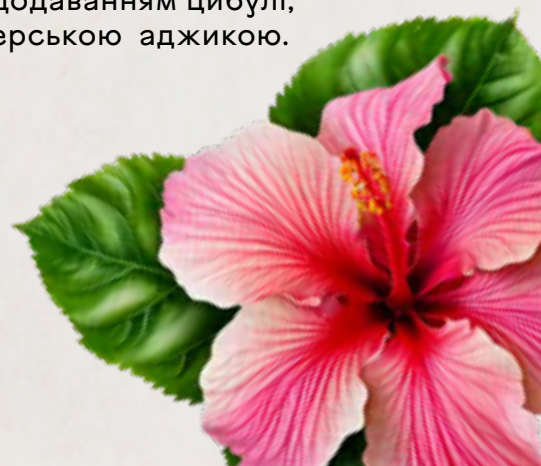
Крафтові нагетси з відбіркою фермерської курятини. 100% натуральні. Подаємо з сметанковим соусом з кропом.

Міні чебуреки ^{250/30} 360 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



САЛАТИ

Салат зі свіжих овочів з сиром Фета 240 230 ₴

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

Салат Нісуаз із запеченим лососем 240 380 ₴

Хрумкий айсберг, ніжна спаржева квасоля, в'ялені томати чері, печені каперси та соковитий запечений лосось.

Додаємо яйце для балансу смаків і заправляємо пікантним гірчично-медовим соусом.

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 з трюфельною моцарелою 230 360 ₴

Ніжна моцарела, перетерта в крем із чорним трюфелем, поєднана з авокадо, каперсами, маш-салатом і соковитою м'якоттю апельсина. Додаємо хрусткі половинки смаженого фундука для яскравого фінального акценту.

Салат з печеним страусом 230 460 ₴ **«Модний фермер»**

Запечене м'ясо страуса з ніжним соусом вітелло на основі тунця.

Додаємо в'ялені томати, витриманий пармезан, салат-мікс, каперси та кедрові горіхи для ідеального балансу смаків і текстур.

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



СУПИ

Окрошка «Як треба» 300 245 ₴

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/ 50/20/30 265 ₴

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.

Борщ щавелевий «Весняна грядка» 250/40/30/30/40 250 ₴

Зелений борщ з молодого щавеля та шпинату з запашною петрушкою, кропом та зеленою цибулькою. За вашим бажанням пісний або з додаванням до бульйону рієта з домашнього півника. Подаємо з теплим чорним хлібом а фірмовою намазкою з бринзи, яєць та зелені.

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.

Бульйон з домашньою локшиною на страусових яйцях 300 180 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ГРИЛЬ

Шашлик з домашнього поросся 200/40/20 380 ₴

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

Шашлик з домашнього курчати 200/40/20 310 ₴

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

Крильця Барбекю 150/40/20 250 ₴

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

Тріо-кебаб 180/30/30 320 ₴

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

Стейк Рібай (Уругвай) 100/30 440 ₴

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



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ГРИЛЬ

Філе дорадо на грилі

110/120

520 ₴

Свіже філе дорадо, засмажене на вугіллі до золоті скоринки, зберігаючи всю соковитість риби. Подаємо зі спаржевою квасолею та лимоном – мінімум зайвого, максимум смаку.

Креветки гриль

140/50

485 ₴

Обсмажені на грилі хвости тигрових креветок, здобрені соусом унагі. Подаємо з соусом “Солодкий чилі”, власного приготування.

Запечена Тріска з пастою орзо та зеленню

100/120/50

540 ₴

Ніжне філе білої тріски запікаємо на вугіллі, поливаючи соком лимона, що підкреслює її природну делікатність. Подаємо з пастою орзо, шпинатом, кропом і петрушкою, доповнюючи все прикопченим вершковим соусом.

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, що додають страві яскравого смаку.

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ОСНОВНІ СТРАВИ

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

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

Домашні курячі котлетки з пательні 140/150/40 **310 ₴**

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

Паста «Карбонара» 240 **330 ₴**

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

Паста з морепродуктами 270 **445 ₴**

Домашню пасту ми готуємо зі страусинового яйця і борошна з власного млина. Обсмажуємо у вершковому соусі з морепродуктами: (креветки, мідії, кальмар, восьминіжки). Подаємо з дрібно натертим сиром пармезан і оливковою олією.

Паста з креветками та соусом Песто 250 **390 ₴**

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

Паста з м'ясом качки та ароматом трюфеля 250 **470 ₴**

Домашню пасту ми готуємо зі страусинового яйця і борошна з власного млина. Додаємо рване м'ясо запеченої качки, приправляємо пастою чорного трюфеля і здобрюємо тертим пармезаном.

