



# *La Ferme de Rêve*

*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.*

*В случае предрасположенности к пищевой аллергии,  
предупредите, пожалуйста, об этом вашего официанта.*

*С добрыми пожеланиями, коллектив «la Ferme de Rêve»*

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



# *La Ferme de Rêve*

## *ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ*

*50/20 Икра красная 765 ₺*

*икра дальневосточной кеты с Русской Камчатки,  
подаётся с маслом, лимоном и зеленью*

*70/30 Лосось малой соли 400 ₺*

*филе морской рыбы с лимоном, маслинами и свежим  
огурцом*

*120/30 Рыбное ассорти 650 ₺*

*палтус и масляная холодного копчения с слабосоленой  
семгой*

*100/70 Сельдь "по-Русски" 300 ₺*

*филе атлантической рыбы с обжаренным картофелем и  
репчатым луком*

*80/30 Карпаччо из лосося 450 ₺*

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



# *La Ferme de Rêve*

- |  |                                     |       |
|--|-------------------------------------|-------|
| 50   | <i>«Трофей»</i>                     | 520 ₺ |
| <i>сыровяленая телятина, собственного посола<br/>с оливковым маслом</i>                            |                                     |       |
| 80/50  | <i>Карпаччо из телячьей вырезки</i> | 600 ₺ |
| <i>нежнейшее мясо, приготовленное холодным способом и<br/>приправленное оригинальной заправкой</i> |                                     |       |
| 120/50   | <i>Мясная закуска</i>               | 500 ₺ |
| <i>деликатесы из говяжьего языка, буженины и бастурмы,<br/>Вам подадут с острой горчицей</i>       |                                     |       |
| 100/50   | <i>Язык телячий</i>                 | 400 ₺ |
| <i>отварной язык с помидорами черри и сливочным хреном</i>   |                                     |       |
| 100/50   | <i>Буженина</i>                     | 400 ₺ |
| <i>запечённая шейка дикой свинки, с настоящей русской<br/>горчицей</i>                             |                                     |       |
| 70/30  | <i>Сало дикого кабана</i>           | 250 ₺ |
| <i>собственного посола, подается со жгучей горчицей</i>  |                                     |       |



# *La Ferme de Rêve*

|  |                                 |       |
|--|---------------------------------|-------|
| 250  | <i>«Овощное плато»</i>          | 350 ₺ |
| <i>собрание из свежих помидоров, огурцов, болгарского перца и зелени подойдет к любому блюду</i> |                                 |       |
| 150/20   | <i>Грибной бочонок</i>          | 300 ₺ |
| <i>маринованные грибы с чесноком, луком и деревенским маслом</i>                                 |                                 |       |
| 250  | <i>Фермерский разносол</i>      | 350 ₺ |
| <i>соленые огурцы, помидоры с квашеной капустой и маринованным чесноком</i>                      |                                 |       |
| 90   | <i>Оливки, маслины, каперсы</i> | 250 ₺ |
| 120/30   | <i>Сырная тарелка</i>           | 700 ₺ |
| <i>разнообразие сыров, от молодого до твердого, с мёдом, виноградом и грецким орехом</i>         |                                 |       |



# *La Ferme de Rêve*

## САЛАТЫ

230                      *Фирменный "la Ferme de Rêve"*                      500 ₹

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

220                      *"Цезарь" с тигровыми креветками*                      550 ₹

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

250                      *«А La Fête» Праздник*                      750 ₹

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

210                      *Семь морей*                      750 ₹

*заправленные салатные листья с маслинами, в дружбе с морскими обитателями из кальмара, креветок и мидий*



# *La Ferme de Rêve*

250 *Тёплый мясной* 650 ₺

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

220 *"Охотничий"* 350 ₺

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

220 *"Цезарь" с курицей* 350 ₺

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

270 *"Гнездо глухаря"* 400 ₺

*куриное филе с перепелиным яйцом и деревенские овощи под соусом «Майонез» и с картофелем пай*



# *La Ferme de Rêve*

200

*Салат из индейки*

450 ₺

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

220

*"Капрезе"*

400 ₺

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

250

*"Фермерский"*

300 ₺

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



# *La Ferme de Rêve*

## *ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ*

*5 шт. Мидии киви 750 Р*

*запеченные в раковинах, в сливочном соусе под сыром  
«пармезан»*

*70/90/30 Креветки тигровые 750 Р*

*обжаренные в раскаленном масле с овощами, подаются с  
соусом тар-тар*

*70 Жюльен куриный 300 Р*

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

*70 Жюльен с грибами 300 Р*

*молодые шампиньоны с луком под запеканкой из сыра,  
в нежнейшем сливочном соусе*

