

# Авонгарские десерты



Signature Desserts

Парижский крем-брюле со свежей клубникой  
*Parisian Creme Brulee with fresh strawberries*  
165 г ∞ 890

Яблочный тарт татен с миндальным кремом и ванильным мороженым  
*Apple tarte tatin with almond cream and vanilla ice cream*  
180/50 г ∞ 750

Опера 1955 года  
*Opera 1955*  
/ Миндальный спонж Джоконда, / *Almond sponge Gioconda,*  
кофейный крем, шоколадный ганаш / *coffee cream, chocolate ganache /*  
150 г ∞ 790

## Mercury

Десерт Mercury  
*Mercury Dessert*  
/ Французский Paris-Brest по рецепту / *French Paris-Brest according*  
1910 г из заварного теста с кремом / *to the 1910 recipe made of choux*  
ореховый пралине, лепестками / *pastry with praline nut cream,*  
миндаля и карамелизованными / *almond petals and caramelized*  
лесными орехами / *hazelnuts /*  
185 г ∞ 750

Десерт австрийских королей Кайзершмарн  
*Dessert of Austrian Kings Kaiserschmarn*  
/ подается теплым с пряным соусом / *served warm with spicy glazed*  
из глазированной сливы / *plum sauce /*  
330 г ∞ 1 250

Шоколадный фондан, ванильное мороженое и малиновый соус  
*Chocolate fondant, vanilla ice cream and raspberry sauce*  
85/50/20 г ∞ 750

Медовик с вишневым конфитюром  
*Honey Cake with cherry dressing*  
120/80 г ∞ 750

Мильфей с голубикой и соленой карамелью  
*Millefeuille with blueberries and salted caramel*  
250 г ∞ 980

Ассорти мини-десертов ручной работы  
*Handcrafted Mini Desserts Selection*  
540 г ∞ 2 200

*Все десерты приготовлены из натуральных ингредиентов!*  
*All desserts are made with natural ingredients!*