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ОСНОВНІ СТРАВИ

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

Грильована яловича котлета, сир чедер, цибулевий конфітур, свіжі помідори, солені огірки. Подаємо з картопляними діпами та кетчупом.

Американська класика, відтворена Ясногородським шефом з українських продуктів.

Хрусткий Камамбер з малиновим соусом 100/50 **190 ₴**

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

Смажена бринза в медовому соусі 130/50/50 **270 ₴**

Хрусткі слайси бринзи в паніровці, обсмажені у фритюрі до рум'яної скоринки.

Поливаємо соусом із меду, чилі, кунжуту, часнику та чебрецю.

Подаємо з обсмаженим виноградом – для несподіваного, але ідеального поєднання!

Креветки “Панко” 140/40/20 **430 ₴**

Соковиті 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.

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



КОВБАСКИ

Ковбаски Братвурські

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

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 «Гірчичні»

200/100/40

325 ₴

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

Ковбаски «Соковита Ряба»

200/100/40

295 ₴

Фірмові ковбаски з відбірної домашньої курки зі свіжезмеленими спеціями та упареним хлібним квасом. 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

400/100/80

520 ₴

«Чотири Фірмові Ковбаски»

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 ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ГАРНІРИ

Картоплянка зі шкварками

200

210 ₴

Ситні картопляні ковбаски з додаванням пшона та хрустких підсмажених шкварок. Засмажуємо на вугіллі до рум'яної скоринки. Подаємо зі смаженою цибулею та додатковою порцією шкварок – бо їх багато не буває!

Картопля «Чізі»

200/5

210 ₴

Золотиста картопля фрі, полита ніжним соусом вітелло тонато та посипана витриманим тертим пармезаном. Проста, хрустка й неможливо смачна!

Городина з мангалу

250

240 ₴

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

Картопля смажена по-фермерськи

200/30

130 ₴

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

Картопляні діпи

150/30

140 ₴

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

Картопля Фрі

150/30

140 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ДЕСЕРТИ

Вишневий міні-пиріг з морозивом

140/50

210 ₴

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

Тарта з 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 ;)

Торт Наполеон домашній

120

180 ₴

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

Кайзершмаррн

150/50

240 ₴

(Імператорський омлет)

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

Сирники зі смородиновим соусом «Селянські рум'яники»

150/50/50

235 ₴

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



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ДЕСЕРТИ

Лимонний чізкейк

130

180 ₴

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

Вафельний торт «Два молока»

120

145 ₴

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

Штрудель з яблуками

150/50

190 ₴

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

Мангова Пана-кота

200/50

190 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



МОРОЗИВО

Домашнє вершкове морозиво

100

95 ₴

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

Домашнє шоколадне морозиво

100

95 ₴

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

Домашнє вершкове морозиво з порцією міцного еспресо

200/50

130 ₴

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

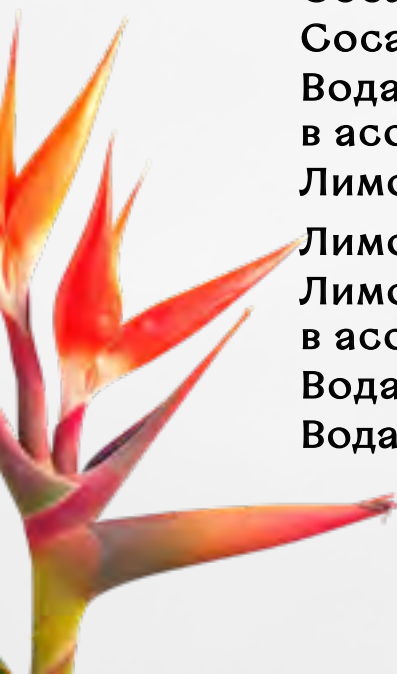


КАВА ТА ЧАЙ



Еспресо	30	60 ₴
Американо	80	60 ₴
Американо з молоком	130	70 ₴
Капучино	170	70 ₴
Капучино на рослинному молоці	170	100 ₴
Лате	250	90 ₴
Лате на рослинному молоці	250	120 ₴
Айс Латте	250	90 ₴
Бджола	200	90 ₴
Флет Уайт	200	95 ₴
Молоко	100	20 ₴
Молоко рослинне	100	40 ₴
Чай заварний в асортименті	350	100 ₴
Чай васортименті	250	90 ₴
Какао авторське з маршмелоу	200/15	120 ₴

