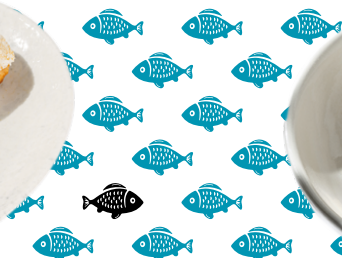


Десертная КАРТА

Разработана и представлена нашим шеф-кондитером



Ванильный эклер 90 г 420

Эклер из нежного заварного теста, начинённый шелковистым ванильным заварным кремом и покрытый тонким слоем зеркальной глазури на основе бельгийского шоколада.

Эскимо манго-маракуйя 150 г 750

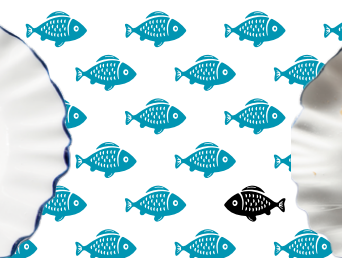
Ванильный мусс с компоте из манго и маракуйи, глазированный белым бельгийским шоколадом и оформленный свежими сезонными ягодами.

Анна Павлова 175 г 690

Воздушное безе с добавлением мандаринового кули, оформленное ферментированным домашним мороженым из чёрного перца. Подаётся с шапкой из нежного крема с бобами тонка.

Наполеон 250 г 650

Хрустящие коржи из слоёного теста с добавлением сливочно-ванильного крема.



Фисташково-меренговый рулет 190 г 850

Меренговый рулет с фисташкой и нежным кремом из маскарпоне, малиновым конфи, оформленный свежей малиной.

Тирамису 250 г 890

Классический итальянский десерт на основе сыра маскарпоне с добавлением кофейного ликёра.

Маковый торт 180 г 650

Бисквитно-маковые коржи, прослоенные ванильным кремом, оформленные шоколадным ганашем и дополненные ванильным соусом.

Меговик 120 г 690

Карамельно-медовые коржи, прослоенные сырно-сметанным кремом, оформленные медовой крошкой.

Муссовое пирожное 130 г 600

Муссовый десерт «Лимон» на основе сливок с нотками лимона и мяты, с ягодным конфи из чёрной смородины.

ТАРТЫ

Тарт лимонный с меренгой 140 г 690

Хрустящее песочно-миндальное тесто, прослоенное лимонным кремом и оформленное воздушной карамелизированной меренгой.

Тарт pekan 175 г 790

Хрустящее песочно-миндальное тесто, прослоенное солёной карамелью и воздушным шоколадным муссом, оформленное карамелизированным pekanом.



Тарт голубика 160 г 890

Хрустящее песочно-миндальное тесто, прослоенное ванильно-сливочным муссом и оформленное свежими ягодами голубики.

Тарт малина 160 г 890

Хрустящее песочно-миндальное тесто, прослоенное ванильно-сливочным муссом и оформленное свежими ягодами малины.



КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

«Орешек» 15 г 160

Трюфель

«Классический» 28 г 230

Этот вкус – дань уважения традициям.

Трюфель «Фисташка» 28 г 230

Элегантный и утончённый вкус для настоящих гурманов.

Трюфель

«Ром-апельсин» 28 г 230

Яркий и дерзкий дуэт для любителей сложных ароматов.

Трюфель «Фундук» 28 г 230

Идеальный выбор для тех, кто любит ореховые десерты.



Ресторан «Клево Морпорт»

📍 Сочи, Морпорт, ул. Москвина, 2

☎ + 7 (862) 299-96-04, + 7 (918) 318-18-18

🕒 Ежедневно с 10:00 до 00:00

🌐 sochi.klevo.rest