**Основу нашего меню определяет время года,**

**но мы ищем интересные продукты, с которыми работаем в любое время,**

**сами выращиваем и разводим, гордимся этим, делимся с Вами,**

**радуемся нашим успехам и показываем Вам вкус, сделанной самой природой,**

**современная кухня с новейшим оборудованием позволяет нам раскрыть и донести**

**это вкусовое ощущение, удовольствие от потребления простой, обычной еды.**

**С добрыми пожеланиями коллектив «La Ferme de Reve»**

За обслуживание компании и за праздничную сервировку стола начисляется сервисный сбор в размере 10 % от стоимости заказа

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**50/20 Икра красная 580 *₽* икра дальневосточной кеты с Русской Камчатки, подаётся с маслом, лимоном и зеленью**

**50/30 Лосось малой соли 580 *₽***

**филе морской рыбы с лимоном, маслинами и каперсами**

**120/30 Рыбное ассорти 790 *₽***

**палтус и масляная холодного копчения с слабосоленой семгой**

**100/70 Сельдь "по-Русски" 320 *₽***

**филе атлантической рыбы с обжаренным картофелем и репчатым луком**

**80/30 Карпаччо из лосося 680 *₽***

**тонко рубленый лосось на оливковом масле с бальзамическим уксусом, твердым сыром и кедровыми орехами**

**50/10/5 «Трофей» 550 *₽***

**сыровяленая телятина, собственного посола**

**с оливковым маслом**

**80/50 Карпаччо из телячей вырезки 630 *₽***

**нежнейшее мясо, приготовленное холодным способом и приправленное оригинальной заправкой**

**120/50 Мясная закуска 600 *₽***

**деликатесы из говяжьего языка, буженины и бастурмы, Вам подадут с острой горчицей**

**100/50 Язык телячий 440 *₽***

**отварной язык с помидорами черри и сливочным хреном**

**100/50 Буженина 440 *₽***

**запечённая шейка дикой свинки, в печи, с настоящей русской горчицей**

**70/30 Сало дикого кабана 260 *₽***

**собственного посола, подается со жгучей горчицей**

**100/50 Грудинка копчёная 440 *₽***

**Грудинка дикой свинки горячего копчения с русской горчицей**

**250 «Овощное плато» 370 *₽***

**собрание из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца и зелени подойдут к любому блюду**

**150/20 Грибной бочонок 320 *₽***

**маринованные грибы с чесноком, луком и деревенским маслом**

**250 Фермерский разносол 370 *₽***

**соленые огурцы, помидоры с квашеной капустой и**

**маринованным чесноком**

**90 Оливки, маслины, каперсы 290 *₽***

***150 Фермерский погребок 160 ₽***

***Овощные заготовки из перца, помидоров, баклажанов и кабачков***

**120/30 Сырная тарелка 900 *₽*** **разнообразие сыров, от молодого до твёрдого, с мёдом, виноградом и грецким орехом**

**220 «Капрезе» 420 *₽***

***Вечная дружба свежих помидоров с сыром «Моцарелла» и соусом «Песто» Вас приятно удивит своей нежностью***

**САЛАТЫ**

**180 Салат с телятиной 630 *₽***

***Микс из салатных листьев под соусом Блю Чиз с сочной фермерской телятиной, приправленной маринадом***

***200 Салат с морепродуктами 790 ₽***

***Ассорти из листьев салата с нотками яблока, сочной моркови, заправленные белым винным соусом, прекрасно сочетаются с морепродуктами***

***180 Салат с грушей и беконом 530 ₽***

***Свежий салат микс с душистой грушей, хрустящим беконом, с нотками сыра Дор Блю и грецкого ореха, заправлен ароматным оливковым маслом***

***180 Салат с утиной грудкой 580 ₽***

***Листья салатов, заправленные оригинальным соусом с нежнейшей утиной грудкой, в дополнении гренок с прованскими травами***

**230 Фирменный "La Ferme de Reve" 580 *₽***

**полевая свекла с листьями салата в оригинальной заправке с черносливом, голубым сыром и лесными орехами**

**220 "Цезарь" с тигровыми креветками 680 *₽***

**листья салата «Айсберг» с соусом "Цезарь", чесночными гренками, помидорами «черри» и твёрдым сыром**

250 **«A La Fête»** **Праздник**  780 *₽*

**салатный бум с авокадо, запеченным перцем, свежим огурцом, слабосоленым лососем, креветками, с фирменной заправкой**

**250 Тёплый мясной 680 *₽***

**обжаренные зеленые кабачки, совместно с болгарским перцем, луком и грибами, гармонично сочетаются с молодой телятиной**

