АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

Архитектура — 700 ₽
Шоколадный бисквит, компоте из клюквы и брусники со специями, мягкая карамель, шоколадный крамбл и мусс с ферментированным солодом | 110 г
К/Б/Ж/У 485,8/5,5/26,4/41,6

Баба в крэме — 650 ₽
Нежное тесто с сиропом на тёмном роме, грушевая начинка с ванилью и изюмом, сливочный мусс с маскарпоне и чаем эрл грей | 120 г
К/Б/Ж/У 308,2/3,8/17/23,8

Питерское небо — 690 ₽
Миндальный бисквит, конфи из лесных ягод, лимонное кремю и нежный йогуртовый мусс с фиалкой | 120 г
К/Б/Ж/У 367,5/6/20/39,9

Зимняя вишня — 700 ₽
Миндальный бисквит, яркая вишнёвая начинка с эстрагоном, малиновое кремю и нежный кокосовый мусс | 110 г
К/Б/Ж/У 428,3/5,7/24,7/47

Медовик с халвой и облепихой — 650 ₽
Медовые коржи, крем с халвой, конфи из облепихи и манго, медовый мусс на фермерской сметане | 110 г
К/Б/Ж/У 458,6/5,9/27,4/45,6

Груша, пекан, маскарпоне — 790 ₽
Шоколадный бисквит, хрустящий слой с пеканом, кофейное кремю, груша и нежный ванильный мусс с маскарпоне | 120 г
К/Б/Ж/У 505/7,6/33,3/43,2

Ванильный эклер с карамелью — 450 ₽
Заварное тесто, сливочный крем с бурбонской ванилью, мягкая карамель и белая шоколадная глазурь | 75 г
К/Б/Ж/У 295,8/5,5/20,4/22,2

Шоколадный эклер с фундуком — 450 ₽
Заварное тесто, шоколадный крем, пралине из фундука, тёмная шоколадная глазурь и шоколадный мусс | 90 г
К/Б/Ж/У 378,7/6,5/25,4/30

Шу манго-маракуйя с карамелью — 450 ₽
Шу из заварного теста с кремом из манго, мягкой карамелью, желе из маракуйи и взбитым сливочным ганашем | 100 г
К/Б/Ж/У 375/4/24/36,3

Шу чёрная смородина со сливками и шоколадом — 450 ₽
Шоколадное шу со сливочным кремом, конфи из чёрной смородины со специями и шоколадным муссом | 90 г
К/Б/Ж/У 342,7/5/23/28,6

Тарт яблоко-миндаль с карамелью — 550 ₽
Современная версия тарта татен: миндальное песочное тесто, франжипан, яблоки в карамели и взбитый сливочный ганаш | 140 г
К/Б/Ж/У 531/8,3/31,3/53,1

Ренессанс — 550 ₽
Миндальное песочное тесто, хрустящий слой с фундуком, ореховое кремю, конфи из красной сливы и мусс с фундуком и коньяком | 110 г
К/Б/Ж/У 457/7/30,4/39,5

Печенье ковер — 250 ₽
Миндальное песочное печенье с малиновым конфи и шоколадным ганашем — немного ностальгии в каждой детали | 40 г
К/Б/Ж/У 232,7/3/14,8/22,3

Ванильный кекс — 800 ₽
Сливочный ванильный кекс с молочной пропиткой, мягкой карамелью и кешью в шоколадно-ванильной глазури | 330 г
К/Б/Ж/У 1515/24/85,2/157

Шоколадный кекс с фундуком и ромом — 850 ₽
Шоколадный кекс с сиропом на тёмном роме, шоколадным ганашем и обжаренным фундуком | 300 г
К/Б/Ж/У 1392/18,2/86,3/131

Кекс кофейный — 250 ₽
Мини кофейный кекс с кофейной карамелью и хрустящим шоколадным слоем, покрытый серым шоколадным велюром | 35 г
К/Б/Ж/У 163/1,6/7,8/20

