



ДЕСЕРТЫ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

МАДЛЕН

КОФЕ
МАРАКУЙЯ

Французское бисквитное печенье
небольшого размера в форме морских
гребешков

200 Р

ФИНАНСЬЕ

МАК
ШОКОЛАД

Небольшие французские пирожные
с достаточно плотной корочкой
и нежной текстурой внутри

150 Р

КАНЕЛЕ

МАЛИНА
ЛИМОН

Мягкое и нежное тесто с начинкой,
покрытое твердой карамелизированной
корочкой

300 Р

МИНИ – МАДЛЕН

ЛИМОН

С лимонной цедрой

300 Р

ДИАМАНТ

ВАНИЛЬНЫЙ
ШОКОЛАДНЫЙ

Хрупокое французское печенье
в сахарной огранке

1 ШТ. 70 Р

УПАКОВКА 600 Р



ДЕСЕРТЫ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

КЕКС БУЗИНА – ЮДЗУ

Лимонное финансье, конфитюр бузина – юдзу, глазурь на белом шоколаде

ПОРЦИОННЫЙ 250 Р

МАЛЫЙ 950 Р

БОЛЬШОЙ 1800 Р

КЕКС МАК – КАЛАМАНСИ

Финансье с маком и цедрой лимана, гель лимон – каламанси, глазурь на белом шоколаде. Украшается безе и золотом

ПОРЦИОННЫЙ 250 Р

МАЛЫЙ 950 Р

БОЛЬШОЙ 1800 Р

КЕКС ФУНДУК – БОБЫ ТОНКА

Финансье с фундучным пралике и бобами тонка, ганаш с бобами тонка, соленый фундук. Украшается глазурью на темно-молочном шоколаде

ПОРЦИОННЫЙ 250 Р

МАЛЫЙ 950 Р

БОЛЬШОЙ 1800 Р



ДЕСЕРТЫ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

ШОКОЛАДНЫЙ
ДЕСЕРТ

Шоколадный десерт без лактозы, глютена
и сахара

500 Р

ФЛАН
ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО

Пирог на слоеном тесте с заварным
кремом из топленого молока

500 Р

ТРЮФЕЛЬ НА
ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

Классический трюфель
из темного шоколада

100 Р

ШОКОЛАДНОЕ
ПЕЧЕНЬЕ С СОЛЕННОЙ
КАРАМЕЛЬЮ

Шоколадное сабле с соленой карамелью

200 Р

ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
С КОФЕЙНОЙ
КАРАМЕЛЬЮ

Ванильное сабле с кофейной карамелью

200 Р

КАРАМЕЛЬНАЯ
КОНФЕТА

Ирис с морской солью

1 ШТ.

80 Р

10 ШТ.

700 Р

ФРУКТОВАЯ
КОНФЕТА

Конфета без сахара из сухофруктов
и орехов в кунжуте

200 Р



ДЕСЕРТЫ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ

250 ₽

Традиционное кондитерское изделие из слоеного теста

КРУАССАН С МАСЛОМ НУАЗЕТ

450 ₽

Классический круассан, подается со взбитым маслом нуазет и хлопьями соли

КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ

450 ₽

Круассан классический с миндальным кремом и лепестками миндаля

КРУАССАН ФИСТАШКОВЫЙ

500 ₽

Круассан классический с фисташковым кремом. Украшается посыпкой из матча

КРУАССАН МАЛИНА — ВАНИЛЬ — РОМ

500 ₽

Классический круассан, крем ваниль — ром, малиновый конфитюр. Украшается малиновой посыпкой

КРУАССАН ФУНДУК — БОБЫ ТОНКА

500 ₽

Классический круассан, крем фундук — бобы тонка. Украшается молочным шоколадом

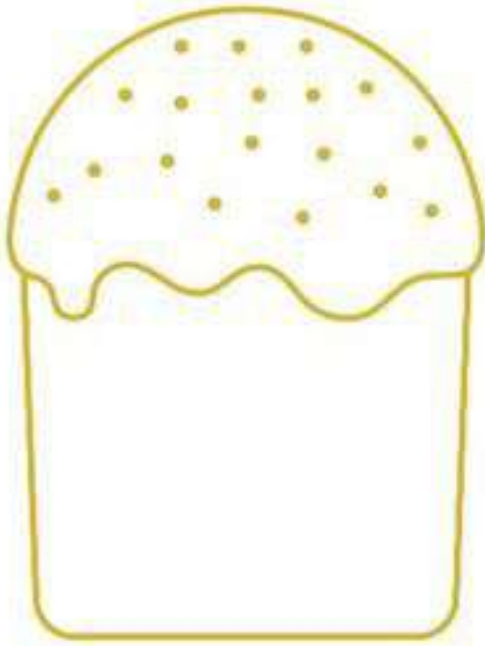
КОНФИТЮР

1 шт 200 ₽

КЛУБНИЧНЫЙ
ВИШНЕВЫЙ
АБРИКОСОВЫЙ



ПАНЕТТОНЕ



ПАНЕТТОНЕ
КЛАССИЧЕСКИЙ
С ШОКОЛАДОМ

3900 ₺



ТАРТАЛЕТКИ XXL 3200 Р / ШТ.

