

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА





	Ж	Б	У	калл	гр	₽
ТОРТ «МЕДОВИК»	14	5	60	390	120	380
ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»	12	5,5	23	220	100	460
ЧИЗКЕЙК «МАНГО»	18	7	28	300	120	380
«ПАВЛОВА» тающая меренга с Маскарпоне и свежими ягодами	21	2,5	57	430	120	630
«МАНГО-МАРАКУЙЯ» освежающий мусс на хрустящем шоколадно-вафельном кроканте	22	6,5	38	370	80	510
«ПИНА КОЛАДА» кокосовый крем с манговым кули	24	3,5	21	320	120	400

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



	Ж	Б	У	калл	гр	₽
ТАРТ ТАТЕН тончайший слоеный корж с карамелизованными яблоками, шариком пломбира и свежими ягодами	33	5,5	88	670	150	550
«ШАНТИЛЬИ» миндальный брауни с шоколадным кремом	27	8,5	47	460	110	520
ПАНКЕЙК МАЛИНОВЫЙ в клубнично-кокосовом соусе ПП	17	7	25	280	140	400
КАРАМЕЛЬНАЯ «БОМБА» мусс с хрустящим штрейзелем и соленой карамелью	24	6	36	390	100	460
«ЛИМОНЧЕЛЛО» шифоновый бисквит с лимонным кремом	31	6,5	57	540	120	490

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



ШТРУДЕЛЬ

— груша и шоколад

— яблоко и корица

— вишня и миндаль

Подается с шариком
пломбира и соусом

Ж	Б	У	калл	гр	₽
31	7	80	630	150	520
43	7,5	80	740		
24	6,5	77	550		

«БРАУНИ»

шоколадное пирожное со сливочной
карамелью и шариком мороженого

79	17	108	1210	200	650
----	----	-----	------	-----	-----

«МИЛЬФЕЙ»

воздушные коржи с ванильным
кремом и ягодами

34	8,5	56	570	150	450
----	-----	----	-----	-----	-----

ЛИМОННЫЙ КУРД

лимонный мусс с песочной ванильной
крошкой под запеченным белком

26	9	56	490	120	450
----	---	----	-----	-----	-----

«ФИТОНЯШКА»

čia-пуддинг с клубничным компоте
и сезонными ягодами

23	5	18	300	160	650
----	---	----	-----	-----	-----

МАКАРОНС В АССОРТИМЕНТЕ

3,8	1,1	7,5	68,4	1 шт	130
-----	-----	-----	------	------	-----

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

5,2	0,8	6,7	76,5	1 шт	130
-----	-----	-----	------	------	-----

*Пищевая ценность указана за 1 порцию.



КубаЖе

ресторан



терраса