



//

Чао, друзья!

Меня зовут Вадим Селютин,
я — бренд-шеф Перчини.

Хочу рассказать вам о новинках,
которые вы найдете в этом меню.
В этот раз — еще больше
историй о пасте.

*Перчини — это настоящая фабрика пиццы
и пасты внутри ресторана.
Работая на итальянском оборудовании,
с итальянской точностью, мы каждый день стремимся
следовать традициям и делиться с нашими гостями
подлинным кулинарным мастерством.*

ПАСТА — это наша философия и безусловная гордость.

Представьте: каждый ресторан Перчини — это не просто кухня, а маленькая фабрика пасты, спрятанная внутри ресторана. Каждое утро на итальянском оборудовании, через экструдер, готовятся тальятелле, казаречче, паппарделле и другие формы. Без сушки, без пастеризации, без заморозки - только яйца, мука и щепотка соли.

ПИЦЦА в неаполитанском стиле

Тесто созревает не менее 72 часов — именно поэтому пицца получается легкой и приобретает насыщенный хлебный вкус, который формируется только в ходе долгой ферментации.

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА

То, что раньше было только лазаньей, теперь превратилось в полноценную категорию с двумя видами лазаньи, и долгожданными мак-н-чизами, которые вернули в меню.

РАВИОЛИ

Мы добавили целую категорию! Попробуйте равиоли с мясом в трех разных соусах, и, конечно, с морепродуктами в азиатском стиле.

Особенно рекомендую мой фаворит — равиоли в соусе Неаполитано.



Я искренне надеюсь, что это меню вам понравится. Мы вложили в него много труда и любви, чтобы Перчини оставался местом, где вам вкусно встречаться, легко общаться, и хочется пасту так же сильно, как любим ее мы.



Партнер Перчини

Приятного аппетита!
Вадим Селютин ♦ Бренд-шеф Перчини

A detailed close-up photograph of pizza dough, showing a complex network of air pockets and a golden-brown, slightly charred surface. The texture is highly porous and irregular, with various shades of brown and tan.

72 ЧАСА

СОЗРЕВАНИЯ ТЕСТА

**МЫ ГОТОВИМ ПИЦЦУ В
НЕАПОЛИТАНСКОМ СТИЛЕ**

**ЭТО ПИЦЦА МЕДЛЕННОГО ХОЛОДНОГО
СОЗРЕВАНИЯ С УРОВНЕМ ГИДРАТАЦИИ 65%**

Нам важно дать тесту время для ферментации — этот процесс занимает от трех до пяти дней. Так в бортике формируется правильный хлебный вкус и легкость, а уровень влажности придает необычный для этого стиля хруст, за который наши гости выбирают именно эту пиццу.

ПИЦЦА 23 ^{CM}

С ГРУШЕЙ И СЫРОМ

МОЦАРЕЛЛА, ПАРМЕЗАН,
СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ,
ГРУША И МЕД

510

300

МАРГАРИТА

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ
ПИЦЦА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

470

280

ПЕППЕРОНИ

МОЦАРЕЛЛА, ПЕППЕРОНИ,
ТЕМНЫЕ ОЛИВКИ И КАПЕРСЫ

490

270



НОВИНКА

С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ В СОУСЕ СЛАДКИЙ ЧИЛИ,
МОЦАРЕЛЛА, ПАРМЕЗАН И СВЕЖАЯ РУККОЛА

510

370

САЛЬСИЧЧА

МЯСНАЯ ПИЦЦА С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ И СОУСОМ БАРБЕКЮ

620

330

ЧЕТЫРЕ СЫРА С МАНГОВЫМ ЧАТНИ

СЫР ГАУДА, СЫР С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ, ПАРМЕЗАН
И МОЦАРЕЛЛА. ДОПОЛНЯЕМ МАНГОВЫМ ЧАТНИ

510

290



С ЩЕЧКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ, БЕКОН, МОЦАРЕЛЛА И ШАМПИНЬОНЫ

