

Кафе для всей семьи



Тарт Татен

НАГЕТСЫ

с медово-чесночным соусом 140/25 гр.

215 р.

СТРИПСЫ

с сырным соусом 140/25 гр

215 р.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

с брусничным соусом 120/25 гр.

360 р.

ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ

чесночные гренки-фри, соус сметанно-чесночный, 150/25 гр.

140 р.

ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

Луковые кольца-фри, соус лметанно-чесночный, 80/25 гр.

140 р.



КУРОЧКА «ДИНАМИТ»

Хрустящее куриное бедро фри в сливочно-тайском соусе с микрозеленью. 270гр.

470 р.

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Хрустящий ломтик из белого хлеба с соусом (из сливочного сыра и болгарского перца с добавлением грецкого ореха) с маринованным лососем, приправленный листьями шпината и помидорами черри. 200 гр.

320 р.

БРУСКЕТТА С ГРУШЕЙ И СЫРОМ ДОР-БЛЮ

Обжаренный ломтик из белого хлеба со сливочным соусом, вяленой грушей, ароматным сыром с голубой плесенью и мелкими 슬라이сами фундука. 200 гр.

320 р.

БРУСКЕТТА С ГРУШЕЙ И ОКОРОКОМ ХАМОН

Хрустящий ломтик из белого хлеба со сливочным соусом из вяленых томатов и каперсов с хрустящим салатом, редисом, вяленым окороком Хамон и ароматным сыром с голубой плесенью. 200 гр.

420 р.

БРУСКЕТТА С ПЕСТО

Обжаренный ломтик из белого хлеба с творожным сыром, вялеными томатами, каперсами, с соусом из сливочного песто. 180 гр.

320 р.

БРУСКЕТТА С С РОСТБИФОМ

Обжаренный ломтик из белого хлеба приправленный двумя соусами (медово-горчичный и сливочный том ям), ростбифом из говядины, сочным салатом жаренным луком. 180 гр.

320 р.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ

кольца кальмаров-фри, соус медово-чесночный, 100/25 гр.

210 р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С СЕМГОЙ И АВОКАДО

Выпеченные картофельные вафли с маринованной семгой слабой соли, авокадо, рукколой, 200 гр.

700 р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ С СЫРОМ РАКЛЕТ И БЕКОНОМ

Выпеченные картофельные вафли с зажаренным беконом, карамелизированным кедровым орехом, сыром раклет, корнитоном маринованным, микрозеленью, 220 гр.

590 р.

РЕБРА СВИНЫЕ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

200 гр.

360 р.

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Слабосоленая сельдь, отварной картофель, маринованный лук, специи, 350 гр.

360 р.

ФИШ-Н-ЧИПС

Рыбные палочки из филе трески в панировке с картофелем фри и фирменным соусом тар-тар. 100/80/50гр.

360 р.

БРУСКЕТТЫ



БРУСКЕТТА С АВОКАДО

Хрустящий ломтик из белого хлеба с гуакамоле из подкопченного авокадо, с пикантным сливочным соусом, приправленный конкассе из свежих помидор с листьями шпината. 200 гр.

320 р.

БРУСКЕТТА С ЦЫПЛЕНКОМ

Хрустящий ломтик из белого хлеба со сливочно-горчичным соусом, с куриным филе бедра, тапенатом из вяленых томатов со свежим салатом и микрозеленью 200 гр.

320 р.

САЛАТЫ

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОМ

Хрустящий лист салата, обжаренные на растительном масле со специями тигровые креветки, дольки апельсина без кожи, соус из апельсина, зиры и бальзамического крема, слайды из редиса, микрозелень 200 гр.

550 Р.

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ, МАНГО И АВОКАДО

Лист салата, шпинатный лист, дольки манго, слайсы авокадо, обжаренные креветки и кольца кальмаров на растительном масле, соус «Том Ям», 290 гр.

800 Р.

СКАНДИНАВСКИЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Яйцо пашот, маринованный лосось слабой соли, салат листовой, соус гравлакс, корнишоны, картофель беби-фри, 220 гр.

520 Р.

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ ТРЕСКОЙ

Салат романо, треска жареная в хрустящей панировке, подается с соусом из печени трески и тертым копченым сулугуни, 180 гр.

600 Р.

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И МОРКОВНЫМ ХУМУСОМ

Маринованные по корейски капуста и свёкла, морковный хумус, свежие шампиньоны, филе говядины, лук шалот, свежий огурец и картофель пай. 350 гр.

