

/₽

ТОРТ С ИНЖИРОМ

590

Десерт с бисквитом из грецкого ореха, начинкой с инжиром, фундучным хрустящим слоем, ганашем с маскарпоне и крем-сыром. Украшается инжиром и золотом.

ТОРТ «ТЕМНЫЙ ЛЕС»

590

Десерт с вишневой начинкой, шоколадным ганашем, фундучным хрустящим слоем, ганашем с маскарпоне, шоколадным бисквитом. Украшается темным шоколадом, мини вишнями и жареным фундуком.

ДЕСЕРТ «ЖЕЛУДЬ»

590

Десерт с кедровым бисквитом, кедровым хрустящим слоем, кедровым кремом, заварным тестом и кедровым ганашем. Украшается карамельным велюром с фундуком, велюром на молочном шоколаде и пластичным шоколадом.

ДЕСЕРТ «ПЕРО С ЧЕРНИЛАМИ» 650

Десерт с карамельным кремом, фундучным бисквитом, пралине с лесным орехом, шоколадным муссом с бобом тонка, шоколадной карамелью, карамельным велюром, фундучным сабле. Украшается фиолетовой глазурью, темным и белым шоколадами.

ДЕСЕРТ «КОТЕЛОК» 650

Десерт с вишневой начинкой, кремом марципан, ганашем с маскарпоне, миндальным бисквитом, фундучным хрустящим слоем. Украшается черным велюром, темным шоколадом, и шариками с взрывной карамелью.

ДЕСЕРТ «ПУГАЛО» 650

Десерт с бисквитом из фиников, апельсиновым конфи, пастой фиников, гелем апельсин, апельсиновым ганашем и фундучным хрустящим слоем. Украшается оранжевым велюром, мастикой и темным шоколадом.

/P

ДЕСЕРТ «ГРАНОЛА С ЙОГУРТОМ»

590

Десерт с овсяным бисквитом, муссом с малиной и йогуртом, гелем с манго. Украшается белым шоколадом, белым велюром, йогуртом с манго, гранолой, свежей малиной и манго.

ДЕСЕРТ «СТАКАНЧИК МОРОЖЕНОГО»

590

Десерт с ванильным муссом, муссом маракуйя и муссом кокос, ананасовой начинкой, миндальным бисквитом, фундучным хрустящим слоем. Украшается шоколадным велюром, кокосовой стружкой, карамельным шоколадом и цедрой лайма.

ДЕСЕРТ «ФИСТАШКА»

590

Десерт с фисташковым кремом, фисташковым бисквитом, фисташковым пралине и хрустящим слоем из фисташек. Декорируется шоколадной фисташковой глазурью, взбитым ганашом с маскарпоне, фисташковой пастой и фисташками.

/P

ДЕСЕРТ «ЯГОДНЫЙ ВЕГАН»

550

Десерт с бисквитом из матчи, клубничной начинкой с мятой, грейпфрутом и муссом из малины. Украшается малиновой глазурью и свежей малиной.

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

450

Десерт на основе баскского чизкейка и песочного теста.

ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

550

Десерт из меренги, взбитого ганаша с маскарпоне и начинки из красных ягод (смородина, вишня и малина).

ДЕСЕРТ «РОЗА»**590**

Десерт с начинкой из личи, малиновым кремом, малиновым хрустящим слоем, муссом с малиной и розовой водой, фундучным песочным тестом и миндальным бисквитом. Украшается ванильным взбитым ганашом, красным велюром и нейтральной глазурью.

ДЕСЕРТ «ПЛИТКА ШОКОЛАДА»**550**

Десерт с шоколадным ганашом, соленой карамелью, ореховым пралине, цветочной солью и бисквитом с марципаном. Украшается темным шоколадом, шоколадным велюром и пищевым золотом.

ДЕСЕРТ «КОНДИТЕР»**550**

Десерт с миндальным кремом, соленой карамелью, пралине миндальным, ванильным муссом, шоколадной глазурью и фундучным песочным тестом. Украшается зеркальной глазурью, ванильным шоколадом и золотом.

/P

ТАРТ ТАТЕН

450

Классическая французская выпечка из слоеного теста с запеченными яблоками. Декорируется нейтральной глазурью.

МИНИ-МАДЛЕН-ЛИМОН

300

Десерт на основе теста «мадлен» с лимонной цедрой

КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ

300

Классический круассан с пропиткой из сахарного сиропа, с миндальным кремом и лепестками миндаля.

КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ

200

Классическая французская выпечка из слоеного теста.

/₽

КАНЕЛЕ

230

Классическая французская выпечка с хрустящей корочкой и ярким вкусом ванили и рома.

КЕКС «ЗЕБРА»

200

Кекс из двух видов теста — ванильного и шоколадного, с карамельным и шоколадным ганашом. Украшается шоколадной глазурью.

КЕКС «ЛИМОН»

200

Кекс финансье лимон с карамелью лимон-лайм и желтой шоколадной глазурью.

ПРОФИТРОЛЬ

80

Легкое заварное тесто посыпается жемчужным сахаром и наполняется заварным ванильным кремом.