620

310

ФИЛАДЕЛЬФИЯ

ЛОСОСЬ СЛАБОСОЛЕННЫЙ, МОЦАРЕЛЛА, ТВОРОЖНЫЙ СЫР

790

320

С ГОВЯДИНОЙ И ХУРМОЙ

ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА, ВЯЛЕНАЯ ХУРМА, МОЦАРЕЛЛА И МАНГОВЫЙ ЧАТНИ

650

340



ПИЦЦА 30^С

НА ТОНКОМ ТЕСТЕ

**С РЕЦЕПТА ЭТОЙ ПИЦЦЫ КОГДА-ТО
НАЧАЛСЯ БРЕНД “ПЕРЧИНИ”.**

Мы не меняли его с 2007 года, когда впервые открыли
двери для своих гостей, и следуем ему по сей день!



КАРБОНАРА

БЕКОН, ПАРМЕЗАН, МОЦАРЕЛЛА
И ПОДПЕЧЕННОЕ ЯЙЦО

720

410

ПЕППЕРОНИ

МОЦАРЕЛЛА, ПЕППЕРОНИ,
ТЕМНЫЕ ОЛИВКИ И КАПЕРСЫ

710

410



ГАВАЙИ

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК,
КОНСЕРВИРОВАННЫЕ
АНАНАСЫ, МОЦАРЕЛЛА И
ЧИПСЫ ИЗ БАЗИЛИКА

830

500

ЧЕТЫРЕ СЫРА

СЫР С ГОЛУБОЙ
ПЛЕСЕНЬЮ, СЫР ГАУДА,
МОЦАРЕЛЛА И ПАРМЕЗАН

830

440



БАРБЕКЮ

КОПЧЕНЫЙ ЦЫПЛЕНОК,
ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРЦЕВ, БЕКОН
И МАРИНОВАННЫЙ ЛУК, ПОД
СОУСОМ БАРБЕКЮ

900

470

ПЕРЧИНИ

БЕКОН, ВЕТЧИНА, ПЕППЕРОНИ,
КРУЧЕНАЯ ГОВЯДИНА,
ШАМПИНЬОНЫ, МОЦАРЕЛЛА И
ТЕМНЫЕ ОЛИВКИ.

890

490



ЗАКУСКИ

ФОКАЧЧА

230

С ЧЕСНОКОМ 130 Г
С МОЦАРЕЛЛОЙ 175 Г
С ПАРМЕЗАНОМ 130 Г
С КУНЖУТОМ 130 Г

ВОЗДУШНАЯ ФОКАЧЧА

110

35

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

60

35

НОВИНКА

ХРУСТЯЩИЕ ФУЗИЛЛИ К ПИВУ

ПАСТА ФУЗИЛЛИ, СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА,
КОТОРУЮ МЫ ОБЖАРИЛИ ДО ХРУСТА. ПОДАЕМ С
СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

300

150/50

НОВИНКА

СЫРНЫЕ ШАРИКИ С МОЦАРЕЛЛОЙ

ПОДАЕМ С СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

590

150/50

НОВИНКА

КАРПАЧЧО ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛЫ С ФЕТОЙ

ЗАПЕЧЕННАЯ МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА
С МУССОМ ИЗ ФЕТЫ, ПАРМЕЗАНОМ И
БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ ГЛЕЙЗОМ.

440

160/15

НОВИНКА

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЦУКИНИ С СЫРОМ

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЦУКИНИ С КРЕМОМ
ИЗ ФЕТЫ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРЦЕВ.

410

130



БРУСКЕТТЫ

ТЕПЕРЬ НА НАШЕМ ХЛЕБЕ

С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ, БАЗИЛИКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

95 390

С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

БРУСКЕТТА СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ЛОСОСЕМ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.

95 440

С РОСТБИФОМ

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРЦЕВ.

