

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Наполеон <i>Mille-feuille</i>	1 200 руб.	Сорренто (лимонный крем в корпусе из белого шоколада) <i>Lemon cream and white chocolate</i>	1 100 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом <i>Passion fruit mousse and mango</i>	1 600 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато <i>Apple strudel with vanilla gelato</i>	1 200 руб.
Медовик <i>Honey cake</i>	1 200 руб.	Кокосовая панна котта с ананасовым сорбетом <i>Coconut panna cotta with pineapple sorbet (gluten-free, lactose-free)</i>	1 100 руб.
Черничный пирог с рикоттой <i>Blueberry pie with ricotta</i>	1 200 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной <i>Crème brulee</i>	1 300 руб.
Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками <i>Cannoli with ricotta</i>	1 300 руб.	Блюдо фруктов и ягод <i>Fruits and berries</i>	6 000 руб.
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым <i>Hot baked flan with ice cream</i>	1 300 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на ваших глазах) <i>Sorbet</i>	1 200 руб.
«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена <i>Anna Pavlova</i>	1 100 руб.	Домашние конфеты, шоколад ручной работы <i>Handmade praline or chocolate</i> <u>Шоколад ручной работы:</u> - 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина - 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью <u>Домашние конфеты:</u> - Ассорти трюфелей: с темным шоколадом (фисташковый, черная смородина), с молочным шоколадом (херес, копченый виски). - Фруктовые: яблочные, постные (без лактозы, без глютена).	1 200 руб.
«Аляска» Myrtil <i>Soft merinque with blueberry ice cream</i>	1 200 руб.		
Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) <i>Ice cream and sorbets</i> <u>Мороженое:</u> ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, фисташковое, шоколадное, черная смородина, клубничное, Нутелла <u>Сорбеты:</u> Лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм, кокос, малина, красный апельсин с мятой	700 руб.		