*150/70 Свиные рёбра на гриле 550Р*

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







# *La Ferme de Rêve*

300

*Лапша с курятиной*

250 ₺

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

300

*Суп-крем из грибов*

450 ₺

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

300

*Суп - крем из тыквы*

300 ₺

*из тыквы с нашей грядки, со сливками и жареными тыквенными семечками*



# *La Ferme de Rêve*

## *ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ*

- |   |                        |              |
|---|------------------------|--------------|
| <i>150/100</i>  | <i>Лосось</i>          | <i>850 ₺</i> |
| <i>Стейк-гриль под сливочно-икорным соусом с гарниром из картофельного мусса</i>          |                        |              |
| <i>150/100</i>  | <i>Судак</i>           | <i>650 ₺</i> |
| <i>филе рыбы, обжаренное до золотистой корочки в сочетании с спагетти из цуккини</i>      |                        |              |
| <i>1шт./150</i>   | <i>Форель радужная</i> | <i>600 ₺</i> |
| <i>запеченная с помидором под сыром речная рыба, с лимоном зеленью и оливковым маслом</i> |                        |              |
| <i>1шт/250/100</i>  | <i>Дорадо</i>          | <i>850 ₺</i> |
| <i>зажаренный морской карась, с добавлением сладкой паприки и с овощами гриль</i>         |                        |              |
| <i>150</i>  | <i>Сибас</i>           | <i>700 ₺</i> |
| <i>филе сибаса, запеченное с соусом «песто», под сыром «пармезан»</i>                     |                        |              |



# *La Ferme de Rêve*

## *ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА*

- |  |                              |               |
|--|------------------------------|---------------|
| <i>150/100/50</i>  | <i>Медальоны из телятины</i> | <i>1100 Р</i> |
| <i>телячья вырезка в сливочно-грибном соусе с картофельным пюре на гарнир</i>                            |                              |               |
| <i>200</i>   | <i>Мясо по-охотничьи</i>     | <i>850 Р</i>  |
| <i>пикантная телятина нарезанная бруском, обжаренная с перцем из Болгарии, чили и репчатым луком</i>     |                              |               |
| <i>150/100</i>   | <i>«Бефстроганов»</i>        | <i>850 Р</i>  |
| <i>телятина, обжаренная на деревенском сливочном масле, с нашими сливками, луком и картофельным пюре</i> |                              |               |
| <i>350/100</i>   | <i>Телячья корейка</i>       | <i>1300 Р</i> |
| <i>позвоночная часть теленка, зажарена на гриле, с полевым печеным картофелем и помидорами «черри»</i>   |                              |               |
| <i>200/100</i>   | <i>Баранья корейка</i>       | <i>1850 Р</i> |
| <i>мясо на косточке с обжаренными помидорами «черри» и соусом из сливы</i>                               |                              |               |
| <i>400</i>   | <i>Жаркое в горшочке</i>     | <i>800 Р</i>  |
| <i>томленые в горшочке овощи и грибы с любым видом мяса</i>  |                              |               |



# *La Ferme de Rêve*

*(на Ваш выбор: баранина, свинина, говядина, курица)*

**400** *«Санглие»* **900₽**

*мясо дикого кабана с фермерским картофелем, соусом «Бешамель», телячьим языком, под запеченным домашним сыром*

**150/100** *Свинная корейка* **650 ₽**

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

**700** *Свинная рулька* **1200 ₽**

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

**150/100** *Котлета из трех видов дикого мяса* **800 ₽**

*муфлон, марал, кабан, дополняются свежими овощами и острым соусом*



# *La Ferme de Rêve*

## *ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ*

*120/100                      Утка в вишнёвом соусе                      800 ₺*  
*сочная грудка дикой утки, с соусом из ягод и печёной грушей*

*150/100                      Утиная ножка                      750 ₺*  
*ножка фермерской утки, на косточке, с соусом из клюквы и*  
*картофельными драниками*

*170                              Цыпленок фермерский                      550 ₺*  
*с нашей фермы, хрустящий, с чесночным маринадом*

*180/100                      Куриная ножка                      650 ₺*  
*зажарена в печи, с картофельным пюре*



# *La Ferme de Rêve*

## *ГАРНИРЫ*

|            |  |              |
|------------|--|--------------|
| <i>200</i> | <i>Картофель жареный с лесными грибами</i> | <i>350 ₹</i> |
|            | <i>и луком</i>                             |              |
| <i>150</i> | <i>Картофель отварной с маслом</i>         | <i>150 ₹</i> |
| <i>250</i> | <i>Овощи гриль</i>                         | <i>350 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Капуста брюссельская</i>                | <i>200 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Брокколи</i>                            | <i>200 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Капуста цветная</i>                     | <i>200 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Фасоль стручковая</i>                   | <i>200 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Картофельное пюре</i>                   | <i>150 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Картофель по-деревенски</i>             | <i>250 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Картофельные драники</i>                | <i>200 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Картофель фри</i>                       | <i>250 ₹</i> |
| <i>150</i> | <i>Рис с овощами</i>                       | <i>150 ₹</i> |



