



Десертная карта

ДЕСЕРТЫ

Малина - фисташка

430 ₽

воздушный бисквит на миндальной муке, тающее малиновое конфи и плотный фисташковый мусс — баланс кислинки и ореховой глубины (130 г)

Чизкейк «Сырный»

430 ₽

знакомый с детства вкус в холодном исполнении: шелковистая сырная масса на контрастном хрустящем сабле (150 г)

Творожный с черникой

380 ₽

невесомый творожно-лимонный мусс, в котором скрывается яркая черничная прослойка (170 г)

Манго - маракуйя

430 ₽

хрустящий десерт из белого шоколада с манговым ганашем и взрывной кисло-сладкой начинкой из свежих тропических фруктов (120 г)

ТОРТЫ

Пенка

410 ₽

фирменный торт с хрустящим миндалём, кремом из белого и молочного шоколада, со сливочным ликёром и тонкой ноткой молотого кофе (110 г)

Панчо с ананасом (за 100 г) 210 ₽

воздушные шоколадные и ванильные коржи, нежный сметанный крем с сочными кусочками ананаса

Хаусман

380 ₽

ореховый бисквит с кешью и черносливом, укутанный двумя кремами — из белого и чёрного шоколада, с ароматом ликёра Кэроланс (115 г)

Медовик с грецким орехом и черносливом (за 100 г) 210 ₽

классические медовые коржи в компании сметанного крема, грецкого ореха и ароматного чернослива

Фисташка - малина (за 100 г) 280 ₽

нежный фисташковый бисквит в сочетании с крем-чизом и кисло-сладкой малиновой прослойкой

Мишка (за 100 г) 210 ₽

хрустящие песочные коржи с прослойкой из заварного крема на варёной сгущёнке — вкус из детства

ЧИЗКЕЙКИ

Сан-Себастьян фисташковый

280 ₽

классический кремовый чизкейк с натуральной фисташковой пастой (100 г)

Цитрусовый лимонад (за 100 г)

280 ₽

классический чизкейк с освежающим цитрусовым послевкусием и кисло-сладкой начинкой лимонад

ПИРОГИ

Брусничный

рассыпчатая песочная основа, сочная брусника и хрустящий фундук под воздушной запечённой меренгой (за 100 г)

260 ₽

Грушевый с горгонзолой

хрустящая тартовая основа с карамелизированной грушей и пикантной горгонзолой (за 100 г)

260 ₽

ЭКЛЕРЫ

Фисташковый (95 г)

260 ₽

Лимонный с меренгой (110 г)

260 ₽

ВЫПЕЧКА

Круассан Наполеон

180 ₽

с нежным заварным кремом и хрустящей крошкой (75 г)

Кольцо заварное

с сырно-сливочным

кремом (110 г)

220 ₽

Круассан

с лимонной начинкой

180 ₽

с ярким лимонным кремом и легкой хрустящей меренгой (75 г)

Вафельные трубочки

200 ₽

с вареным сгущенным молоком (90 г)

ТРЮФЕЛИ (1 шт.) - 140 ₽

собственного производства

Классический с коньяком

классический рецепт самой популярной конфеты из горького шоколада с коньяком

- С горгонзолой
- С фисташкой
- Соленая карамель

МАКАРОН (1 шт.) - 130 ₽

Малина, фисташка, карамель, шоколад, горгонзола, лаванда

ПЕЧЕНЬЕ БЕЗЕ (100 г) - 250 ₽

- Миндальное
- Лимонное



Сделайте
ваше торжество
незабываемым —
закажите торт
от шеф-кондитера!
Пусть наши десерты
станут изюминкой вашего
праздничного стола!

МОРОЖЕНОЕ

Пломбир (120 г)

240 ₽

настоящий пломбир, вкус которого мы помним с детства

Джелато итальяно:

Лотус (60 г)

140 ₽

Шоколадное (60 г)

140 ₽

Фисташковое (60 г)

140 ₽

Лимонное (60 г)

140 ₽

Айс-латте (60 г)

140 ₽

Ананасовое (60 г)

140 ₽

СОРБЕТЫ

Малина (60 г)

140 ₽

Манго - маракуйя (60 г)

140 ₽

Клубника (60 г)

140 ₽

Добавки к мороженому

Сироп на выбор (20 г)

50 ₽

Мед (20 г)

50 ₽

Грецкий орех (10 г)

60 ₽

Тертый шоколад (15 г)

60 ₽

Шоколадный топинг (20 г)

50 ₽

Пожалуйста,
сообщите официанту,
если у вас есть аллергия
на какие-либо продукты.
В блюдах, содержащих
косточковые ягоды,
по ГОСТу допустимо
попадание косточки,
будьте аккуратны.



QR-код
на изображения
всех десертов