

- МЕНЮ -

ФЕРМЕРСКИЙ РЕСТОРАН ОРГАНИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

готовим из продуктов
собственного производства
по принципу раздельного
питания без смешивания
мясного и молочного белка



ОНЛАЙН ЗАКАЗ
ПРОДУКТОВ,
ПРОИЗВЕДЕННЫХ
НА ФЕРМЕ

до 15
МИНУТ

ВРЕМЯ
ОЖИДАНИЯ
ПОДАЧИ:



- ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ - И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Все сыры и кисломолочные продукты подаются по наличию!

КОЗИЙ 350 р

полутвердый
100 г

КОРОВИЙ 250 р

полутвердый
100 г

КАЧОТТА 200 р

100 г

БРЫНЗА 200 р

из козьего молока
100 г

СУЛУГУНИ 150 р

из коровьего молока
100 г

АЛЬПИЙСКИЙ 200 р

из козьего молока
100 г

МАЦОНИ 270 р

из козьего молока
450 г

МАЦОНИ 250 р

из коровьего молока
450 г

МОЛОКО КОЗЬЕ

пастеризованное

300 г 150 р 500 г 250 р 1000 г 450 р

**ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ
С БЛАГОРОДНОЙ БЕЛОЙ
И ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ** 480 р

с благородной белой плесенью,
подаются головками 120-180 г,
с мёдом или джемом 50 г
(по наличию созревшего сыра)
за 100 г

ккал/белки/жиры/углеводы
353/21,4/24,69/0,55

ккал/белки/жиры/углеводы
300,45/18,71/24,69/0,55

МОЛОКО КОРОВЬЕ

пастеризованное

300 г 100 р 500 г 200 р 1000 г 300 р

КЕФИР

из козьего молока

300 г 210 р 500 г 350 р

КЕФИР

из коровьего молока

300 г 150 р 500 г 250 р

ЙОГУРТ 180 р

из козьего молока
200 г

ЙОГУРТ 150 р

из коровьего молока
200 г

ТВОРОГ 300 р

из козьего молока
100 г

ТВОРОГ 200 р

из коровьего молока
100 г



- ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ -



БУРРАТА 680 р

сладко-сливочный сыр
из коровьего молока

ккал/белки/жиры/углеводы
330/16/18/1

на подушке из свежей рукколы с
вялеными или свежими помидорами
Черри (по желанию гостя),
украшается кедровыми орешками
200/20/20 г



МОЦАРЕЛЛА 580 р

нежный сыр из коровьего
молока со свежими томатами,
украшенный кедровыми орешками и
бальзамическим кремом
100/100/20 г

ккал/белки/жиры/углеводы
194,99/8,23/16,75/2,83

**ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ
АССОРТИ**

ассорти из шести видов
фермерских сыров,
подаётся с мёдом
или джемом (по наличию)

300/50/20 г
880 р

ккал/белки/жиры/углеводы
447,17/28,19/26,94/22,99



- БРУСКЕТТА -

ИЗ ФЕРМЕРСКИХ ОВОЩЕЙ И ТРАВ
(в одной порции три брускетты)

ОВОЩИ ФЕРМЕРСКИЕ
с печёным перцем и
вялеными помидорами Черри
150г

360 р

ккал/белки/жиры/углеводы
274,79/4,19/6,01/10,63

ТОМАТ СВЕЖИЙ
с базиликом
и оливковым маслом
180г

360 р

ккал/белки/жиры/углеводы
172,69/4,02/9,02/23,28

СО ШПИНАТОМ
с карамелизированной грушей
и козьим творогом
180г

390 р

ккал/белки/жиры/углеводы
191,24/6,96/6,72/30,21

РОСТБИФ
с маринованным
луком
160г

480 р

ккал/белки/жиры/углеводы
278,04/9,11/17,92/20,08

ЛОСОСЬ
слабой соли
со свежим огурцом
150г

480 р

ккал/белки/жиры/углеводы
325,52/15,26/17,95/25,75

СЕТ ИЗ БРУСКЕТТ
пять видов
брускетт
280 г
750 р

ккал/белки/жиры/углеводы
260,71/8,81/14,67/23,36



- ХЛЕБ ДОМАШНИЙ -

Мы счастливы видеть Вас в нашем фермерском ресторане!

Весь наш хлеб делается вручную и выпекается в печи на хлебном камне. Мы любим домашний хлеб и предлагаем попробовать фермерский хлеб, хрустящие гриссини и тонкую фокаччу с розмарином и морской солью.

Мы готовим с любовью для Вас!