**200 Салат из индейки 470 *₽***

**обжаренное, с добавлением апельсинов, филе индейки в сочетании с листьями салата и картофельными чипсами**

**220 "Охотничий" 390 *₽***

**соломка говяжьего языка, болгарского перца, свежего огурца, салатного листа», с классическим майонезом и «Дижонской» горчицей**

**220 "Цезарь" с курицей 400 *₽***

**листья салата «Айсберг» с соусом "Цезарь", чесночными гренками, помидорами «черри» и твёрдым сыром**

**250 "Фермерский" 400 *₽***

**помидоры и огурцы с луком, болгарским перцем, заправленные оливковым маслом, первого отжима, с зеленью**

**270 "Гнездо глухаря" 420 *₽* куриное филе с перепелиным яйцом и деревенские овощи под соусом «Майонез» и с картофелем пай**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**5 шт. Мидии киви 790 *₽* запеченные в раковинах, в сливочном соусе под сыром «пармезан»**

**70/90/30 Креветки тигровые 790 *₽***

***о*бжаренные в раскаленном масле с овощами, подаются с соусом тар-тар**

**70 Жюльен куриный 340 *₽***

**золотистый лук и куриная грудка с белым соусом, запекаются под сырной шапкой**

**70 Жюльен с грибами 340 *₽***

**молодые шампиньоны с луком под запеканкой из сыра,**

**в нежнейшем сливочном соусе**

**150/70 Свиные рёбра на гриле 580 *₽***

**маринованные рёбрышки, обжаренные, с дополнением картофельных долек и пикантного соуса**

**СУПЫ**

**300 Уха "Рыбацкая" 480 *₽***

**прозрачный бульон на колодезной воде, с кусочками сёмги и судака, кубиками картофеля, моркови и лука**

**300 Солянка «Фермерская» 520 *₽***

**каперсы, оливки, маслины, солёный огурец на мясном бульоне с набором из говяжьего языка, ветчины, копчёных колбасок со сметаной и зеленью**

**300 Борщ "Фермерский" 420*₽***

**традиционный, красный, приготовленный на говяжьем бульоне, подается со сметаной, горчицей и салом**

**300 Лапша с курятиной 400 *₽***

**прозрачный бульон, домашняя лапша, с добавлением жареных грибов, если Вы пожелаете**

**300 Суп-крем из грибов 470 *₽***

**великолепный суп, с пробитыми грибами, приготовленный на сливках и подающийся с сухарями**

**300 Суп - крем из тыквы 370 *₽***

**из тыквы с нашей грядки, со сливками и**

**жареными тыквенными семечками**

***БЛЮДА ИЗ ДИКОГО МЯСА ОЛЕНЯ***

**150/100/50 Медальоны из оленины 1300 *₽***

**подаются с томатами - Конфи и фирменным вишневым соусом**

**150/100 Котлета из оленины 900 *₽* дополняется свежими овощами и соусом на основе свежих томатов и зелени «Кинзы»**

**250/300 Домашние пельмени с мясом дикого оленя 450 *₽* подаются с бульоном, фермерской сметаной и зеленью**

**400 «Санглие» 1200 *₽***

**мясо дикого оленя с фермерским картофелем, соусом «Бешамель», телячьим языком, под запеченным**

**домашним сыром**

**150/100 /50 Отбивная из оленины 1100 *₽***

**под сливочным соусом из грибов, подается со свежими овощами**

**100 /120 Корейка из мяса оленя 900 *₽* со свежим томатом, кумином, оливковым маслом и фирменным соусом с добавлением свежей зелени «Кинзы»**