ПАВЛОВА

Тарталетка из ванильного песочного теста, гладкий ганаш, лимонный краш, конфитюр из черной смородины и малины, взбитый ганаш с маскарпоне и чаем саган-дойля. Украшается безе с лаймом и свежей малиной.

РОМОВАЯ БАБА ТРОПИК — ЛАЙМ

Лаймовая баба, пропитанная сиропом на пюре из маракуйи с тропическим конфитюром. Украшается нейтральной глазурью, ванильным ганашом и цедрой лайма.

ЛИМОН — МАК

Ванильная песочная основа, крем юдзу — можжевельник, маковый бисквит, начинка с цукатами и дольками узбекского лимона, мусс на пюре из лайма. Украшается зеркальной глазурью и меренгой.

ФЛАН ТОПЛЕННОЕ МОЛОКО 3000 Р / ШТ.

Пирог на слоёном тесте с заварным кремом из топленого молока.



ТОРТЫ 5000 Р / ШТ.

МАЛИНА И ШОКОЛАД

Торт с малиновым и шоколадным кремом, малиновым кранчем и шоколадным муссом. Украшается шоколадным бортиком, красной глазурью и свежей малиной

МАЛИНА — ВАНИЛЬ — РОЗА

Торт с начинкой из малинового конфитюра, ванильного крема, лимонного кранча и малинового финансье с муссом малика – роза. Украшается шоколадным велюром и розой из ванильного ганаша

ВАНИЛЬ — КАРАМЕЛЬ

Торт с карамельным кремом, соленой карамелью, миндальным пралине и кранчем с лепестками миндаля. Украшается взбитым ванильным ганашом, фундуком и карамельным шоколадом

КОРИЦА — БРУСНИКА 6000 Р / ШТ.

Пряный бисквит, крем с пастой из печенья, брусничной конфитюр, ганаш с ромом и корицей, имбирный кранч. Новогодний декор из зеркальной глазури и шоколада



ТАРТАЛЕТКИ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

**ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ
И ЧЕРНИКОЙ**
650 Р / ШТ.

Ванильная песочная основа, лавандовый крем,
финансье с голубикой, конфитюр из черники, мусс
сырный. Украшается карамельной глазурью
и творожным кремом

**ФУНДУК — ГРИБЫ —
БОБЫ ТОНКА**
750 Р / ШТ.

Ванильная песочная основа, грибная карамель,
фундучный бисквит, шу с фундучным кремом
и орехово-грибным пралине, ганаш фундук-Бобы тонка.
Украшается фундучными слайсами и золотом

**МАКАДАМИЯ — ВАНИЛЬ
— РОМ**
750 Р / ШТ.

Шоколадная песочная основа, карамель макадамия,
ванильный бисквит, хрустящий слой с макадамией,
крем ваниль-ром, мусс макадамия-ваниль, шоколадная
глазурь. Украшается шоколадным декором

ПАВЛОВА
650 Р / ШТ.

Тарталетка из ванильного песочного теста, ягодный
ганаш, лимонный краш, конфитюр из черной смородины
и малины, взбитый ганаш с маскарпоне и чаем
саган-дайдж. Украшается безе с лаймом



ТАРТАЛЕТКИ

ЦЕНА УКАЗАНА ЗА 1 ШТ.

**РИС — ТОПЛЕНОЕ
МОЛОКО**
650 Р / ШТ.

Ванильная песочная основа, рисовая каша с ванилью, хрустящий слой с кешью, карамельный крем, мусс на топленом молоке и карамельном шоколаде. Украшается зеркальной глазурью и декором из белого шоколада

ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК
650 Р / ШТ.

Ванильная песочная основа, лимонный чизкейк, лимонный кранч, лимонный джем, мусс маскарпоне-лимон. Украшается зеркальной глазурью и цветами

ВИШНЯ — МИНДАЛЬ
850 Р / ШТ.

Шоколадная песочная основа, крем-вишня, миндальный дакуаз, кранч шоколадный, вишневый конфитюр, миндальный мусс. Украшается зеркальной глазурью и шоколадным декором

**ЗЕЛЕНый ЧАЙ —
КОРИЧНЕВЫЙ РИС —
СЛИВА**
850 Р / ШТ.

Ванильная песочная основа, крем-зеленый чай, кекс с коричневым рисом, кранч с зеленым чаем и земляникой, конфитюр слива-айва, крем-зеленый чай, шантильи с зеленым чаем и коричневым рисом. Украшается шоколадным декором