ХОЛОДНІ НАПОЇ



Узвар	250/500	55/110 ₴
Компот з вишні	250/500	60/120 ₴
Морс клюква	250	70 ₴
Морс чорна смородина	250	70 ₴
Сік в асортименті	250	65 ₴
Фреш Апельсиновий	250	200 ₴
Фреш Грейпфрутовий	250	240 ₴
Coca-Cola/Fanta/ Sprite	500	80 ₴
Coca-Cola скл. пляшка	250	70 ₴
Вода мінеральна Моршинська в асортименті	330/750	95/135 ₴
Лимонад Манго-маракуйя	400	170 ₴
Лимонад Груша	400	170 ₴
Лимонада Моршинська в асортименті банка	250	90 ₴
Вода мінеральна Боржомі скло	500	135 ₴
Вода мінеральна Набеглаві скло	500	170 ₴

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Мохіто	300	170 ₴
Мохіто Passion Fruit	300	230 ₴
Апероль Шпріц	300	180 ₴
Джин-тонік Бузіна	200	195 ₴
Джин-тонік Огірковий	200	210 ₴
Фізз - яблуко	200	210 ₴
Фізз - ожина	200	210 ₴
Фізз - грейпфрут	200	210 ₴

АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Джин-тонік	200	190 ₴
Мохіто	300	230 ₴
Мохіто Passion Fruit (Маракуйя)	300	290 ₴
Апероль Шпріц	300	280 ₴
Long Island Iced Tea	300	260 ₴
Cuba Libre	200	190 ₴
Hugo	300	220 ₴
Bloody Mary	250	180 ₴
Negroni	100	210 ₴
Bicki-Кола	200	190 ₴

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ВИНО

Вино Червоне Wine Idea власного виробництва	150 750	120 ₴ 550 ₴
Вино Біле Wine Idea власного виробництва	150 750	120 ₴ 550 ₴
Вино Червоне В'ялене Wine Idea власного виробництва	150 750	150 ₴ 750 ₴
Marlborough Sun Sauvignon Blanc біле сухе	750	900 ₴
Pinot Grigio delle Venezie DOC біле сухе	150 750	140 ₴ 750 ₴
Chardonnay L'Odalet біле сухе	150 750	140 ₴ 750 ₴
San Valentin Blanco Torres біле напівсухе	150 750	130 ₴ 700 ₴
Superiore Canayli біле сухе	750	1400 ₴
Rose d'Anjou Chatelain Desjacques рожеве напів солодке	150 750	130 ₴ 700 ₴
Valpolicella Zeni червоне сухе	150 750	160 ₴ 850 ₴
Merlot, Baron d'Arignac червоне напівсолодке	150 750	130 ₴ 700 ₴

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma



ІГРИСТІ ТА ШАМПАНСЬКІ ВИНА

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



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

АПЕРЕТИВИ

Lillet Blanc	50	90 ₴
аперитив на основі вина		
Lillet Rose	50	90 ₴
аперитив на основі вина		
Vermouth di Torino Rosso Montanaro	50	130 ₴

ДІДЖЕСТИВИ

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

ГОРІЛКА

Горілка Гетьман ICE	50	80 ₴
Горілка Гетьман Українське зерно	50	80 ₴
Горілка Гетьман "Київ"	50	140 ₴
Горілка Гетьман "Золото Полуботка"	50	160 ₴
Горілка FINLANDIA	50	140 ₴
Горілка FINLANDIA смакова	50	140 ₴

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma





BICKI

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

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ 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	145 ₴
Tanqueray № TEN	50	280 ₴
Bombay Sapphire London Dry Gin	50	180 ₴
Beefeater	50	140 ₴
Bulldog	50	220 ₴
Hendrick`s	50	280 ₴
Monkey 47 Schwarzwald	50	390 ₴

ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma

ПОМ

Captain Morgan, white	50	125 ₴
Captain Morgan, dark	50	145 ₴
Captain Morgan, spiced gold	50	145 ₴
Bacardi Carta Blanca	50	125 ₴
The 3 Monkeys Panama VO	50	290 ₴

ТЕКІЛА

Текила San Jose Silver	50	135 ₴
San Jose Gold	50	135 ₴
Olmeca Silver	50	185 ₴

ПИВО

Carlsberg, світле, банка	500	100 ₴
Kronenbourg 1664 Blanc, банка	500	120 ₴
Пиво б/а Carlsberg (банка)	500	90 ₴
Grimbergen в асортименті (в склі)	330	150 ₴
Carlsberg, світле (розлив)	330/500	95/125 ₴
Kronenbourg (розлив)	330/500	95/135 ₴



ОСОБЛИВЕ ЛІТНЄ МЕНЮ
РЕСТОРАНУ ЛОКАВОРСТВА

Ferma