**180/30 Блинчики «С пылу с жару» с олениной 450 *₽* подаются с фермерской сметаной**

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

**150/100 Лосось 1360 *₽***

**Стейк-гриль под сливочно-икорным соусом с гарниром из картофельного муса**

**150/100 Судак 680 *₽***

**филе рыбы, обжаренное до золотистой корочки в сочетании с овощами**

**1шт./150 Форель радужная 630 *₽***

**запеченная с помидором под сыром речная рыба, с лимоном зеленью и оливковым маслом**

**1 шт/250/100 Дорадо 1050 *₽***

**зажаренный морской карась, с добавлением сладкой паприки и с овощами гриль**

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

**150/100 /50 Медальоны из телятины 1150 *₽***

**телячья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным муссом на гарнир**

**200 Мясо по-охотничьи 900 *₽***

**пикантная телятина нарезанная бруском, обжаренная с перцем из Болгарии, чили и репчатым луком**

**150/100** **«Бефстроганофф»** **900 *₽***

**телятина, обжаренная на деревенском сливочном масле,**

**с нашими сливками, луком и картофельным пюре**

**350/100 Телячья корейка 2600 *₽***

**позвоночная часть теленка, зажарена на гриле, с полевым печеным картофелем и помидорами «черри»**

**300/50 Баранья корейка 2100 *₽***

**мясо на косточке с обжаренными помидорами «черри» и**

**с соусом из сливы**

**500 Жаркое в горшочке 840 *₽***

**томленые в горшочке овощи и грибы с любым видом мяса (на Ваш выбор: свинина, говядина, курица)**

**150/100 Свиная корейка 700 *₽***

**зажаренное мясо на косточке с овощным салатом, заправленным фермерской сметаной**

**100 Свиная рулька 190 *₽***

**маринованная в специях и травах ,сваренная в пиве рулька, с тушеной капустой и солеными огурчиками**

**ГОР ЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ**

**120/100 Утка в вишнёвом соусе 990 *₽***

**сочная грудка дикой утки,**

**с соусом из ягод и печёной грушей**

**150/100 Утиная ножка 960 *₽***

**ножка фермерской утки, на косточке, с соусом из клюквы и картофельными драниками**

**170 Цыпленок фермерский 600 *₽***

**с нашей фермы, хрустящий, с чесночным маринадом**

**180/100 Куриная ножка 700 *₽* зажарена в печи, с картофельным пюре**

**2/50 Лесная перепёлка 940 *₽***

***Румяные сочные перепёлки, маринованные в специях и травах в сочетании с ягодным соусом и ароматным розмарином***

**ГАРНИРЫ**

**200 Картофель жареный с лесными грибами 360 *₽***

**и луком**

**150 Картофель отварной с маслом 150 *₽***

***250 Овощи гриль* 390 *₽***

**150 Капуста брюссельская 210 *₽***

**150 Брокколи 210 *₽***

**150 Капуста цветная 210 *₽***

**150 Картофельное пюре с укропом 170 *₽***

**150 Картофель по-деревенски 270 *₽***

**150 Картофельные драники 260 *₽***

**150 Картофель фри 260 *₽***

**150 Рис с овощами 160*₽***

**СОУСЫ:**

**30 «Цезарь» 80 *₽***

**30 «Майонез» 80 *₽***

**30 «Сальса» 80 *₽***

**30 «Шашлычный» 80 *₽***

**30 «Тар-тар» 80 *₽***

**30 «Ткемали» 80 *₽***

**30 «Сацибели» 80 *₽***

**30 «Брусничный» 80 *₽***

**30 «Кикоман» 80 *₽***

**30 Горчица 80 *₽***

**30 Хрен 80 *₽***

150/150 **Хлебная корзина** 100

***150/150* Хлебная *корзина 320 пшеничный и мульти злаковый хлеб, ручной работы***

**ПАСТА**

**300 Фетучини с сёмгой и сыром 940 *₽***

**макароны и рыба, затянутые сливками под сыром**

**300 Фетучини с тигровыми креветками 940 *₽***

**широкие макароны в сливочном соусе и хвостами**

**тигровых креветок под сыром**

**300 Фетучини с ветчиной и грибами 630 *₽***

**хрустящий бекон и шампиньоны, настоящий итальянский пир**

**300 Фетучини болоньезе 730 *₽***

**паста с телятиной и припущенными помидорами**

**300 Фетучини с курицей 530 *₽***

**куриное филе с пастой под сыром**

**ДЕСЕРТ**

**50/10 