570 Р.

САЛАТ ИЗ АССОРТИ КОЛБАСОК

Ассорти жареных колбасок, картофель беби-фри, лук маринованный красный, маринованный огурец, гренки из черного хлеба, соус из зернистой горчицы и табаско 250 гр.

540 Р.

САЛАТ ОЛИВЬЕ

Отварной картофель, морковь, яйцо куриное, язык свиной, горошек, огурец свежий, огурец маринованный, майонез, яйцо перепелиное, 220 гр.

340 Р.

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Сыр фета, свежие овощи – огурец, перец болгарский, лук красный, помидор, оливковое масло, оливки, маслины, микрозелень, 190 гр.

290 Р.

САЛАТ С ПРЯНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И МИКСОМ СЕМЕЧЕК

Обжаренное филе грудки замаринованное в сливочном масле и укропом, лист салата с медово-горчичным соусом, слайсы сельдерея и яблок, свежий огурчик и микс семечек (лен, тыквенные, кунжут) 270 гр.

520 Р.



САЛАТ С ВОЗДУШНЫМ КАЛЬМАРОМ И ЧУКОЙ

Хрустящий лист салата, филе кальмара в кляре, лапша соба, свежий огурец и болгарский перец, приправленный лимонным соусом Кимчи. 300 гр.

620 Р.

САЛАТ РОЛЛ ИЗ АВОКАДО И КРАБА

Свежее авокадо, картофель, морковь, яйцо, мясо краба, сливочный сыр, икра масаго, салат листовой и соус сливочный 240 гр.

570 Р.

СУПЫ

СУП ИЗ ЛОСОСЯ ПО-ФИНСКИ

лосось припущенный, отварной картофель, морковь, болгарский перец, сливки, зелень, 350 гр.

520 Р.

БОРЩ СО СВИНИНОЙ

свинина отварная, картофель, лук репчатый, капуста, морковь, свекла, зелень, сметана, чеснок, сало, черный хлеб 400/155 гр.

320 Р.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ

отварная свинина, говядина, язык говяжий, колбаски копченые, огурчики маринованные, сметана, зелень, 330/30 гр.

390 Р.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

фрикадельки куриные отварные, лапша, картофель отварной, морковь, болгарский перец, зелень 300 гр.

350 Р.

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ С АРОМАТНЫМ БЕКОНОМ

тыква томленая, обжаренный бекон, лук, морковь, картофель отварной, сливки, луковые чипсы, микрозелень 330/15/5 гр.

350 Р.

СУП ЛАПША ПО-ДОМАШНЕМУ

куриный бульон с мясом, лапша яичная собственного производства, лук, морковь, зелень, специи, 300 гр.

300 Р.



СУП ЧАОДЕР

Филе бедра, курица копченая, картофель, лук, морковь, бекон с/к, сливки, сыр чеддер.

250 гр.

370 Р.

СУП ТАЙСКИЙ

Томленные в кокосовом молоке тигровые креветки с луком пореем и острым перцем чили, лаймом и зеленью

250гр.

500 Р.

СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

С СЫРНЫМИ ПАЛОЧКАМИ

карамелизованный лук, отварной картофель, сливки, молоко, шампиньоны, зелень, слоеное тесто, сыр Тильзитер

300/25 гр.

370 Р.

ОКРОШКА СО СВИНИНОЙ НА КВАСЕ /ЛЕТНЕЕ МЕНЮ/

отварные свинина и картофель, яйцо перепелиное и куриное, свежие редис и огурец, зелень, лук, сметана, квас

350 гр.

300 Р.

СУП НЕМЕЦКИЙ С БЕКОНОМ

картофель, морковь, стебель сельдерея, лук порей, сливки 33%,хрустящий бекон с/к. 250 гр.

370 Р.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОКУНЬ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ТАРТАР

Полной прожарки морской окунь, соус Тартар (на майонезно-сметанной основе с солеными огурцами и специями).

260/30 гр.

820 Р.

РУЛЕТИК ИЗ ОКУНЯ С ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ

Обжаренное филе морского окуня со специями и овощной Рататуй (баклажан, цукини, болгарский перец, шампиньон, помидор, соус Терияки), соус из кинзы.

250/40 гр.

500 Р.

КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Обжаренные рубленые котлетки из филе трески и тигровых креветок с гарниром из обжаренной стручковой фасоли, приправленным соусом терияки и специями.