90 440

С КРЕВЕТКАМИ

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

80 410

НОВИНКА

КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ В ТЕМПУРЕ

ХРУСТЯЩЕЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ, ПОДАЕМ С СОУСОМ
ДЗАДЗИКИ

620

140/50

НОВИНКА

КРЕВЕТКИ ФРИТТО С ЛАЙМОМ

КРЕВЕТКИ В ЛЕГКОМ ХРУСТЯЩЕМ
КЛЯРЕ. ПОДАЕМ В СОУСЕ АЙОЛИ.

620

130/70/20

ФРИТТО МИСТО

КЛАССИЧЕСКОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ
АССОРТИ ИЗ КАЛЬМАРОВ И
КРЕВЕТОК В ЛЕГКОМ ХРУСТЯЩЕМ
КЛЯРЕ. ПОДАЕМ С КАРТОФЕЛЕМ
ФРИ И СОУСОМ ДЗАДЗИКИ

690

120/100/60/20

НОВИНКА

ВИННАЯ ТАРЕЛКА

АССОРТИ СЫРОВ И МЯСНЫХ
ДЕЛИКАТЕСОВ К ВИНУ.

990

170



ЯЗЫК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРЦА

ТОМЛЕННЫЙ ГОВЯЖЬИЙ ЯЗЫК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ
ПЕРЦЕВ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

580

110



НОВИНКА

СЕТ ИТАЛЬЯНСКИХ МАРИНАДОВ

АССОРТИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ТОМАТОВ ЧЕРРИ,
ОГУРЦОВ, ПАТИССОНОВ И ХРУСТЯЩЕЙ КАПУСТЫ.
ПОДАЕМ В СТИЛЕ АНТИПАСТИ.

720

300

РОСТБИФ МАРИНОВАННЫЙ

ПОДАЕМ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И
ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЕЙ

790

90/70/50

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЧЕЙ

380

330/70

СЫРНЫЙ

ТОТ САМЫЙ СУП ИЗ ПЕРЧИНИ,

РЕЦЕПТ КОТОРОГО НЕ МЕНЯЕТСЯ С 2007 ГОДА! ГУСТОЙ СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С ЦЫПЛЕНКОМ, КОТОРЫЙ МЫ ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЧЕЙ

490

320/70

КЛЭМ-ЧАУДЕР

КЛАССИЧЕСКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ И БЕКОНОМ.
ПОДАЕМ С ВОЗДУШНОЙ ФОКАЧЧЕЙ

630

320/35

САЛАТЫ

НОВИНКА

ОЛИВЬЕ С ПЕППЕРОНИ

ОЛИВЬЕ В ИТАЛЬЯНСКОМ СТИЛЕ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ПЕППЕРОНИ

470

200

НОВИНКА

КАПРЕЗЕ

ИТАЛЬЯНСКАЯ КЛАССИКА С ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ В НОВОЙ ПОДАЧЕ. ЗАПРАВЛЯЕМ СОУСОМ НА ОСНОВЕ БАЗИЛИКА И ОЛИВКОВОГО МАСЛА.

650

160

НОВИНКА

ВИНЕГРЕТ С АНЧОУСАМИ

КЛАССИЧЕСКИЙ ВИНЕГРЕТ С ДОБАВЛЕНИЕМ СОЛЕННЫХ АНЧОУСОВ

370

235

С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, ТВОРОЖНЫЙ СЫР, МИКС ЗЕЛЕНИ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

480

160



ЦЕЗАРЬ

ЛЮБИМЫЙ САЛАТ НАШИХ ГОСТЕЙ

С ЦЫПЛЕНКОМ

230

600

С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ

205

740

ГРЕЧЕСКИЙ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ
ОВОЩЕЙ, С БРЫНЗОЙ И ЗАПРАВКОЙ
НА ОСНОВЕ ОЛИВКОВОГО МАСЛА

510

270



НОВИНКА

С КАЛЬМАРОМ В КУНЖУТНОМ СОУСЕ

КАЛЬМАР В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ,
С КАРТОФЕЛЕМ, ОГУРЦАМИ И
МАРИНОВАННЫМИ КАБАЧКАМИ.
ЗАПРАВЛЯЕМ КУНЖУТНЫМ СОУСОМ

