

<b>АЛЛЕРГЕНЫ</b>	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Глютено-содержащие злаковые	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Молоко	Орихе	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Диоксид серы	Люпин	Моллюски	Соя
<b>Закуски и салаты</b>														
Салат из карамелизованного козьего сыра с молодой свеклой, кресс-салатом и ореховой заправкой					х	х	х				х			
Буррата с латвийскими помидорами, рукколой и оливками каламата						х								
Угорь латвийских озер, копченный на ольховой щепе, с салатом из яблок			х	х						х				х
Тонко нарезанные тигровые креветки с васаби, пармезаном и рукколой	х	х	х			х				х				х
Картофельные блины с форелью медленного приготовления, перепелиным яйцом, йогуртовым соусом васаби и пророщенными семенами	х		х	х		х				х				х
Жареные морские гребешки с брокколини, пюре из зеленого горошка и соусом из маракуйи				х		х							х	
Тартар из тунца с маринованными овощами, зерновым хлебом и соусом из лимонной травы и имбиря	х			х					х	х				х
Салат из авокадо гриль с тигровыми креветками и соусом деми-глас с кунжутом		х				х				х				х
Салат из утиной грудки домашнего ольхового копчения со сливами гриль, маринованным в чернике луком и заправкой из бальзамического уксуса											х			
Опаленная говяжья вырезка со степными боровиками гриль, вялеными помидорами, горчичным кремом и гренками из кисло-сладкого хлеба	х					х			х					
Тартар из латвийской оленины с горчичным кремом, каперсами и гренками из кисло-сладкого хлеба	х		х			х			х	х				х
Паштет из печени кролика с мармеладом из красного лука, брусникой, белый редисом и листьями молодого шпината	х		х			х					х			
Карпаччо из говядины с лесными грибами, рукколой и кисло-сладким хлебом	х					х			х					х
Маринованная сельдь с картофелем, жаренным на сливочном масле, творогом, заправленным пряными травами, и маринованной свеклой			х	х		х								
Икра с блинчиками, перепелиными яйцами и сметаной	х		х	х		х								
<b>Супы</b>														
Наваристый суп из балтийской рыбы с помидорами и бобовыми овощами		х		х		х		х			х		х	х

Суп-крем из шпината с голубым сыром и жареным белым шоколадом						х		х					х
Суп бульон из кролика с сельдереем и степными вешенками								х					х
Суп-крем из тыквы с брусничным чатни и мягким сыром из коровьего молока						х							х
Пряный суп бульон из бычьих хвостов с телячьим языком медленного приготовления, луком-пореем и овощным жемчугом								х					х
<b>Основные блюда</b>													
Гречневое ризотто с печеным сыром, шпинатом, грибами и тушеными бобовыми овощами	х					х							х
Равиоли из креветок и гребешков с солеросом и пюре из цветной капусты с трюфелем	х	х	х	х		х							х
Копченая осетрина с запеченным картофелем и эмульсионным соусом из хрена				х		х		х					
Улов дня и ризотто с карамелизированным луком, подается с молодыми овощами, шпинатом и соусом из лимонной травы		х		х		х		х			х		х
Салака, жаренная в панировке из пряных трав, с картофельным пюре, шпинатом и луком	х		х	х		х							
Морепродукты, приготовленные в коньяке, с бобовыми овощами и домашним томатным соусом с лимонной травой (кальмары, мидии, морские гребешки, тигровые креветки, осьминоги, каракатица)		х		х		х		х			х		х
Запеченная утиная грудка с пюре из цветной капусты, ржаным хлебом и яблочным соусом	х					х		х			х		х
Антрекот из выдержанной латвийской говядины с букстиньпутра (кашей из перловой крупы и картофеля), корнеплодами и соусом из бульона						х		х	х		х		х
Карбонад из ягненка с пюре из пастернака, булгуром, карамелизированным луком и горчичным соусом	х				х	х	х	х	х		х		х
Стейк из говяжьей вырезки с картофельно-грибным пюре, вялеными вешенками, копченым корневым сельдереем и богатым соусом деми-глас						х		х			х		х
Стейк из оленины с корнеплодами, картофелем фондан и соусом из красного вина с зеленым перцем						х		х			х		х
<b>Гарнир</b>													
Картофельное пюре					х	х	х						
Букстиньпутра – перловая каша с картофелем	х					х							х
Перловая крупа, тушенная с тыквой, подаваемая с крошечным козьим сыром и орехами						х							
Запеканка из грилированных баклажанов, помидоров и моцареллы с песто из базилика						х							х

Зеленый салат с ростками	х													
Батат фри (фри из сладкого картофеля)														
<b>Десерты</b>														
Шоколадный фондан. Шоколад «VALRHONA», домашнее мороженое из сметаны, брусничный гель, ягодный соус	х			х		х								х
Крем-брюле. Яблочный снег, ягодный сорбет, ягоды				х		х								
Шоколадный суп. Шоколад, цукаты, выдержанные в коньяке, сорбет из черных оливок и ферментированного чеснока	х					х					х			х
Павлова. Взбитый сырный крем, конфитюр из ревеня, измельченная клубника, ягоды, ревеневый гель				х		х								
Мед. Пористый медовый бисквит, медовая карамель, сметанный снег, брусничное сорбе, медовая ячейка	х			х	х	х	х							
Кокос. Карамелизированные бананы, кокосовый крем, сорбе из манго, кокосовые чипсы, пена «Malibu»	х			х		х								
Яблоко. Миндальный пирог, яблочное сорбе, карамелизированные яблоки, яблочный чипс	х			х		х	х							
Тыквенный фондан (горячий тыквенный пирог). Вареное сгущенное молоко, имбирь, корица, тыква, апельсиновое мороженое	х			х		х								
Шоколадное трио. Шоколадное парфе, шоколадный соус, конфитюр из черной смородины и бальзама, черносмородиновый гель, шоколадная земля, крем из белого шоколада, малиновое сорбе, мусс из молочного шоколада	х			х		х								х
Карамель. Карамельный торт, вишневое мороженое с бобами тонка, фундук, вишни в бренди	х			х		х	х							х
Кокосово-рисовый пудинг (веганский). Сухофрукты, инжир, кокосовое молоко	х										х			
Фирменный десерт ресторана «Ferma». Пропитанный ржаной хлеб, клюквенный гель, сметанный мусс, пористый шоколадный бисквит, облепиховое мороженое	х			х		х								х
<b>Детское меню</b>														
Летний овощной салат со сметаной						х		х						
Картофельные блины со сметаной и клюквенным джемом	х		х			х								
Картофельное пюре с куриными котлетами и сырным соусом	х		х			х								х
Тальятелле с куриным филе и сырным соусом	х		х			х								х
Бифбургер с картофелем фри и домашним томатным соусом	х		х			х		х	х		х			х
Блины с ягодами, шоколадной эспумой и мороженым	х		х			х								
Мороженое ассорти с ягодным зефиром и ванильной пеной			х			х								