

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Нью-Йорк

Классический рецепт знаменитого десерта на основе сливочного сыра 140 г **400 ₹**

Тирамису

Изысканный итальянский десерт из сыра маскарпоне в сочетании с печеньем савоярди и кофейным сиропом 140 г **400 ₹**

Наполеон домашний

Тонкие коржи, пропитанные заварным кремом, не оставят вас равнодушными 120 г **450 ₹**

Медовик

Нежный торт с ароматом мёда со сливочно-заварным кремом и варёной сгущёнкой 120 г **450 ₹**

Маковый соблазн

Маково-ореховый корж в сочетании с муссом из молочного шоколада, домашнего мороженого и тёплой карамели 200 г **550 ₹**

Штрудель яблочный

Хрустящий, из слоеного теста, с начинкой из яблок, орехов, изюма и корицы 230 / 50 г **550 ₹**

Штрудель вишнёвый

Хрустящий, из слоёного теста, с начинкой из вишни 230 / 50 г **550 ₹**

Анна Павлова

Знаменитое пирожное безе с освежающими ягодами и сливочным кремом 200 г **650 ₹**

Меренгово-фисташковый рулет

Нежнейший рулет со свежей малиной, воздушным кремом и фисташками 120 г **780 ₹**

Шоколадный фондан

Французский десерт с мягкой начинкой для настоящих любителей шоколада 100 / 50 г **550 ₹**

Панна-кота

Освежающий лёгкий десерт на основе мацони с клубничным конфитюром 120 г **400 ₹**

Пудинг ягодный

Молочный пудинг с бананом, свежей клубникой и бисквитной крошкой 120 г **400 ₹**

Чиа-пудинг Манго

Воздушный пудинг с семенами чиа и манго на кокосовом молоке 150 г **450 ₹**

Чиа-пудинг Киви

Воздушный пудинг с семенами чиа и киви на кокосовом молоке 150 г **450 ₹**

Зефир

Фруктово-ягодный, легкий. Прекрасно сочетается с чашечкой кофе 120 г **450 ₹**

Фрукты в ассортименте

МОРОЖЕНОЕ

Ванильное 50 г **100 ₹**

Клубничное 50 г **150 ₹**

Шоколадное 50 г **150 ₹**

Фисташковое 50 г **150 ₹**

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!
ЕСЛИ У ВАС КАКОЙ-ТО ВИД
ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ,
ПРОИНФОРМИРУЙТЕ ОБ ЭТОМ
ОФИЦИАНТА!