

# LOOK BOOK

2023



Desserts  
that  
**AMAZE**

**Naira**  
BRAND PASTRY CHEF

*Jauba*  
PASTRY  
ARTIST

# NAIRA SOSEDOVA

## PASTRY CHEF

### EDUCATION

Higher education — Philology

Secondary education — Designer

### TEACHING CAREER

Stanford academy — teacher of the pastry and chocolate (Moscow).

Novikov school-teacher of the pastry and chocolate (Moscow).

Such-teacher of the pastry and chocolate (St. Petersburg).

### INFORMATION COMPETITION SUMMARY

Palm Branch Award — the best pastry chef in Russia.

Top 3 best pastry chefs in Russia (Where to eat).

Finalist best cake competition.

S.Pellegrino Young Chef finalist Euro Asia.

Best pastry chef of St. Petersburg (Horeca Up'18).



Pastry Chef  
Naira Sosedova

Наира Соседова - лучший шеф-кондитер России по версии премии Пальмовая ветвь. Входит в топ-3 лучших шеф-кондитеров по версии премии Where to eat. Финалист S.Pellegrino Young chef. Имея художественное образование, Наира создала свой собственный стиль в работе - ее десерты узнаваемы, фотографируемых и никого не оставляют равнодушным.

Naira Sosedova is the best pastry chef in Russia according to the Palm Branch award. She is ranked in the top 3 best pastry chefs by the Where to Eat award. A finalist of S.Pellegrino Young Chef competition. With an artistic background, Naira has created her own unique style in her work - her desserts are recognizable, photogenic, and leave no one indifferent.



# EMPLOYMENT HISTORY

## RESTAURANTS

COOCOCO St Petersburg -  
BRAND PASTRY CHEF 19



Custard cakes «Swans»  
COOCOCO, St Petersburg

ECLIPSE - BRAND PASTRY  
CHEF 20



Mono-dessert «Pear»  
ECLIPSE, St Petersburg

### ПИРОЖНЫЕ ЗАВАРНЫЕ «ЛЕБЕДИ»

Как известно, ресторан «Сосоко» воплощает в себе новую русскую кухню, поэтому было принято решение обратиться к классическим десертам советского периода и сделать изысканную ресторанную версию профитролей-лебедей. Во вкусе: заварное кольцо с творожным кремом, которое многие помнят с детства.

### МОНО-ДЕСЕРТ «ГРУША», ECLIPSE

Десерт сочетает в себе несколько текстур груши, а венчает композицию миниатюрная груша ручной работы — ее высота всего 1,5 см. Отличный вариант десерта, демонстрирующий возможность использования локального продукта.

### CREAM PUFFS «SWANS»

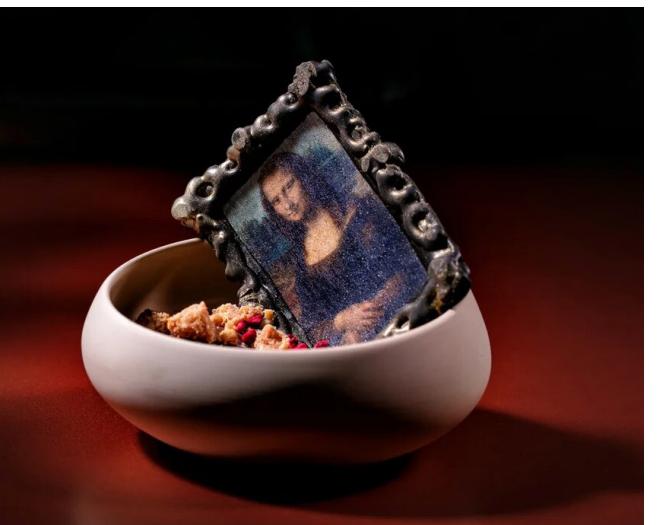
As known, the restaurant «Cococo» embodies the concept of the new Russian cuisine. Therefore, the decision was made to turn to classic desserts from the Soviet era and create an exquisite restaurant version of cream puff swans. In taste: a choux pastry ring with a cottage cheese cream, which many remember from their childhood.

### MONO-DESSERT «PEAR», ECLIPSE

This dessert combines several pear textures. The composition is crowned with a miniature handmade pear, standing at just 1.5 cm tall. An excellent dessert option showcasing the utilization of local produce.

