

## ДЕСЕРТЫ

### ЭКЛЕРЫ

<b>ВАНИЛЬНЫЙ</b> Заварное тесто/ заварной ванильный крем/ глазурь ванильная на основе белого шоколада/ карамелизированный орех пекан	330
<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b> Заварное тесто/ заварной шоколадный крем/ глазурь на основе темного шоколада/ темный шоколад	330
<b>КАРАМЕЛЬНЫЙ</b> Заварное тесто/ крем карамельный/ карамель/ глазурь карамельная на основе карамельного шоколада	330
<b>ФИСТАШКОВЫЙ</b> Заварное тесто/заварной фисташковый крем/ пралине фисташковое/ глазурь фисташковая на основе белого шоколада/ фисташка	330
<b>ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА</b> Заварное тесто/ заварной крем/ черная смородина/ джем черная смородина/ глазурь черная смородина/ шоколад Руби	330

### ПИРОЖНЫЕ

<b>КАРТОШКА</b> Масса на основе бисквита/ тёмного шоколада/ заварного крема из сливочного масла. С начинкой шоколадного крема и покрыта глазурью на основе белого шоколада/ с какао маслом/ и какао порошком	420
<b>РОШЕ</b> Фундук Роше/ бисквит фундучный/ ганаш молочный шоколад с фундуком/ фундучное пралине/ мусс молочный шоколад с фундуком/ глазурь молочный шоколад с фундуком	540
<b>ПАВЛОВА</b> Меренга/крем сливочный/ягоды	550
<b>ЧЕРНЫЙ ЛЕС</b> Мусс Амаретто/ кули вишня/ глянсаж шоколадный/ кремю шоколад/ бисквит дакуаз миндаль с черемухой/ глазурь гурме с какао-бобами	550
<b>ТРОПИК</b> Песочная основа с кокосовой стружкой/ мусс кокосовый/ кули манго-маракуйя/ бисквит дакуаз миндаль-кокос/ кремю манго-маракуйя/ глянсаж кокосовый/ глазурь манго	560
<b>МАТЧА КЛУБНИКА</b> Мусс белый шоколад с жасмином/ клубничное компоте/ миндальный бисквит с матча/ свежая клубника	580

### ТАРТЫ

<b>ЦИТРУСОВЫЙ</b> Песочное тесто/ компоте манго с лаймом/ имбирём и сычуанский перцем/ бисквит миндальный с лимоном/ манго кремю	520
<b>МАЛИНА-ГРЕЙПФРУТ</b> Песочное тесто/ джем грейпфрут с Сычуаньским перцем/ миндальный бисквит с малиной/хрустящий кранч с малиной/ кули малина/ мусс руби с перцем/ванильный глянсаж	520
<b>ГОЛУБИЧНЫЙ</b> Песочное тесто/ черничный джем/ бисквит миндальный/ ванильный крем/ голубика	540
<b>ПЕКАН</b> Песочное тесто/ пралине Пекан/ бисквит с пеканом/ кремю пекан/ ганаш пекан/ карамелизированный пекан	580
<b>МАЛИНОВЫЙ</b> Песочное тесто/ малиновый джем/ бисквит миндальный/ ванильный крем/ малина	580
<b>ТОРТЫ</b>	
<b>ЭСТЕРХАЗИ</b> Миндальный бисквит с молочным шоколадом/ миндальный ганаш/ пралине фундук/ миндальные лепестки/ глянсажи ваниль и шоколад	540
<b>НАПОЛЕОН</b> Слоеное тесто/ванильный крем/ сахарная пудра/ свежая клубника	550
<b>МЕДОВИК</b> Медовые коржи/ сметанный крем с добавлением ливочного масла/ сахарная пудра/ свежая клубника	550

### ВЫПЕЧКА

КРУАССАН КЛАСИЧЕСКИЙ	240	УЛИТКА С ИЗЮМОМ	320
КРУАССАН ШОКОЛАДНЫЙ	320	КОСИЧКА С МАКОМ	320
КРУАССАН МИНДАЛЬНЫЙ	350	КОСИЧКА С ШОКОЛАДОМ	320
СЛОЙКА С КОРИЦЕЙ	350	ДАНИШ С ВИШНЕЙ	380
ВЕНЗЕЛЬ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ	340	ДАНИШ С ЯГОДАМИ	380

<b>КАНЕЛЕ</b>	200
<b>КАНЕЛЕ ВИШНЯ</b>	250
<b>КАНЕЛЕ КАРАМЕЛЬ</b>	250
<b>ТВОРОЖНОЕ КОЛЬЦО</b> Заварное тесто/ творожно-сливочный крем	320
<b>ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА</b> Песочное тесто/ сливочное масло/ сгущенка/ шоколад молочный, шоколад темный/ какао-порошок/ грецкий орех/ миндаль/ фундук	520