ГРИССИНИ
хлебные палочки
100 г
180 р

ккал/белки/жиры/углеводы
242,7/7,6/40

ХЛЕБ ФЕРМЕРСКИЙ
170 г
200 р

ккал/белки/жиры/углеводы
358,81/7,98/13,89/50,47

ХЛЕБ РЖАНОЙ
170 г
200 р
ЛАВАШ
150 г
180 р



ФОКАЧЧА
с розмарином
и солью
200 г
350 р

ккал/белки/жиры/углеводы
333,88/9,13/6,44/59,86

до 25
МИНУТ

ВРЕМЯ
ОЖИДАНИЯ
ПОДАЧИ:

- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ,
ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ

СВЕКЛА ПЕЧЕНАЯ

с козьим/коровьим творогом или рикоттой (по наличию), с добавлением хрена, украшенная рулетиками из свежей свеклы, кедровыми орешками, рукколой и бальзамическим кремом 250г

520 р
ккал/белки/жиры/углеводы
241,28/14,34/11,72/9,36



САЛАТ ФЕРМЕРСКИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ

из овощей, с брынзой из козьего молока, с острым перцем Чили и листом салата 220г

520 р
ккал/белки/жиры/углеводы
145,78/2,96/13,7/2,66



ЦУКИНИ И БАКЛАЖАНЫ

припущенные в оливковом масле с добавлением чеснока, подаются с вялеными помидорами Черри и украшаются рукколой и бальзамическим кремом

220 г
460 р

ккал/белки/жиры/углеводы
161,14/1,3/15,1/5,01



- САЛАТЫ И ЗАКУСКИ -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ,
ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ



ЛОСОСЬ МАЛОСОЛЬНЫЙ

с добавлением пряных трав 100 г

840 р

СЛИВА

маринованная по-кавказски 150г

250 р

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ

170 г

270 р

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

из ржаного хлеба с сырным соусом 100/30 г

370 р

ЛЕСНЫЕ ОПЯТА

маринованные 150 г

450 р

РОМЕЙН

с лососем слабой соли с соусом из анчоусов и ломтиками твердого козьего сыра 220г

760 р

ккал/белки/жиры/углеводы
197,41/6,34/18,33/1,77

САЛАТ С РОСТБИФОМ

обжаренные во фритюре овощи (цукини, баклажаны, болгарский перец), с тонкой нарезкой говяжьего ростбифа, с соево-чесночным соусом, украшено тонкими ломтиками лука порея 350г

850 р

ккал/белки/жиры/углеводы
214,04/6,58/18,04/6,34



БАСТУРМА И СУДЖУК

из мраморной говядины 100 г

780 р

ПАШТЕТ с фермерским хлебом и ягодным соусом

100/130/30 г
580 р

ккал/белки/жиры/углеводы
241,8/9,65/13,44/20,56



- СОУСЫ И ДОБАВКИ -

подаются в соуснике

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
КРЕМ

100 р

ккал/белки/жиры/углеводы
266/2/0/64,9

30г

ФЕРМЕРСКИЙ
МАЙОНЕЗ

100 р

на фермерских куриных желтках
30г

БАЗИЛИКОВЫЙ
МАЙОНЕЗ

100 р

ккал/белки/жиры/углеводы
694,53/1,49/76,25/0,58

свежий базилик, оливковое
масло, куриный желток
30г

СЫРНЫЙ СОУС

100 р

ккал/белки/жиры/углеводы
330/2/33/6

30г

ЦЕЗАРЬ

150 р

30г

ккал/белки/жиры/углеводы
707,33/3,81/76,69/0,47

СЫР ТЕРТЫЙ

100 р

козий/коровий полутвердый
20г

ккал/белки/жиры/углеводы
350/23,5/26/0

КЕТЧУП

100 р

30г

ккал/белки/жиры/углеводы
110/1/0,1/25

МОЦАРЕЛЛА

150 р

100г

ккал/белки/жиры/углеводы
240/18/24/0

ПЕСТО

150 р

(козий твердый сыр,
базилик, кедровые орешки,
оливковое масло)
30г

ккал/белки/жиры/углеводы
606,83/3,3/64,55/3,17

- СУПЫ -

ВРЕМЯ
ОЖИДАНИЯ
ПОДАЧИ: до 25
МИНУТ

КРЕМ-СУП
ИЗ ТЫКВЫ

490 р

ккал/белки/жиры/углеводы
109,1/3,84/0,54/22,22



ФЕРМЕРСКИЙ
БОРЩ

580 р

на бульоне из молодого
петуха, подается
с ржаным хлебом
320/40/20 г

КРЕМ-СУП

690 р

из белых грибов
и лесных опят подается со сливками, свежими
шампиньонами и капельками оливкового масла
250/10/10 г

