



ДЕСЕРТЫ

Диана Вишнёва | 1800

Десерт создан в сотворчестве с известной балериной – клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

Наполеон | 850

Павлова с тропическими фруктами | 1300

Традиционный медовик | 1100

с бисквитным мороженым и морошковым джемом

Зима Фаберже | 1800

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное кружевное яйцо из темного шоколада с золотым напылением. Внутри – шоколадный мусс, мусс со свежей мятой, шоколадный крамбл с солью и шоколадно-мятный ганаш. Сердцевина – трюфель из белого шоколада с мятной начинкой. Подается в воздушных бархатистых лепестках из мягкого темного шоколада и украшено сусальным золотом

Запеченный чизкейк | 950

с цедрой лимона и свежими ягодами

Профитроль с ванильным мороженым | 950

с карамелизованным фундуком, ванильным шантильи и шоколадным соусом

Тарталетка с малиной и фисташками | 1500

Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 1100

Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 650

 - Фирменное блюдо Астории  - блюдо без содержания глютена

На нашей кухне не используются замороженные продукты.

Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ.

Для получения полной информации об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам.

Цены указаны в рублях, в том числе НДС.