

АЛЛЕРГЕНЫ	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.
	Глютеносодержащие злаковые	Ракообразные	Яйца	Рыба	Арахис	Молоко	Орехи	Сельдерей	Горчица	Кунжут	Диоксид серы	Люпин	Моллюски	Соя
Закуски и салаты														
Салат из карамелизованного козьего сыра с молодой свеклой, кресс-салатом и ореховой заправкой					х	х	х				х			
Буррата с латвийскими помидорами, рукколой и оливками						х								
Озерный угорь, копченный на ольховой щепе, с салатом из яблок			х	х						х				х
Красные креветки медленного приготовления с рукколой, кремом васаби и соусом из лимонной травы		х	х							х				х
Морская форель на пару с айоли из печени трески, авокадо, перепелиным яйцом и икрой форели			х	х		х								
Жареные морские гребешки с пюре из зеленого горошка, белой спаржеи 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
Салат из авокадо гриль с тигровыми креветками и соусом деми-глас с кунжутом		х								х				х
Салат из утки домашнего копчения с листьями цикория, тыквенными цукатами, заправкой из манго и брусники							х	х	х	х	х			х
Тартар из латвийской говядины «dry-aged» с горчичным кремом, каперсами, перепелиным яйцом и гренками из кисло-сладкого	х		х			х			х	х				х
Тартар из латвийской оленины с горчичным кремом, семенами горчицы, каперсами и гренками из кисло-сладкого хлеба	х		х			х			х	х				х
Карпаччо из говядины с лесными грибами, пармезаном, рукколой и кисло-сладким хлебом	х					х			х					
Икра с блинчиками, перепелиными яйцами и сметаной	х		х	х		х								
Супы														
Рыбный буйабес с пряными гренками и чесночным айоли	х	х		х				х						х
Суп-крем из шпината с голубым сыром и жареным белым						х								
Суп бульон из кролика с сельдереем и степными вешенками								х						
Основные блюда														
Гречневое ризотто с печеным сыром, шпинатом и тушеными бобовыми овощами						х								х
Равиоли с морепродуктами с пюре из цветной капусты, брокколини и соусом из кокосового молока с лемонграсс	х	х	х	х										х
Улов дня с морковным кремом, корнеплодами, брокколи и воздушной пеной из речных раков				х		х		х						
Осетр, копченный или запеченный целиком, с печеным картофелем и эмульсионным соусом из хрена				х		х		х						
Морепродукты, приготовленные в коньяке, с бобовыми овощами и домашним томатным соусом с лемонграсс (кальмары, мидии,		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 богатым соусом деми-глас	х					х		х	х					х
Карбонад из ягненка с пюре из пастернака, вяленой морковью, картофелем конфи, фисташково-мятной сальсой и бульонным	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					х
Гарнир														
Картофельное пюре						х								
Букстиньпутра – перловая каша с картофелем	х					х								
Перловая крупа, тушенная с тыквой, подаваемая с накрошенным козьим сыром и орехами	х					х	х							
Запеканка из грилированных баклажанов, помидоров и моцареллы с песто из базилика						х								
Зеленый салат с ростками	х													
Батат фри (фри из сладкого картофеля)														
Десерты														
Тыквенный фондан - шоколад «Valrhona», домашнее мороженое из сметаны, брусничный гель, ягодный соус			х		х	х	х							
Крем-брюле с малиной, ягодное сорбе, ягоды			х		х	х	х							
Павлова - торт павлова с кремом шантийи, джем из ревеня, клубничный гель, мармелад из черной смородины			х		х	х	х							
Мед - пористый медовый бисквит, медовая карамель, сметанный снег, медово-облепиховое сорбе, медовая ячейка	х		х		х	х	х							
Вишневый фондан - вареное сгущенное молоко, вишня в бренди, вишневое мороженое с бобами тонка			х		х	х	х							
Шоколадный торт медленного запекания - шоколад «Manjari» «Valrhona», малиновый гель, намелака из белого шоколада и			х		х	х	х							
Ванильный чизкейк с мятным желе и вишней			х		х	х	х							
Десерт из манго и маракуйи - крем из маракуйи, чипсы манго, манговый гель, сорбе из бананов и маракуйи, кокосовая меренга, мусс из манго, мятное желе			х		х	х	х							
Панна котта из зеленого чая и лайма - малиновое сорбе, лимонный гель, греческий йогурт, макарун, крем из чая матча			х		х	х	х							
Чернично-кокосовый крем (веганский) - чернично-кокосовый крем, лимонное сорбе			х		х	х	х							
Кокос - карамелизированные бананы, кокосовый крем, сорбе из манго, кокосовые чипсы, пена «Malibu»			х		х		х							
Игристый клубничный суп - клубника, просекко, розовый сироп, ванильное мороженое			х		х	х	х							
Фирменный десерт «Ферма» розово-малиновое мороженое, итальянская меренга, миндальный пирог, лимонный крем			х		х	х	х							
Детское меню														
Свежие овощи с дип-соусом						х								
Картофельные блины со сметаной и клюквенным джемом	х					х								
Картофельное пюре с куриными котлетами и сырным соусом	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
Тонкие блинчики с ягодами, шоколадной эспумой и мороженым	х					х								
Мороженое ассорти с ягодным зефиром и ванильной пеной			х			х								
Вафля с вариациями соусов	х		х			х	х							