560

230



С ТУНЦОМ

САЛАТ СО СЛАБОСОЛЕННЫМ ТУНЦОМ,
ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, МИКСОМ
ЗЕЛЕНИ И СОУСОМ ТОННАТО

510

190

ПАСТА, КОТОРУЮ МЫ НЕ СУШИМ

В КАЖДОМ РЕСТОРАНЕ ПЕРЧИНИ
РАБОТАЕТ МАЛЕНЬКАЯ ФАБРИКА ПАСТЫ



ПОМАДОРО

КЛАССИЧЕСКАЯ ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА В СОУСЕ
НЕАПОЛИТАНО С БАЗИЛИКОМ И ПАРМЕЗАНОМ.

300 410



НОВИНКА

АРАБЬЯТА

ПАСТА КАЛАМАРАТА В ОСТРОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ
С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЛБАСОК ФУЭТ И ПЕП ПЕРОНИ

330 490



КАРБОНАРА

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С
БЕКОНОМ.

300 540



БОЛОНЬЕЗЕ

КЛАССИКА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ - СПАГЕТТИ В
ГУСТОМ МЯСНОМ ТОМАТНОМ СОУСЕ БОЛОНЬЕЗЕ.

300 510



НОВИНКА

КАЧО-Э-ПЭППЕ

САМАЯ ПОПУЛЯРНАЯ В ИТАЛИИ ПАСТА,
С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СЫРА -
"КАЧО" И ЧЕРНОГО ПЕРЦА - "ПЭППЕ"

250 470

КАЖДОЕ УТРО ИЗ ЯИЦ, МУКИ И СОЛИ МЫ ГОТОВИМ СВЕЖУЮ ПАСТУ НА ДЕНЬ — БЕЗ СУШКИ, ЗАМОРОЗКИ И ПАСТЕРИЗАЦИИ



**ФЕТУЧИННИ
С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ**

ФЕТУЧИННИ С ЗАПЕЧЕННЫМ
ЦЫПЛЕНКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ В
СЛИВОЧНОМ СОУСЕ.

280

560



БРАЦИОЛЕ

ФУЗИЛЛИ С КОПЧЕНЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ
В СЛИВОЧНО-ШПИНАТОМ СОУСЕ

280

580



НОВИНКА

ТРЮФЕЛЬНАЯ

ПАППАРДЕЛЛЕ В НАСЫЩЕННОМ
СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

270

640



**С КРЕВЕТКАМИ
ФАРФАЛЛЕ**

КАЗАРЕЧЧЕ С КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНО-
ТОМАТНОМ СОУСЕ

250

690



**С ГОВЯДИНОЙ
В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ**

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ЗАПЕЧЕННОЙ
ГОВЯДИНОЙ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

300

690



ФРУТТИ ДИ МАРЕ

ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И КАЛЬМАРАМИ В
СЛИВОЧНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ

280

710

РАВИОЛИ

НОВИНКА

С МОРЕПРОДУКТАМИ
В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

620

200

С МЯСОМ

В СОУСЕ НЕАПОЛИТАНО 200 620

В СОУСЕ КАРБОНАРА
С БЕКОНОМ 200 620

В СЛИВОЧНО-СЫРНОМ
СОУСЕ 200 620

НОВИНКА

С МЯСОМ В
ТРЮФЕЛЬНОМ
СОУСЕ

720

200



ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА

ЛАЗАНЬЯ

ЗАПЕЧЕННАЯ МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ В
ТОМАТНОМ СОУСЕ - КЛАССИЧЕСКИЙ
ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕЦЕПТ

790

390

НОВИНКА

МАК-Н-ЧИЗ САЛЬСИЧЧА

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА ЧЕЛЛЕНТАНИ
С МЯСНЫМ СОУСОМ САЛЬСИЧЧА И
БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СЫРА