280 гр.

550 Р.

СТЕЙК «ЧАК-РОЛЛ» С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Жареный говяжий стейк «Чак-ролл», черри запеченный, перец болгарский на гриле, перечный соус, розмарин.

170/50/50 гр.

920 Р.

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

Жареная свиная шея, с овощами на гриле – цукини, перец болгарский, шампиньоны, баклажан, картофель бэби-фри, с соусом из итальянских томатов

170/30/125 гр.

550 Р.



КОТЛЕТКИ ИЗ ПИКШИ С ОГУРЕЧНЫМ ЖЕЛЕ

Филе пикши, сливочный соус, пюре из моркови и нута, прозрачное огуречное желе, приправленное зеленым маслом. 300 гр.

670 Р.

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Жареная говядина со сметаной, сливками, шампиньонами, карамелизированным луком, подается с картофельным пюре.

170/150/20 гр.

550 Р.

СВИНИНА КАРРИ С РИСОМ

Обжаренная свиная шея и свиная вырезка с болгарским перцем и перцем чили в сливочном соусе карри, отварной жасминовый рис, сливочное масло, сметана.

300 гр.

600 Р.

ГОРШОЧЕК СО СВИНИНОЙ

Запеченная свиная шея с картофелем, морковью, луком, приправленная соусом «Фермерский» (соус томатный, соус на майонезной основе со специями), сметана, зелень.

500 гр.

480 Р.

ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

Томленая свиная шея, свиная вырезка, картофель жареный, перец болгарский, шампиньоны, черри, зелень. 330 гр.

550 Р.

КАРЕ ЯГНЕНКА

Каре ягненка, жареный на гриле с маринованным луком и баклажаном, запеченным с сыром, соусом ткемали 170/60/20/25 гр.

1000 Р.

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

Жареные колбаски трех видов, картофель по-деревенски – жареный во фритюре, лук маринованный, огурец корнишон, черри, соус горчичный, 280/110/25 гр.

550 Р.



ВАРЕНИКИ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Печённый картофель, грибы шампиньоны, эноки, лук шалот, специи, соус (сметана, хрен). 340\40 гр.

370 Р.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Котлеты куриные жареные, картофельное пюре, свежие овощи – огурец, редис, черри, микрозелень. 100/200 гр.

350 Р.

КУРИНЫЕ МАФФИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Запеченное суфле из мяса курицы, сливок и специй с обжаренной смесью шампиньонов и лука, картофельное пюре. 190/150 гр.

470 Р.

КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ С САЛАТОМ «КОУЛ-СЛОУ»

Обжаренная котлета из куриного филе со сливочно-сырным маслом и зеленью, свежий салат «Коул-Слоу» (капуста белокочанная, морковь, перец болгарский, специи, соус на сметанной основе). 200/100 гр.

470 Р.

ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДКА С КУРИЦЕЙ И БАТАТОМ

Жаренное куриное бедро, батат жареный, брокколи, кунжут, соевый соус, сливки, специи, чеснок, микрозелень. 350 гр.

590 Р.

СВИНЫЕ БИТОЧКИ В БЕКОНЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Обжаренные биточки из рубленной свиной шеи, начиненные сливочным маслом и зеленью, обёрнутые полосками бекона, картофельное пюре и соус на основе сливок и шампиньонов. 220/150 гр.

510 Р.

СТЕЙК ЛОСОСЯ «БАБОЧКА» С ОВОЩАМИ НА ПАРУ

Лосось, приготовленный на пару с сыром «Моцарелла» и овощами: помидор, брокколи, цуккини, перец болгарский, приправленные соусом «Наршараб» 350 гр.

990 Р.

ТРЕСКА С ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЁННОГО КАРТОФЕЛЯ

Филе трески, соус чесночный из солёных лимонов, пюре из запечённого картофеля, жареные листья шпината, стручковая фасоль. 390 гр.

690 Р.

РЁБРА СВИНЫЕ С ПЯНЫМ СОУСОМ И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

Рёбра свиные запеченные, овощи (бакалавжан, помидор черри, перец болгарский), соус медово-апельсиновый, соевый соус, хрустящий лист салата. 350 гр.

480 Р.

РУЛЕТ ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Запечённый рулет из свиной грудинки под зелёным соусом с чесноком и пряностями с хрустящим салатом, картофелем жареным по-домашнему. 330 гр.