- РАВИОЛИ ФЕРМЕРСКИЕ -

РАВИОЛИ

с фермерской рикоттой
и моцареллой,
вялеными помидорами
Черри в сливочном
соусе

170/50/5г
520 р

ккал/белки/жиры/углеводы
253/15,5/8/29,7



КРЕМ-СУП
ИЗ ШПИНАТА

со сливками,
козьим творогом и
кедровыми орешками

250/25/30г
490 р

ккал/белки/жиры/углеводы
117,66/5,09/9,3/3,4



- ХАЧАПУРИ -

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

с фермерским сыром сулугуни и желтком
320 г

590 р

ккал/белки/жиры/углеводы
330,96/15,33/19,56/23,4



ХАЧАПУРИ НАРТА

с фермерским сыром сулугуни
500 г


750 р

ккал/белки/жиры/углеводы
341,87/15,88/18,47/28,03



- СЭНДВИЧИ И БУРГЕРЫ -

При приготовлении используются булочки собственного производства. Подаются без сыра

 Добавление острого перца чили по желанию

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ФЕРМЕРСКИЙ СЭНДВИЧ

Подается с пшеничной или ржаной булочкой (по запросу гостя). С листом салата, омлетом, соевым огурцом, репчатым луком, баклажаном, кетчупом и фирменным фермерским майонезом, острым перцем Чили (по желанию гостя)

200/260 г 580 р

ккал/белки/жиры/углеводы
384,86/4,28/6,98/26,01

ФЕРМЕРСКИЙ СЭНДВИЧ

Подается с пшеничной или ржаной булочкой (по запросу гостя). С говяжьим беконом, листом салата, омлетом, соевым огурцом, репчатым луком, баклажаном, кетчупом и фирменным фермерским майонезом, острым перцем Чили (по желанию гостя).

310/250 г

ккал/белки/жиры/углеводы
231,74/3,7/13,3/24,31

680 р




ФЕРМЕРСКИЙ БУРГЕР

С рубленой говяжьей котлетой, листом салата, свежим помидором, кетчупом и фирменным фермерским майонезом, острым перцем Чили (по желанию гостя), подается с картофелем фри.

380/100/30 г
890 р

ккал/белки/жиры/углеводы
342,31/15,22/18,27/30,09

 Добавление острого перца чили по желанию



до 25
МИНУТ

ВРЕМЯ
ОЖИДАНИЯ
ПОДАЧИ:



- ПАСТА -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ, ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ
По запросу гостя проварка пасты «альденте» или «полная»



ОРЕКЬЕТТИ

с соусом
«Песто», моцареллой,
украшенная кедровыми
орешками
300г

600 р

ккал/белки/жиры/углеводы
334/10,8/1,3/69,9

ФЕТТУЧИНЕ

с соусом
из белых грибов*
300г

850 р

ккал/белки/жиры/углеводы
384/14,16/4,44/67,97

*по наличию лесных белых грибов



СПАГЕТТИ

с томатно-
базиликовым
соусом
300 г
600 р

ккал/белки/жиры/углеводы
159,49/4,42/7,05/19,59



- ПАСТА -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ, ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ
По запросу гостя проварка пасты «альденте» или «полная»



ФАРФАЛЛЕ 4 СЫРА

с сырами собственного
производства
300г

750 р

ккал/белки/жиры/углеводы
344/10,4/1,1/71,5



ПЕННЕ

с кусочками лосося
в сливочном соусе,
украшается ломтиками
коровьего или козьего
сыра (по наличию)
300г

850 р

ккал/белки/жиры/углеводы
357/12,1/1,75

КАЗАРЕЧЧЕ

с томатным
соусом, с кусочками
ростбифа
и острым красным
перцем Чили

300 г
800 р



ккал/белки/жиры/углеводы
367/10,1/7,7



- ПИЦЦА -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ,
ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ

ФЕРМЕРСКАЯ С ОВОЩАМИ

650р

с цукини и баклажаном, кольцами красного лука, болгарским перцем, ломтиками моцареллы, украшенная рукколой (по желанию добавляется куриное филе 80г 100р)
450 г

ккал/белки/жиры/углеводы
246,89/11,93/10,89/25,29

МАРГАРИТА

680 р

с рукколой или базиликом (по желанию добавляется куриное филе 80 г 100 р)
300 г

ккал/белки/жиры/углеводы
290,92/7,42/9,2/44,61

С КАПЕРСАМИ И ОЛИВКАМИ

700 р

с нарезкой из козьего сыра
300 г

ккал/белки/жиры/углеводы
233,11/6,47/4,51/41,66

С ЛОСОСЕМ

950 р

с фермерской моцареллой и соусом бешамель
350 г

ккал/белки/жиры/углеводы
248,93/9,3/7,69/35,63

4 СЫРА

950р

с сырами собственного производства
360 г

ккал/белки/жиры/углеводы
360,63/13,72/20,19/31,01

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

950р

и лесными опятами
400 г

- ПИЦЦА -

С ФЕРМЕРСКИМИ СЫРАМИ, ОВОЩАМИ И ТРАВАМИ

ПИЦЦА С ГРУШЕЙ

890 р

и сыром с голубой плесенью и соусом бешамель
450г

ккал/белки/жиры/углеводы
272,07/12,15/12,91/26,82



- ГОРЯЧЕЕ -

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

с молодым картофелем и кавказским соусом, по запросу гостя степень прожарки «обжаренный до хрустящей корочки» или «максимально сочный» за 100 г

