

**ВСЕ ДЕСЕРТЫ ПРИГОТОВЛЕННЫ
НАШИМ ШЕФ-КОНДИТЕРОМ
ТОЛЬКО ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ**

ЯБЛОЧНЫЙ ТАТЕН 1/180/50 160 р.
Французский слоеный яблочный пирог «наизнанку», в котором поджаренные в масле и сливках яблоки покрываются тестом и доводятся до готовности. Татен подается горячим с шариком сливочного мороженого. Время приготовления 25 мин.

ГАНАШ ОТ СИРОДЕНА 1/200 170 р.
Ароматный крем из шоколада и сливок в компании с кофейным желе. Подается с Черносливом в шоколаде.

БЛИНЫ С МАКОМ 1/180/50 160 р.
Нежные блинчики с маковой начинкой. Подаются со сгущенным молоком и свежей ягодой.

ПАНАКОТА С КЛУБНИКОЙ 1/100/50/30 170 р.
Один из самых популярных десертов. Сливочный мусс со свежеприготовленным вареньем из клубники. Ароматные ягоды клубники и веточка мяты придают десерту весеннее настроение.

**ПАНАКОТА
С МЕДОВО - ГРЕЙПФРУТОВЫМ СОУСОМ** 1/160 170 р.
Сливочный мусс с соусом на основе меда и грейпфрутового фреша. Подается с обжаренной до яркой корочки долькой грейпфрута и чипсами цитрусовых.

~СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ~

СЛАДКИЕ БЛИНЧИКИ 1 /120/30
Подаются на Ваш выбор:

С МЕДОМ	120 р.
С ВАРЕНЬЕМ	120 р.
СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	100 р.
СО СМЕТАНОЙ	100 р.
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	100 р.
БЕЗ НАПОЛНИТЕЛЯ	80 р.

МИКС 1/120/30/30/30 190 р.
Три наполнителя на Ваш выбор

~ПИРОЖНОЕ~

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЭТ Набор мини пирожных: «Наполеон», «Баварезе», «Харитос», «Честер».	1/40/40/40/40	150 р.
«БАВАРЕЗЕ» Чередование тонких слоев ванильного бисквита и крема на основе творожного сыра. Пикантность десерту придает стружка из цедры апельсина.	1/150	120 р.
«КРЕМ - ЧИЗ» Нежное пирожное из воздушного свежего творога.	1/140	140 р.
«НАПОЛЕОН» Популярный десерт с заварным кремом.	1/150	90 р.
«ТИРАМИСУ» Нежный десерт собственного приготовления. Бисквитные слои, пропитанные коньяком и прослоенные кремом из сыра «Маскарпоне».	1/150	150 р.
«ТИРАМИСУ» С ЯГОДАМИ Классическое пирожное с ягодами и сырным муссом. Подается в креманке.	1/150	170 р.
«ХАРИТОС» Миндальный бисквит с нежным шоколадно - ореховым вкусом.	1/150	150 р.
«ЧЕСТЕР» Превосходный английский рецепт. Шоколадный бисквит с оригинальной пропиткой, соединенный шоколадно-масляным кремом. Особую изюминку вносят трюфели в черной шоколадной глазури.	1/160	150 р.
«ЧИЗКЕЙК» Классическое американское пирожное со сладко-соленым вкусом. Нежное суфле из творожного сыра подается с соусом.	1/140	150 р.
«ШТРУДЕЛЬ» С ЯБЛОКОМ Десерт из тончайшего слоеного теста с аппетитной хрустящей корочкой, посыпанный белоснежной пудрой и сочной ароматной начинки из яблок с корицей. Подается с шариком мороженого.	1/150/50	160 р.
«ШТРУДЕЛЬ» С ВИШНЕЙ Начинка из сочных кисло-сладких ягод. Подается с шариком мороженого.	1/160/50	160 р.

ПРОФИТРОЛИ (предварительный заказ) Маленькие заварные пирожные с начинкой на Ваш выбор:	150/50	
- ЗАВАРНОЙ КРЕМ		150 р.
- СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ		150 р.
- ОРЕХОВЫЙ КРЕМ		150 р.
- ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ		150 р.
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО» (предварительный заказ) Тончайшая прослойка бисквита и пышное суфле с тонким ореховым ароматом.	1/100	140 р.

~ФРУКТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ~

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ПРЯНОСТЯМИ По старинному русскому рецепту, яблоки, фаршированные курагой, черносливом и грецким орехом с корицей.	за 100 г.	60 р.
САЛАТ «ЭКЗОТИКА» .	1/	145 р.
САЛАТ «ПАРИЖ» Банан, груша, дыня, благородный голубой и творожный сыры, мед.	1/200	180 р.
САЛАТ «СВЕЖЕСТЬ» Киви, клубника, йогурт.	1/150	120 р.
САЛАТ «ВОСТОЧНЫЙ» Курага, чернослив, морковь сладкая, орех грецкий, сметана, корица.	1/150	190 р.
«МИШЕЛЬ» Легкий десерт из французской кухни без использования муки. Ягоды, в пряном сиропе, запеченные под воздушным белковым кремом	1/200	150 р.

~ФРУКТЫ~

ФРУКТОВАЯ ПАЛИТРА Яблоко, банан, апельсин, виноград, киви, груша, фрукты по сезону.	1/1000	550 р.
---	---------------	---------------

	За 100гр.		За 100гр
АНАНАС	75 р.	ЯБЛОКО	40 р
ГРУША	40 р.	КИВИ	40 р.
ВИНОГРАД	65 р.	АПЕЛЬСИН	40 р.

БАНАН

40 р.

ГРЕЙПФРУТ

40 р.

~ШОКОЛАД~

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

2 кг. (3-4 часа)

3000 р.

Необычный десерт с фруктами и настоящим молочным шоколадом.
Время подачи 30 минут.

ФРУКТЫ К ШОКОЛАДНОМУ ФОНТАНУ НА ВАШ ВЫБОР:

**АНАНАС.
КЛУБНИКА
КРАСНЫЙ ВИНОГРАД.
ДЫНЯ
ГРЕЙПФРУТ
БАНАН
ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ**

Уточните у администратора цену и ассортимент.

~КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ~

ТРЮФЕЛЬ КОФЕЙНЫЙ

1 шт.

15 р.

КОНФЕТА К ЧАЮ

1 шт.

7 р.

КОНФЕТА К КОФЕ

1 шт.

7р.

~КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ~

«РАФАЭЛЛО» КОНФЕТА

1 шт.

20 р.

«ДАВ» ШОКОЛАД

1/100

160 р.

“КОРКУНОВ» ШОКОЛАД

1/100

160р.

~МОРОЖЕНОЕ~

«АСТОРИЯ»	1/100/140	140 р.
Хрустящие кукурузные хлопья и сливочный пломбир дополнены сочным апельсином, сладким ананасом и свежим вкусом киви. Заключительный аккорд вносит шоколад, которым украшен десерт.		
МИНДАЛЬНАЯ КОРЗИНКА С МОРОЖЕНЫМ	1/250	270р.
Хрустящий грильяж с ярко выраженным миндальным вкусом, мороженое и ягоды.		
«МАЛЬВИНА»	1/150/150	170р.
Кладезь витаминов – киви и любимец девушек – ананас в сочетании с пломбиром и ярким сиропом Блю Кюрасао. Выбор достойный настоящего гурмана.		
«РАФАЭЛЛО»	1/100/50	140р.
Сочетание хрустящих хлопьев и пломбира, залитое белым шоколадом с добавлением знаменитых конфет в кокосовой стружке.		
«СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ»	1/100/165	160р.
Сливочный пломбир гармонично сочетается со вкусом свежих тропических фруктов, а аромат шоколадного ликера и миндальных лепестков придает дополнительный шарм.		
«АЙСБЕРГ»	1/100/150	100р.
Свежесть сливочного пломбира, дополненная апельсином и киви с добавлением ягодного топпинга.		

~ТОРТЫ~

	за 1кг
«СМЕТАННЫЙ» (бисквит, сметанный крем)	450 р.
«НАПОЛЕОН» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	550 р.
«НАПОЛЕОН» СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	550 р.
«БАВАРЕЗЕ»	750 р.
«ЙОГУРТОВЫЙ»	550 р.
« КРЕМ-ЧИЗ»	600 р.
« ХАРИТОС»	1150 р.
«ЧЕСТЕР»	800 р.
«ТИРАМИСУ»	1150 р.
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО »	600 р.
«ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»	650 р.

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

	за 100г
- «КРУЖЕВА»	600 р.
- КАРАМЕЛЬ	150 р.
- МАСТИКА САХАРНАЯ	50 р.
- ШОКОЛАД	60 р.
- ГЕЛЬ ПИЩЕВОЙ	20 р.
- СЛИВКИ ВЗБИТЫЕ	20 р.
- СВЕЖИЕ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ	

Уточните у администратора цену и ассортимент.

[На главную сайта](#)