570 Р.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ньокки с/п с сыром пармезан, карамелизированный лук в пиве, говядина Чак-Ролл, томленая с овощами и зеленью. 200 гр.

500 Р.

СКУМБРИЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Запеченная в фольге скумбрия в собственном соку с маринадом из лука, лимона, соевого соуса с гарниром из хрустящего салата и овощей (огурец, редис, черри). 250 гр.

570 Р.

КАРП ЖАРЕНЫЙ

Филе карпа, специи, помидоры черри, огурец свежий, лайм, лист салата. 280 гр.

610 Р.

ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ КУРИНЫЕ/СВИНЫЕ

Куриные или свиные пельмени ручной лепки со сметаной. 180/50 гр.

300 Р.



ПАСТА С АВОКАДО И ТУНЦОМ

Паста Конкилье Ригетте, авокадо, конкасе помидор, сливочный сыр, тунец в собственном соку, сыр Пармезан, микрозелень. 310 гр.

620 Р.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Обжаренная куриная грудка, паста (отварные Тальятелле, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень. 250 гр.

460 Р.

ПАСТЫ

ПАСТА С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Обжаренный лосось, паста (отварные фетучинни, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), лук порей и микрозелень.

250 гр.

850 Р.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Обжаренные морепродукты: креветки, кальмары, паста (отварные фетучинни, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень. 250 гр.

630 Р.

ПАСТА КАРБОНАРА

Обжаренный бекон с луком порей, паста (отварные спагетти, томленные в сливочном соусе с сыром Пармезан), микрозелень, черри, перепелиный сырой желток.

250 гр.

460 Р.

ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ

Паста орекьетте, фарш куриный, соус Наполетана, помидор конкасе, сыр Пармезан, микрозелень.

300 гр.

570 Р.

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

КАРП НА МАНГАЛЕ

Филе карпа, специи, листовой салат, помидоры черри, лайм, картофельное пюре.

390 гр.

710 Р.

СИБАС ЗАПЕЧЕННЫЙ НА УГЛЯХ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

Сибас, черри, салат листовой, розмарин, лимон.

300/20/15/30 гр.

740 Р.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ НА УГЛЯХ

Свиная шея, лаваш, маринованный лук, соус, зелень.

200/0.5 шт./30/50 /5 гр.

470 Р.

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА НА УГЛЯХ

Бедро цыпленка, лаваш, маринованный лук, соус, зелень.

200 /0.5 шт./30/50/5 гр.

500 Р.

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ НА УГЛЯХ

Крылья куриные, лаваш, соус чили сладкий для курицы, черри, микрозелень.

150/1/2 шт.,30/20 /15 гр.

420 Р.

ШАШЛЫК ИЗ ШАМПИНЬОНОВ НА УГЛЯХ

Шампиньоны, лаваш, салат листовой, соус сметанно-чесночный.

170/ 1\2 шт./15/25 гр

400 Р.



МЯСНОЕ АССОРТИ НА УГЛЯХ

Шашлык из свиной шеи, люля кебаб из курицы, шашлык из бедра цыпленка, крылья куриные, лаваш, лук маринованный красный, соус шашлычный, зелень.

800/1 шт./50/150 гр.

1770 Р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ НА УГЛЯХ

Куриное бедро, лук маринованный, зелень, черри, соус, лаваш.

240/50/50 гр.,/0.5 шт.

500 Р.

АДЖАПСАНДАЛ НА МАНГАЛЕ

Овощи запеченные на углях: перец болгарский, помидоры, чеснок, зелень (кинза), баклажан, лук красный, чеснок.

200 гр.

350 Р.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА МАНГАЛЕ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Картофель молодой, чеснок, сливочное масло,зелень. 200 гр.

190 Р.

ПИЦЦА

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ САЛЯМИ

Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, колбаса «Салями» и свежими томатами под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

670 Р.

ПИЦЦА С ДОР БЛЮ

Из печи на тонкой хрустящей основе, соус сливочный, под миксом пяти сыров: Тильзитер, Камамбер, Дор-Блю, Чедер, Моцарелла, украшенная микрозеленью, кедровыми орехами, соусом песто. 500 гр.

690 Р.

ПИЦЦА ГРИБНАЯ

Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, шампиньонами и свежим помидором под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 550 гр.

670 Р.

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, помидоры и черри под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

620 Р.