Рождественский штоллен — 800 ₽
Новогодня выпечка с цукатами и орехами, вымоченными в коньяке. Тесто с добавлением мёда, творога и специй | 340 г
К/Б/Ж/У 1266/21/83,3/100

Мадлен с карамелью — 250 ₽
Классический мадлен с мягкой сливочной карамелью внутри, покрытый нежной шоколадной глазурью | 30 г
К/Б/Ж/У 139/1,5/7,5/15,8

Мадлен с черникой — 250 ₽
Классический мадлен с конфи из лесных ягод внутри, покрытый яркой шоколадной глазурью | 28 г
К/Б/Ж/У 125/1,4/6/15

Торт «КрЭм» — 4500 ₽
Миндальный бисквит, взбитый ганаш с чёрной смородиной, конфи из лесных ягод и нежный йогуртовый мусс | 850 г
К/Б/Ж/У 2929/40,6/186,6/264,7

Торт Медовик — 4500 ₽
Карамельно-медовые коржи с гречишным и цветочным мёдом, сливочный крем с фермерской сметаной и сметанный мусс с гречишным мёдом | 970 г
К/Б/Ж/У 3687/46,7/222/337,5

Торт Наследие — 5000 ₽
Оммаж классическому Захеру: шоколадный бисквит, карамельный шоколадный ганаш, абрикосовая начинка и шоколадный мусс | 850 г
К/Б/Ж/У 4245,8/65/196,8/465,8

ВЫПЕЧКА

Классический круассан — 300 ₽
Классический круассан из слоёного сливочного теста | 95 г
К/Б/Ж/У 385/7,6/17,6/50,2

Даниш с моцареллой, песто и томатом — 550 ₽
Слоёное тесто с моцареллой, томатами черри, песто, пармезаном и свежим базиликом | 95 г
К/Б/Ж/У 800/21/44,6/78,7

Пан свисс с тамбовским окороком — 550 ₽
Слоёное тесто с тамбовским окороком, соусом морне, моцареллой и дижонской горчицей | 140 г
К/Б/Ж/У 463/16,5/28/35,7

Ватрушка лесные ягоды — 450 ₽
Сливочное слоёное тесто, нежная творожная начинка с ванилью, конфи из лесных ягод и свежая голубика | 120 г
К/Б/Ж/У 350/9/13/49

Слойка с грушей и шоколадом — 450 ₽
Булка из слоёного теста с шоколадным кремом и грушевой начинкой. Украшаем швейцарской меренгой и снежинками из шоколада | 120 г
К/Б/Ж/У 400/6,4/20/47,3

Краффин со сливой — 450 ₽
Бочонок из сливочного слоёного теста с начинкой из ванильного заварного крема и конфи из сливы с коньяком | 130 г
К/Б/Ж/У 437,5/7,3/20,5/55,8

Краффин каламанси-фисташка — 450 ₽
Слоёное тесто с цитрусовым кремом каламанси, мягкой карамелью, меренгой и фисташковым пралине | 105 г
К/Б/Ж/У 476/7,3/23,5/58,9

Круглофф — 450 ₽
Сливочная бриошь с вымоченными в роме изюмом и апельсиновыми цукатами. С добавлением каламанси и апельсинового ликёра | 130 г
К/Б/Ж/У 490/7,5/30/43,6

Манкей бред с бананом и маракуйей — 350 ₽
Слоёное тесто с бананово-ванильной начинкой, сливочным кремом и ярким гелем из маракуйи | 80 г
К/Б/Ж/У 343/5,3/16,2/43

Пончик с ванилью и миндалём — 390 ₽
Нежное тесто для пончика, ванильный заварной крем, мягкая карамель, миндальные лепестки и ванильная пудра | 120 г
К/Б/Ж/У 424/9/22/46,6

Пончик шоколадный — 390 ₽
Нежное тесто для пончика, шоколадный заварной крем, мягкая карамель, взбитый шоколадный ганаш, посыпан сахаром с корицей | 120 г
К/Б/Ж/У 443/8/20,1/57,5