



ВРЕМЕНА ГОДА
РЕСТОРАН



**Десертная
карта**
dessert card

Груша в маринаде из специй и белого вина, запеченная в фундучном финансьере с коричневым мороженым 420 ₺
170 g

Pear in spices and white wine marinade, baked in a hazelnut financier with cinnamon ice cream
170 g.

Пай с медовыми фруктам, облепиховым мармеладом и ванильным мороженым 300 ₺
260 гр.

Pie with honey fruits, sea buckthorn marmalade and vanilla ice cream
260 g.

Меренговый рулет с кремом маскарпоне и ягодами 280 ₺
170 гр.

Meringue roll with mascarpone cream and berries
170 g.

Карамельный торт с черносливом, абрикосами и цукатами 310 ₺
200 гр.

Caramel cake with dried fruits
200 g.

«Шоколадный Бар» с шоколадным муссом и прослойкой из медовой карамели и жаренного миндаля 320 ₺
160 гр.

«Chocolate Bar» with chocolate mousse and a layer of honey caramel and roasted almonds
160 g.

Крем-брюле кокосовый с фруктами и ягодами 390 ₺
260 гр.

Coconut creme brulee with fruit and berries
260 g.

Карпаччо из ананаса с ягодным сорбетом и лесными ягодами 250 ₺
200 гр.

Pineapple carpaccio with berry sorbet and wild berries
200 g.



**Пирожное «Черный Лес»
с шоколадом и вишней
170 гр.** 280 ₺

Cake « Black Forest» with chocolate and cherry
170 g.

**Пирожное шу «Миндальный цветок»
с кремом Шантильи, соленой карамелью
и миндалем
90 гр.** 180 ₺

Shu cake “Almond flower” with Chantilly cream,
salted caramel and almonds
90 g.

**Эклер с кремом из белого шоколада
с перечной мятой
175 гр.** 210 ₺

Eclair with white chocolate cream and
peppermint
175 g.

**Печенье (песочное с миндалем, песочное
с джемом, флорентийское)
1 шт.**

Cookies
(shortbread with almonds, shortbread with jam,
Florentine) 20 ₺
1 piece

**Мармелад (облепиховый, брусничный)
50 гр.** 90 ₺

Marmalade (sea buckthorn, lingonberry)
50 g.

**Конфеты ручной работы из французского
шоколада с начинками:
«соленая карамель», «сливочная фисташка»,
«черная смородина»
1 шт.** 80 ₺

Handmade candies from the French chocolate with
stuffings: « salty caramel », « creamy pistachio »,
«black currant »
1 piece

**Мороженое и сорбеты
40 гр.** 80 ₺

Ice cream and sorbet
40 g.



Торты (по предварительному заказу)

Cakes (by reservation)

«ТАРТ С ПЕКАНОМ»:

Песочное тесто сабле, жареный пекан,
бисквит Джоконда, сироп
из коричневого сахара
1000 гр.

1800 Р

«TART WITH PECAN»:

Shortcake dough saber, fried pecan, biscuit
Joconde, brown sugar syrup
1000 g.

«ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ»

Шоколадное сабле, шоколадный
бисквит с цельным фундуком,
шоколадное кремё, шоколадный крамбл
1000 гр.

2000 Р

«CHOCOLATE TART»

Chocolate saber, a chocolate biscuit with a whole
hazelnuts, chocolate cream, chocolate kramble
1000 g.

Меренговый торт

«АННА ПАВЛОВА»

с кремом маскарпоне и ягодами
1000 гр.

1600 Р

Meringue cake

«ANNA PAVLOVA»

with mascarpone cream and berries

1000 g.

Торт песочный с ванильным кремом

и ягодами

1000 гр.

1900 Р

Shortcake Cake with vanilla cream and berries

1000 g.



Данный экземпляр является рекламным материалом. Полный выход блюд
указан на доске потребителя в прејискуранте,
и предоставляется по первому требованию гостя.