Мороженое 280 *₽***

**шарик пломбира со сладким топингом и**

**со взбитыми сливками, собственного производства**

**150/100 «Дамский угодник» 470 *₽***

**три шарика пломбира со свежими фруктами, сладким соусом, взбитыми сливками**

**80/50 Шоколадный фондан 420 *₽***

**горячее пирожное с шариком мороженого**

**200/50 Штрудель 420 *₽***

**слоёное тесто с грушей, яблоком и курагой,**

**подаётся с шариком мороженого**

**150 Фермерские блинчики 260 *₽***

**180 Шарлотка 370 *₽***

**яблоки из нашего сада, запеченные со сладким тестом и деревенским яйцом, и медом с пасеки**

**200 Салат из фруктов 420 *₽***

**нарезанное фруктовое ассорти, заправленное домашним йогуртом и бальзамическим уксусом**

**1000 Фруктовая ваза 1260 *₽***

**заморские диковинные плоды: апельсин, банан, груша, киви, яблоко, виноград завезены к нам из солнечных стран**

**100 Фрукты на выбор 160*₽***

**лимон, апельсин, банан, груша, киви, яблоко, виноград**

**30 Сгущеное молоко 60 *₽***

**30 Мёд 60 *₽***

**30 Варенье в ассортименте 60 *₽***

***Круассаны (шоколад, абрикос) 160 ₽***

**1шт Торт «Чизкейк» Нью - Йорк 370 *₽***

**1 шт Торт «Морковный» 320 *₽***

**1 шт Торт «Тирамису» 320 *₽***

**1 шт Торт «Три шоколада» 370 *₽***

**НАПИТКИ**

**250 Сок свежевыжатый 260 *₽***

**апельсин, яблоко, грейпфрут, морковь со сливками, сельдерей**

**250 Морс из клюквы 80 *₽***

**250 Компот из сухофруктов 70 *₽***

**330 *Кока-кола (стекло) 1*60 *₽***

**330 *Фанта (стекло) 1*60 *₽***

**330  *Спрайт (стекло) 1*60 *₽***

**330 *Швеппс Биттер Лемон (стекло) 1*60 *₽***

**500 *Минеральная вода (газ., б/газ.) 1*80 *₽***

***1 литр /250 Сок Rich в ассортименте 30*0/75*₽***

***ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ***

***200 Кофе растворимый 5*0 *₽***

***40 Эспрессо 13*0 *₽***

***40 Двойной эспрессо 200* *₽***

***200 Американо 16*0 *₽***

***250 Гляссе 2*70 *₽***

***180 Капучино 2*70 *₽***

***ЧАЙ***

***300/600 Чай в чайнике листовой черный 1*10 *₽ /160₽***

***и зеленый в ассортименте***

***600 Чай листовой с жасмином 210 ₽***

***Чай зеленый, листовой, имбирно-лимонный***

***600 с мёдом 320 ₽***

***400 Чай из крымских трав 320 ₽***

Ежевика, мелисса, чабрец, лепестки роз, иван-чай, плоды боярышника

***50 Мёд* 60 *₽***

***50 Лимон* 60 *₽***

***50 Мята* 60 *₽***

В случае предрасположенности к пищевой аллергии,

предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта.

***МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ НАШЕЙ ФЕРМЫ***

**30 Сливки 70 *₽***

***100 Творожный десерт 11*0 *₽***

***30 /250 Молоко фермерское* 50/150 *₽***

***30 Масло сливочное* 60 *₽***

***30 Сметана* 60 *₽***

***БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ***

***100 Утка, фаршированная яблоками 370 ₽***

***и черносливом***

***100 Ножка фермерского ягненка, 420 ₽***

*запеченная с прованскими травами*

***100 «Coq au vin»*** ***Петух в вине 370 ₽***

*Петух фермерский Брама, красное вино*

***100 Стерлядь, запеченная с тигровыми 780 ₽***

*креветками под сливочным соусом*

***100 Кролик фермерский 420 ₽*** *Диетическое мясо кролика, запеченное с овощами в сочетании пряных трав и специй*

**100 Стейк «Тибон» 730 *₽***

на Т- образной кости из мраморной говядины

***ЗАВТРАКИ***

***A LA CARTE***

***100 Творог фермерский 60 ₽***

***100 Ассорти сыров и мясных изделий 290 ₽***

***50* Шоколадные шарики 160 *₽***

**300 Каша в ассортименте 160 *₽***

**Омлет или яичница из 2-х яиц 220 *₽***

(доп. ингредиенты: сыр, ветчина, грибы, томаты) 100/30 **Сырники со сметаной 160 *₽***

**100 Сосиски 160 *₽***

**Кофе, соки, вода в ассортименте**

**250 Молоко фермерское 60 *₽***

**100/100 Хлеб пшеничный и злаковый 210 *₽***