930

350

НОВИНКА

МАК-Н-ЧИЗ С ПЕППЕРОНИ

ЗАПЕЧЕННАЯ ПАСТА ЧЕЛЛЕНТАНИ
С ПЕППЕРОНИ, КУРИНЫМИ
КОЛБАСКАМИ И БОЛЬШИМ
КОЛИЧЕСТВОМ СЫРА

930

350

НОВИНКА

ТРЮФЕЛЬНАЯ ЛАЗАНЬЯ

ЗАПЕЧЕННАЯ МЯСНАЯ ЛАЗАНЬЯ В
СЛИВОЧНО-ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ

830

310

ГОРЯЧЕЕ

НОВИНКА

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ

В ИТАЛЬЯНСКИХ ТРАВАХ

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ОКУНЯ В ХРУСТЯЩЕЙ ПАНИРОВКЕ. ПОДАЕМ НА СЛИВОЧНОМ КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ.

790

130/160

ТАЛЬЯТА ИЗ КУРИЦЫ

НЕЖНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ ТЕРИЯКИ, ПОДАЕМ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ.

620

150/100

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

ТОМЛЕННЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС. ПОДАЕМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.

890

350



НОВИНКА

ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, ОБЖАРЕННОГО В СУХАРЯХ. ПОДАЕМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, СОУСОМ НА ОСНОВЕ ТВОРОЖНОГО СЫРА И ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ, И САЛАТОМ ИЗ РУККОЛЫ.

650

110/150/60

НОВИНКА

ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ НЕАПОЛИТАНО

НЕЖНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С КУСОЧКАМИ
КАБАЧКА, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГУСТОМ
ТОМАТНОМ СОУСЕ НЕАПОЛИТАНО.
ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЧЕЙ

680

310/70

НОВИНКА

ЦЫПЛЕНОК В СЛИВОЧНО- ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

НЕЖНЫЙ ЦЫПЛЕНОК С КУСОЧКАМИ
КАБАЧКА, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ПРЯНОМ
СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ.
ПОДАЕМ С ДОМАШНЕЙ ФОКАЧЧЕЙ

680

310/70

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

ХРУСТЯЩИЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ ЦЫПЛЕНКА, С КАРТОФЕЛЕМ
ФРИ И СОУСОМ САЛЬСА

630

140/90/40

ТАЛЬЯТА ИЗ СВИНИНЫ

СТЕЙК ИЗ СОЧНОЙ СВИНОЙ
ШЕИ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ
ДЕМИГЛАС. ПОДАЕМ С КАРТОФЕЛЕМ
И ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ.

890

130/100

ДЕСЕРТЫ

ТИРАМИСУ

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ САВОЯРДИ И КРЕМОМ НА ОСНОВЕ СЫРА МАСКАРПОНЕ

510

200

НОВИНКА

ПАННА-КОТТА КАПУЧИНО

НЕЖНАЯ ПАННА-КОТТА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЭСПРЕССО. ПОДАЕМ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ КОФЕ СО СГУЩЕНКОЙ, И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

410

160



НОВИНКА

КАННОЛИ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

КЛАССИЧЕСКИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА СО СЛИВОЧНО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

300

65



ВИШНЕВАЯ ЛАЗАНЬЯ

ДЕСЕРТ В СТИЛЕ ЛАЗАНЬИ: НЕЖНЫЙ
БИСКВИТ ФИНАНСЬЕ, ПРОСЛОЕННЫЙ
СЫРНЫМ МУССОМ И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

510

200

БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ СО СМОРОДИНОЙ. ПОДАЕМ
С ШАРИКОМ ПЛОМБИРА

510

160/60

МОРОЖЕНОЕ

ПЛОМБИР, КЛУБНИКА, ШОКОЛАД

60

190

БАНОФФИ ПАЙ С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

ДЕСЕРТ НА ПЕСОЧНОЙ ОСНОВЕ, С ВАРЕНОЙ
СГУЩЕННОЙ, БАНАНАМИ И СЛИВОЧНО-
ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

410

170