# *La Ferme de Rêve*

150 *Гречка с пармезаном* 250 ₹

## *СОУСЫ:*

30 *«Цезарь»* 50 ₹

30 *«Майонез»* 50 ₹

30 *«Кетчуп»* 50 ₹

30 *«Шашлычный»* 50 ₹

30 *«Пар-тар»* 50 ₹

30 *«Пкемали»* 50 ₹

30 *«Сацибели»* 50 ₹

30 *«Брусничный»* 50 ₹

30 *«Кижкоман»* 50 ₹

30 *«Горчица»* 50 ₹

30 *«Хрен»* 50 ₹

150/150 *Хлебная корзина* 100

150/150 *Хлебная корзина* 300

*пшеничный и мульти-злаковый хлеб, ручной работы*





# *La Ferme de Rêve*

## *ПАСТЯ*

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| <i>300</i> | <i>Фетучини с сёмгой и сыром</i>  | <i>600 ₺</i> |
|            | <i>макаронны и рыба, затынутые сливками под сыром</i>                             |              |
| <i>300</i> | <i>Фетучини с тигровыми креветками</i>  | <i>700 ₺</i> |
|            | <i>широкие макаронны в сливочном соусе и хвостами тигровых креветок под сыром</i> |              |
| <i>300</i> | <i>Фетучини с ветчиной и грибами</i>  | <i>500 ₺</i> |
| <i>300</i> | <i>Фетучини болоньезе</i>   | <i>550 ₺</i> |
|            | <i>паста с телятиной и припущенными помидорами</i>                                |              |
| <i>300</i> | <i>Фетучини с курицей</i>   | <i>400 ₺</i> |
|            | <i>куриное филе с пастой под сыром</i>  |              |



# *La Ferme de Rêve*

## *ДЕСЕРТЫ*

|                |   |              |
|----------------|---|--------------|
| <i>50/10</i>   | <i>Мороженое</i>  | <i>200 ₺</i> |
|                | <i>шарик пломбира со сладким топингом и со взбитыми сливками, собственного производства</i> |              |
| <i>150/100</i> | <i>«Дамский угодник»</i>  | <i>450₺</i>  |
|                | <i>три шарика пломбира со свежими фруктами, сладким соусом, взбитыми сливками</i>           |              |
| <i>80/50</i>   | <i>Шоколадный фондан</i>  | <i>350 ₺</i> |
|                | <i>горячее пирожное с шариком мороженого</i>  |              |
| <i>200/50</i>  | <i>Штрудель</i>   | <i>400 ₺</i> |
|                | <i>слоёное тесто с грушей, яблоком и курагой, подаётся с шариком мороженого</i>             |              |
| <i>150</i>     | <i>Тирамису</i>   | <i>500 ₺</i> |
|                | <i>всем известный классический десерт с оригинальной подачей</i>                            |              |
| <i>150</i>     | <i>Фермерские блинчики</i>  | <i>150 ₺</i> |



# *La Ferme de Rêve*

|   |                             |        |
|---|-----------------------------|--------|
| 180   | <i>Шарлотка</i>             | 350 ₹  |
| <i>яблоку из нашего сада, запеченные со сладким тестом и деревенским яйцом, и медом с пасеки</i>                    |                             |        |
| 200   | <i>Салат из фруктов</i>     | 400 ₹  |
| <i>нарезанное фруктовое ассорти, заправленное домашним йогуртом и бальзамическим уксусом</i>                        |                             |        |
| 1000  | <i>Фруктовая ваза</i>       | 1200 ₹ |
| <i>заморские диковинные плоды: апельсин, банан, груша, киви, яблоко, виноград завезены к нам из солнечных стран</i> |                             |        |
| 100   | <i>Фрукты на выбор</i>      | 150 ₹  |
| <i>лимон, апельсин, банан, груша, киви, яблоко, виноград</i>  |                             |        |
| 30  | <i>Сгущенное молоко</i>     | 50 ₹   |
| 30  | <i>Мёд</i>                  | 50 ₹   |
| 30  | <i>Варенье ассортименте</i> | 50 ₹   |



