

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Наполеон Mille-feuille	950 руб.	Джелато со свежими ягодами ваниль/шоколад Gelato eith berries	1 100 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом Passion fruit mousse and mango	1 400 руб.	«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена Anna Pavlova	1 100 руб.
Медовик Honey cake	950 руб.	Семифредо Semifreddo with hazelnuts and berries	1 200 руб.
Черничный пирог с рикоттой Blueberry pie with ricotta	950 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато Apple strudel with vanilla gelato	1 100 руб.
Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками Cannoli with ricotta	1 300 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной Crème brulee	950 руб.
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым Hot baked flan with ice cream	1 100 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на ваших глазах) Sorbet	1 100 руб.
Домашние конфеты, шоколад ручной работы Handmade praline or chocolate <u>Шоколад ручной работы:</u> - 70 % горький с малдонской 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 глютенa).	850 руб.	Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) Ice cream and sorbets <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	550 руб.
Блюдо фруктов и ягод Fruits and berries	6 000 руб.		