

ДЕСЕРТЫ DESSERTS

Наполеон Mille-feuille	950 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато Apple strudel with vanilla gelato	1 100 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом Passion fruit mousse and mango	1 400 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной Crèmebrulee	950 руб.
Медовик Honey cake	950 руб.	Блюдо фруктов и ягод Fruits and berries	6 000 руб.
Черничный пирог с рикоттой Blueberry pie with ricotta	950 руб.	Джелато со свежими ягодами ваниль / шоколад Gelato with berries	1 100 руб.
Лимонный тарт с меренгой Lemon tart with meringue	1 200 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на Ваших глазах) Sorbet	1 100 руб.
Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками Cannoli with ricotta	1 300 руб.	Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) Ice cream and sorbets	550 руб.
Семифредо Semifreddo with hazelnuts and berries	1 200 руб.	<u>Мороженое:</u> ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, фисташковое, шоколадное, черная смородина, клубничное, Нутелла	
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым Hot baked flan with ice cream	1 100 руб.	<u>Сорбеты:</u> лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм, кокос, малина, красный апельсин с мятой	
Миндальный бисквит с кокосовым сорбетом и маринованным ананасом Almond sponge cake with coconut ice cream and pickled pineapple	1 150 руб.	Домашние конфеты, шоколад ручной работы Handmade praline or chocolate	850 руб.

Шоколад ручной работы:

- 70 % горький с малдонской 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).