# *La Ferme de Rêve*

## *НАПИТКИ*

|             |   |          |
|-------------|---|----------|
| 250         | <i>Соқ свежевыжатый</i>   | 250 ₺    |
|             | <i>апельсин, цитрусовый микс, яблоко, грейпфрут, морковь со сливками, огурец, помидор, сельдерей, ассорти соков</i> |          |
| 250         | <i>Морс из клюквы</i>   | 75 ₺     |
| 250         | <i>Компот из сухофруктов</i>  | 50 ₺     |
| 330         | <i>Кока-кола (стекло)</i>   | 150 ₺    |
| 330         | <i>Фанта (стекло)</i>   | 150 ₺    |
| 330         | <i>Спрайт (стекло)</i>  | 150 ₺    |
| 330         | <i>Швепс Биттер Лемон (стекло)</i>  | 150 ₺    |
| 330         | <i>БонАква газ., б/газ.</i>   | 150 ₺    |
| 330         | <i>Энергетический напиток Берн ж/б</i>  | 200 ₺    |
| 1 литр /250 | <i>Соқ Rich в ассортименте</i>  | 250/70 ₺ |



# *La Ferme de Rêve*

## *ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ*

|            |                         |              |
|------------|-------------------------|--------------|
| <i>200</i> | <i>Кофе растворимый</i> | <i>30 ₺</i>  |
| <i>40</i>  | <i>Эспрессо</i>         | <i>120 ₺</i> |
| <i>80</i>  | <i>Двойной эспрессо</i> | <i>190 ₺</i> |
| <i>200</i> | <i>Американо</i>        | <i>150 ₺</i> |
| <i>250</i> | <i>Гляссе</i>           | <i>250 ₺</i> |
| <i>180</i> | <i>Капучино</i>         | <i>250 ₺</i> |

## *ЧАЙ*

|                |  |                    |
|----------------|--|--------------------|
| <i>300/600</i> | <i>Чай в чайнике листовой черный и зеленый в ассортименте</i>  | <i>100 ₺ /150₺</i> |
| <i>600</i>     | <i>Чай листовой с жасмином</i>   | <i>200 ₺</i>       |
| <i>600</i>     | <i>Чай зеленый, листовой, имбирно-лимонный с мёдом</i>   | <i>300 ₺</i>       |
| <i>400</i>     | <i>Чай из крымских трав<br/>Ежевика, мелисса, чабрец, лепестки роз, иван-чай,<br/>плоды боярышника</i> | <i>300 ₺</i>       |
| <i>50</i>      | <i>Лимон</i>   | <i>50 ₺</i>        |
| <i>50</i>      | <i>Мята</i>  | <i>50 ₺</i>        |



# *La Ferme de Rêve*

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

*Утка, фаршированная яблоками и черносливом*

*100 (на 3-4 персоны) 250 ₺*

*Ножка фермерского ягненка, запеченная с прованскими  
травками*

*100 (на 2-4 персоны) 300 ₺*

*100 «Coc au vin» Петух в вине 200 ₺  
(на 2- 4 персоны)*

*Петух фермерский Брама, красное вино.*

*100 Стерлядь, запеченная с тигровыми креветками 450 ₺  
сливочным соусом  
(на 3- 4 персоны)*



# *La Ferme de Rêve*

## *МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ НАШЕЙ ФЕРМЫ*

|                |                          |                 |
|----------------|--------------------------|-----------------|
| <i>30</i>      | <i>Сливки</i>            | <i>50 ₺</i>     |
| <i>100</i>     | <i>Творожный десерт</i>  | <i>100 ₺</i>    |
| <i>30 /250</i> | <i>Молоко фермерское</i> | <i>30/150 ₺</i> |
| <i>30</i>      | <i>Масло сливочное</i>   | <i>50 ₺</i>     |
| <i>30</i>      | <i>Сметана</i>           | <i>50 ₺</i>     |



# *La Ferme de Rêve*

## *Блюда с мангала*

|            |                                   |              |
|------------|-----------------------------------|--------------|
| <i>150</i> | <i>Стейк из лосося</i>            | <i>950₽</i>  |
| <i>200</i> | <i>Шашлык из телячьей вырезки</i> | <i>1200₽</i> |
| <i>200</i> | <i>Шашлык из куриного филе</i>    | <i>500₽</i>  |
| <i>300</i> | <i>Шашлык из овощей</i>           | <i>350₽</i>  |
| <i>200</i> | <i>Шашлык свиной</i>              | <i>600₽</i>  |
| <i>180</i> | <i>Люля - кебаб из говядины</i>   | <i>650₽</i>  |
| <i>180</i> | <i>Люля - кебаб из баранины</i>   | <i>700₽</i>  |





# *La Ferme de Rêve*

ЗАВТРАКИ

*A LA CARTE*

*Творог фермерский*

*Ассорти сыров и мясных изделий*

*Мюсли*

*Шоколадные шарики*

*Каша в ассортименте*

*Омлет или яичница*

*(доп. ингредиенты: сыр, ветчина, грибы, томаты)*

*Сырники со сметаной или творожная запеканка*

*Сосиски*

*Горошек с беконом*

*Кофе, соки, вода в ассортименте*

*Молоко фермерское*

*Хлеб*