АЛЛЕРГЕНЫ

	1. Глютено-содержащие злаковые	2. Ракообразные	3. Яйца	4. Рыба	5. Арахис	6. Молоко	7. Орихе	8. Сельдерей	9. Горчица	10. Кунжут	11. Диоксид серы	12. Люпин	13. Моллюски	14. Соя
Закуски и салаты														
Весенняя спаржа с деревенским куриным яйцом медленного приготовления, молодым картофелем и соусом из трюфельного масла			x						x					x
Пирог с голубым сыром, подаваемый с измельченным фундуком и кресс-салатом	x		x			x	x							
Салат из весенней зелени, вяленых помидоров и киноа с авокадо и йогуртовой заправкой						x								
Маринованная сельдь с картофелем, жаренным на сливочном масле, творогом, заправленным пряными травами, и маринованной мелкой свеклой						x								x
Салат из карамелизированного козьего сыра с молодой свеклой, кресс-салатом и ореховой заправкой					x	x	x				x			
Угорь латвийских озер, копченный на ольховой щепе, с салатом из яблок			x	x						x				x
Тонко нарезанные тигровые креветки с васаби, пармезаном и рукколой		x	x			x				x				x
Салат из маринованной салаки с перепелиными яйцами, малосольными огурцами и ржаным хлебом	x		x	x		x			x					
Малосоленая форель с пикулями из бобовых овощей и перепелиным яйцом			x	x		x								
Опаленный тунец с каперсами и соусом васаби с кунжутом				x		x				x				x
Салат из авокадо гриль с тигровыми креветками и соусом деми-глас с кунжутом		x								x				x
Паштет из бараньей печени с карамелизированным луком, яблочным пюре и пряными гренками	x						x							x
Гусиный печеночный пирог со сладким луком во фритюре, грушевым чатни и латуком	x		x			x	x							x
Террин из фуа-гра с бриошью, яблоками, приготовленными в красном вине, и вишневым соусом	x					x					x			
Салат ромен с филе деревенской курицы, пармезаном и анчоусным майонезом			x	x		x			x	x				x
Тартар из латвийской оленины с горчичным соусом, каперсами и гренками из кисло-сладкого хлеба			x			x			x	x				x
Карпаччо из говядины с лесными грибами, рукколой и кисло-сладким хлебом	x						x							
Икра с блинчиками, перепелиными яйцами и сметаной	x		x	x		x								
Супы														
Классический французский луковый суп с сырными тостами эмменталь	x					x					x			x
Наваристый суп из балтийской рыбы с помидорами и бобовыми овощами		x		x				x		x			x	x
Утиный суп бульон с выдержанными в анисе помидорами, чечевицей и измельченным яичным желтком			x											x
Густой суп из баранины с чечевицей и корнеплодами								x						x
Суп бульон из телятины со щекой медленного приготовления, грибами шиитаке и солеросом								x						x
Основные блюда														
Пенне с лососем, креветками и соусом из вяленых помидор и кокосового молока	x		x	x		x								x
Равиоли из креветок и гребешков с солеросом и пюре из цветной капусты с трюфелем	x	x	x	x		x							x	
Ризотто с крабом-стригуном, поджаренным сыром пармезан, пастернаком и вялеными помидорами		x				x								x
Гречневое ризотто с печеным сыром, шпинатом, грибами и тушеными бобовыми овощами						x								x
Улов дня из латвийских вод, подаваемый с кремом из ароматических кореньев, молодыми овощами и соусом из белого вина				x		x		x			x			
Копченая осетрина с запеченным картофелем и эмульсионным соусом из хрена				x		x		x						
Салака, жаренная в панировке из пряных трав, с картофельным пюре, шпинатом и луком	x			x		x								x
Ассорти из морепродуктов со спаржей и соусом из лимонной травы		x		x		x				x			x	x
Запеченная утиная грудка с пюре из цветной капусты, ржаным хлебом и яблочным соусом	x					x					x			
Кукурузный цыпленок, жаренный на сливочном масле с пряными травами, подаваемый с медовыми весенними овощами и шпинатом						x		x						
Тушеная оленина с корнеплодами, рябиновым джемом и грибной эспумой						x		x						
Стейк дня с букстиньпутра (кашей из перловой крупы и картофеля), корнеплодами и соусом из бульона	x					x		x	x		x			
Стейк из бараньего окорока с молодыми овощами, картофельным пюре, орехово-мятным печеньем и соусом из бульона						x			x		x			x
Окорок ягненка медленного приготовления с тушеными осенними овощами и грибным кремом						x		x	x					x
Гарнир														
Сезонная фасоль, обжаренная на чесночном масле						x								x
Запеченный молодой картофель						x								x
Букстиньпутра — перловая каша с картофелем	x					x								
Картофельное пюре						x								
Зеленый салат с ростками	x													
Батат фри (фри из сладкого картофеля)														
Десерты														
Фондан из шоколада «VALRHONA» с домашним пломбиром, кремом из бобов тонка и вишневым соусом	x		x			x								
Крем-брюле с ягодами, яблочным снегом и ягодным сорбе	x		x			x								
Слоеный десерт из ржаного хлеба и творога с Рижским Черным бальзамом и карамелизированной клюквой	x		x		x	x	x							
Кокосовый кекс с конфетой из попкорна и карамели, вишневым кремом и вишней в желе			x			x								
Пирог из молодого ревеня с ванильным кремом и мороженым из ревеня и бузины медленного приготовления			x			x								
Шоколадный суп с цукатами, выдержанными в коньяке, и сорбе из черных оливок и ферментированного чеснока						x	x							
Хрустящая вишня с ванильным мороженым и сушеным яблоком			x			x								
Запеченный чизкейк с муссом из малины и облепиховым сорбе	x		x			x								
Пудинг из семян чиа и цидонии со свежими ягодами и йогуртовым соусом с грецкими орехами						x	x							
Павлова с заварным кремом из цидонии и маринованными зелеными яблоками			x			x								
Фирменный десерт ресторана «Ferma»	x		x			x	x							
Детское меню														
Свежие овощи с дип-соусом						x								
Картофельные блины со сметаной и клюквой	x		x			x								
Картофельное пюре с куриными котлетами и сырным соусом	x					x								
Тальятелле с куриным филе и сырным соусом	x		x			x								x
Бифбургер с картофелем фри и домашним томатным соусом	x		x			x			x					x
Тонкие блинчики с ягодами, шоколадной эспумой и мороженым	x		x			x								
Мороженое ассорти с ягодным зефиром и ванильной пеной	x		x			x								
Вафля с вариациями соусов	x		x			x								