290 р

ккал/белки/жиры/углеводы
374,4/18,19/31,08/5,48



до 45 минут
ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ПОДАЧИ:

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с сезонными овощами на гриле и ягодным соусом

180/150/15г
1960 р

ккал/белки/жиры/углеводы
242,81/18,52/12,85/13,27



до 25 минут
ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ПОДАЧИ:

- ГОРЯЧЕЕ -

ВРЕМЯ ОЖИДАНИЯ ПОДАЧИ: до 25 минут

Уважаемые гости, гарниры к нашим горячим блюдам меняются в зависимости от сезона и наличия свежих овощей. Просьба уточнять у официанта!

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

1560 р

ккал/белки/жиры/углеводы
363,92/18,24/24,83/12,06

с картофельным пюре 230/150/30г



ЛОСОСЬ С ОВОЩАМИ

с гарниром из сезонных овощей в сливочном соусе

180/90/30г
1850 р

ккал/белки/жиры/углеводы
391,05/26,06/31,09/1,75



- ДЕСЕРТЫ -



ПИРОГ С ФЕРМЕРСКОЙ РИКОТТОЙ

из коровьего или
козьего молока
150/40г

350 р

ккал/белки/жиры/углеводы
295,13/8,78/14,17/33,12

ПЛОМБИР

украшается кедровыми орешками
120/5г

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
232/3,7/15/20,4

ФЕРМЕРСКИЙ ТИРАМИСУ

с рикоттой
из коровьего молока
150г

650 р

ккал/белки/жиры/углеводы
513,33/7,51/35,71/40,46

ФЕРМЕРСКИЙ ДЖЕМ, ВАРЕНЬЕ

70г

150 р

ккал/белки/жиры/углеводы
219,5/0,4/0,2/53,6



ГОРЯЧИЙ ФОНДАН с пломбиром и горгонзолой

100/50/30г
600 р

ккал/белки/жиры/углеводы
401,29/16,99/27,73/20,94



- ДЕСЕРТЫ -



GELATO АВТОРСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

Спелый лимон, летняя
малина, сыр дорблю,
зеленый чай, горький
шоколад,
итальянское тирамису,
пряная тыква, груша-мед,
пломбир из козьего молока
120г

350 р

ФЕРМЕРСКИЙ ДЖЕМ/ВАРЕНЬЕ

70г

150 р

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА «МАЗУРКА» взбитые белки, грецкий орех и черный изюм

100г

300 р

- ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ -

ГРУША-БАЗИЛИК

300мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
47,75/0,15/0/11,72

ЦИТРУС

300мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
49,9/0,25/0,06/12,09

КЛУБНИКА БАНАН

300 мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
55,2/0,14/0,01/12,52

ВИШНЯ-МЯТА

300мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
52,8/0,15/0/12,44

ТАРХУН

300мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
37,36/0,23/0,04/9,02

ФРУКТОВЫЙ НАПИТОК

300 мл

250 р

ккал/белки/жиры/углеводы
63,33/0,2/0,05/15,52



- ДОРОГИЕ ГОСТИ -

Мы счастливы видеть Вас в нашем фермерском ресторане!

Блюда приготовлены по принципу раздельного питания без смешивания молочного и мясного белка.

Мы используем органические овощи, салаты, зелень и фрукты, выращенные на нашей ферме.

Фермерские натуральные лакто-вегетарианские кисло-молочные продукты и сыры не содержат консервантов, стабилизаторов и улучшителей вкуса.

Мы готовим с любовью для Вас!

+7 (988) 168-05-05

+7 (862) 260-85-90

+7 (989) 284-00-40 (ФЕРМА)

+7 (918) 400-55-40 (КОННЫЙ КЛУБ)

+ 7 968 300-10-20 (корпоративы)

+7 (967) 644-70-21 (ЗАКАЗ ПРОДУКТОВ с ДОСТАВКОЙ)

www.fermaekzarho.ru

 [fermaekzarho](https://www.instagram.com/fermaekzarho)



Уважаемые гости, обращаем ваше внимание на то, что готовые блюда могут визуально отличаться от фотографий в меню. Повара готовят из сезонных фруктов и овощей в авторском исполнении.

Мы рады обслужить Вас быстро и красиво, все блюда готовятся после оформления Вашего заказа. Обращаем ваше внимание на то, что в момент полной посадки в фермерском ресторане время ожидания подачи блюда может увеличиться. Приносим заранее свои извинения и просим с пониманием отнестись к этому моменту.