



ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ | DESSERT MENU

АРХИТЕКТУРНЫЕ ДЕСЕРТЫ
ОТ БРЕНД-ШЕФ-КОНДИТЕРА
ДИНАРЫ КАСЬКО

ARCHITECTURAL DESSERTS
FROM PASTRY BRAND CHEF
DINARA KASKO

@dinarakasko

«Жемчуга» 480
Pearls

Вишня | Cherry 450

Бриллиант | Diamond 470

Манго-маракуйя 420
Mango-passion fruit

Яблоко | Apple 385

фонд
обнажённые
сердца



Обнажённое сердце* 420
Naked heart

 Артишок | Artichoke 540

Тарталетка макадамия 590
Macadamia tartelette

Кофейное зерно 470
Coffee bean

** 10 рублей от продажи десерта будут перечислены
в фонд «Обнажённые сердца»*

*10 rubles from every dessert
goes to Naked Heart Foundation*

КЛАССИЧЕСКИЕ | CLASSIC

Эклер ваниль Vanilla eclair	250
Эклер шоколад Chocolate eclair	250
Эклер фисташка Pistachio eclair	250

КОНФЕТЫ | CANDIES

Юзу-карамель Yuzu-caramel	90
Вишня-тонка Cherry-tonka	90
Солёная карамель-арахис Salted caramel-peanut	90
Апельсин-кориандр-миндаль Orange-coriander-almond	90
Ванильная карамель Vanilla caramel	90
Чёрный чай с печеньем Black tea with biscuits	90
Чёрная смородина-карамель Black currant-caramel	90
Трюфель ром-изюм Truffle rum-raisins	90
Трюфель малина Truffle raspberries	90
Трюфель кокос-маракуйя Truffle coconut-passion fruit	90
МАРМЕЛАД MARMALADE	80
юзу-груша yuzu-pear	
облепиха sea buckthorn	
чёрная смородина black currant	
ананас-лайм-кокос pineapple-lime-coconut	

СУПЕРТОРТЫ SUPERCAKES

↑ 18 cm

цена за 100гр
price per 100g

Медовик Honey cake	180
Наполеон Napoleon	180
Морковный Carrot cake	240
Прага Prague	240

Красный Бархат Red Velvet	180
Перельманник с лососем <i>несладкий</i> Perelmannik with salmon <i>non-sweet</i>	230

Минимальная порция 200гр | Minimum weight 200g

КЕКСЫ | CAKES

<i>gluten free</i> Кекс яблоко-корица 160 100гр 100g Cake apple-cinnamon
<i>VEG</i> Кекс банан-шоколад 180 100гр 100g Cake banana-chocolate

ПЕЧЕНЬЕ | BISCUITS

Флорентини 270 100гр 100g Fiorentine
Розмарин 150 100гр 100g Rosemary
Овсяное яблоко-мак 90 1 шт 1 piece Oatmeal apple-poppy seed
Лимонное 40 1 шт 1 piece Lemon
Шоколадное 80 1 шт 1 piece Chocolate

Над созданием десертного меню
работал шеф-кондитер Илья Анет.
The dessert menu was created
by pastry chef Ilya Apet.