ПИЦЦА С МОРЕПРОДУКТАМИ / МОРСКАЯ /

Из печи на тонкой хрустящей основе, сырный соус, лосось, креветка, кальмары под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью, каперсами, маслинами. 550 гр.

980 Р.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

Из печи на тонкой хрустящей основе, томатный соус с базиликом, ветчина рубленая и свежими томатами под миксом сыров: Пармезан, Тильзитер, Моцарелла, украшенная микрозеленью. 500 гр.

670 Р.

ХЛЕБ И ПИРОГИ

С ЛОСОСЕМ, БРОККОЛИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР

Горячий заливной пирог с запеченным лососем, брокколи, сыром чеддер. 270 гр.

670 Р.

СО СВИНИНОЙ И КАПУСТОЙ

Горячий заливной пирог с томленной свининой, жареной капустой, крем – чизом. 310 гр.

370 Р.

С КАРТОФЕЛЕМ ГРАТЕН И БЕКОНОМ

Горячий заливной пирог с запеченным картофелем «гратен» и беконом. 220 гр.

370 Р.

С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Горячий заливной пирог с запеченным куриным филе и жареными шампиньонами. 290 гр.

470 Р.

ОВОЩНОЙ

Горячий заливной пирог с жареными шампиньонами, запеченными цукини, брокколи, картофелем. 320 гр.

320 Р.

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

300 гр.

240 Р.

ФОКАЧЧА С ПЕСТО

330 гр.

290 Р.

БУЛОЧКИ В АССОРТИМЕНТЕ

пшеничная / ржаная-пражская / с томатом и базиликом. 1 шт - 40 гр.

50 Р.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 гр.

180 Р.

КАРТОФЕЛЬ ПО–ДЕРЕВЕНСКИ ЖАРЕНый ВО ФРИТЮРЕ

150 гр.

210 Р.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

150 гр.

180 Р.

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Жареные на гриле овощи – кабачки, перец болгарский, шампиньоны, баклажан, картофель бэби, микрозелень. 130/20 гр.

290 Р.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

Картофель, зелень, сливочное масло. 230 гр.

220 Р.

СОУСЫ

КЕТЧУП 25 гр.	70 Р.
СЫРНЫЙ 25 гр.	70 Р.
ГОРЧИЧНЫЙ 25 гр.	70 Р.
СЛИВОЧНО-СОЕВЫЙ 50 гр.	105 Р.

СМЕТАНА 50 гр.	80 Р.
СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ 50 гр.	90 Р.
ШАШЛЫЧНЫЙ протертые томаты, аджика, зелень. 50 гр.	80 Р.
МАЙОНЕЗ 50 гр.	70 Р.
ХРЕН 10 гр.	45 Р.
ГОРЧИЦА 10 гр.	45 Р.



КОРЗИНОЧКА С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Корзиночка из хрустящего песочного теста с яблочно-клубничным джемом, воздушной белковой меренгой. 270 гр.

300 Р.

КЕЙК — ПОПС

Ванильный и шоколадный бисквиты со сливочным кремом, покрытые шоколадом. 45 гр.

170 Р.

МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНЫЙ

Яйцо, сливочное масло, мед, сахар, мука, сливки, сметана, 160/40/5 гр.

270 Р.

МАЛИНОВЫЙ МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Взбитый малиновый мусс и нежнейший «шифоновый» бисквит. 180 гр.

270 Р.

ПИРОЖНОЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Классическое белое суфле на песочной основе, покрытое молочным шоколадом. 120 гр.

220 Р.

ПИРОЖНОЕ «ШУ»

Заварные пирожные со взбитым кремом, малиновым кули и свежими ягодами. 50 гр.

120 Р.

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С ЯБЛОКОМ И КОРИЦЕЙ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, яблоко, корица, карамель. 150/50/25/5 гр.

220 Р.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, заварной крем, карамель. 150/50/25/5 гр.

220 Р.

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Сливочное масло, мука, яйцо, сметана, ванилин, сахар, соль, ягоды, мороженое, топпинг. 120/50/20/5 гр.

190 Р.

КАРАМЕЛЬНЫЙ МУССОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Воздушный «шифоновый» бисквит и взбитый карамельно-сливочный мусс. 200 гр.

240 Р.

КАПКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ

Ванильный бисквит с карамелью и взбитым творожно-сливочным кремом. 150 гр.

200 Р.

КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный бисквит с ганашом и взбитым творожно-шоколадным кремом. 150 гр.

220 Р.