

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

Наполеон 1 200 руб.  
Mille-feuille

Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом 1 600 руб.  
Passion fruit mousse and mango

Медовик 1 200 руб.  
Honey cake

Черничный пирог с рикоттой 1 200 руб.  
Blueberry pie with ricotta

Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками 1 300 руб.  
Cannoli with ricotta

Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым 1 300 руб.  
Hot baked flan with ice cream

«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена 1 100 руб.  
Anna Pavlova

Мороженое и сорбет 700 руб.  
(приготовленные нашими кондитерами)  
Ice cream and sorbets

Мороженое: ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, фисташковое, шоколадное, черная смородина, клубничное, Нутелла

Сорбеты: Лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм, кокос, малина, красный апельсин с мятой

«Аляска» Myrtil 1 200 руб.  
Soft meringue with blueberry ice cream

Яблочный штрудель с ванильным джелато 1 200 руб.  
Apple strudel with vanilla gelato

Кокосовая панна котта с ананасовым сорбетом 1 100 руб.  
Coconut panna cotta with pineapple sorbet (gluten-free, lactose-free)

Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной 1 300 руб.  
Crème brulee

Блюдо фруктов и ягод 6 000 руб.  
Fruits and berries

Сорбет из сока тропических фруктов 1 200 руб.  
(готовится на ваших глазах)  
Sorbet

Домашние конфеты, шоколад ручной работы 1 200 руб.  
Handmade praline or chocolate

Шоколад ручной работы:

- 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина  
- 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью

Домашние конфеты:

- Ассорти трюфелей: с темным шоколадом (фисташковый, черная смородина), с молочным шоколадом (херес, копченый виски).  
- Фруктовые: яблочные, постные (без лактозы, без глютена).