## ДЕСЕРТ «МОНА ЛИЗА»

Шедевр, который можно попробовать на вкус, ведь съедобно се, включая саму картину. Внутри, как у каждой женщины, есть перчинка - соус на основе перца Розе и малины, а за холод характера отвечает мороженое из малина с молоком. Багет выполнен вручную шоколадом и покрыт пищевым золотом.



## SARTORIA LAMBERTI - BRAND PASTRY CHEF...



Dessert «Mona Lisa»  
Sartoria Lamberti, Moscow

## DESSERT «MONA LISA»

A masterpiece that can be savored, as it's entirely edible, including the artwork itself. Inside, much like every woman, there's a touch of spice - a sauce based on Rosa pepper and raspberries, while the cool character is represented by raspberry and milk ice cream. The baguette is crafted by hand using chocolate and covered with edible gold leaf.



# PROJECT BOOK

## DESSERTS

### SARTORIA LAMBERTI

Gastronomic Atelier, where Italian passion for food meets Italian fashion enthusiasm, is situated on the ground floor of The Carlton hotel.

Gastronomic Atelier - an original concept that unites fashion and gastronomy. Just beyond the threshold lies a small studio where a seamstress embroiders monograms on gifts for the guests. Displayed in the showcases at different times are exhibits from the Museum of Italian Fashion, costumes by Igor Chapurin for Svetlana Zakharova's performance «Amore,» dresses by the brand Rasario, and installations by artist Maria Yankovskaya.

Sartoria Lamberti includes utensils with needle-eye handles, lamps resembling men's shirt cuffs, miniature irons, and impressive spools. Even the uniforms of the waitstaff and hostesses are tailor-made by a prominent Russian designer.

Dessert  
«Needle box»  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow



Гастрономическое ателье, где итальянская страсть к еде встречается с итальянской любовью к моде расположен на первом этаже отеля The Carlton.

Гастрономическое ателье — оригинальный формат, объединяющий моду и гастрономию. Сразу за порогом — маленькое ателье, в котором швея вышивает монограммы на подарках гостям. В витринах в разное время выставлялись экспонаты Музея моды Италии, костюмы авторства Игоря Чапурина из спектакля Светланы Захаровой Amore, платья бренда Rasario, инсталляции художницы Марии Янковской.

Sartoria Lamberti — это приборы с игольным ушком на ручке, светильники, похожие на манжеты мужских рубашек, миниатюрные утюжки и внушительные катушки. И даже форма официантов и хостес сшита по специальному заказу модным российским дизайнером.

### ДЕСЕРТ «ИГОЛЬНИЦА»

«Игольница»: «бархатная подушечка», прячущая под велюром из карамельного шоколада сливочное печенье сабле бретон, воздушный ванильный баваруз и жидкий центр из запеченных яблок. Продумано все до мельчайших деталей — крошечных золотых пуговиц, серебряной иголки и скатившейся на тарелку жемчужной бусины.

### ДЕСЕРТ «SEWING KIT»

«Sewing Kit»: a «velvet cushion» that hides beneath its caramel chocolate velvet exterior, a buttery sablé bréton biscuit, airy vanilla Bavarian cream, and a baked apple liquid center. Every detail is meticulously considered - from tiny golden buttons to a silver needle.

## ДЕСЕРТ «ТРЮФЕЛЬ»

Перед гостем появляется «собака», сопровождаемая рассказом официанта, о том, что собаки - те самые помощники в поисках трюфелей. Далее презентуется деревянный ящик, который открывается перед гостем на словах «собака и Вам помогла найти драгоценные трюфели». Наши трюфели - это интерпретация десерта брауни, который мы печём без муки, соблюдая старинные традиции, на основе шоколада. В брауни появляется та самая благородная корочка и потрясающая текстура. Дополняем брауни кремовой начинкой - кремё - с черным трюфелем, который очень деликатно будет ощущаться в послевкусии. Погружаем эти две составляющие в лёгкий мусс из молочного шоколада и сливок. Создаем форму трюфеля, покрываем велюром. Припудриваем пищевым серебром.

Dessert «Truffle»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow



## DESSERT «TRUFFLE»

A «dog» appears in front of the guest, accompanied by the server's tale of how dogs are the very helpers in the quest for truffles. Subsequently, a wooden box is presented, unveiled before the guest with the words, «The dog and you have collaborated to unearth these precious truffles.» Our truffles are an imaginative rendition of the classic brownie dessert, crafted without the use of flour to honor time-honored traditions, built upon a foundation of chocolate. The brownie showcases that distinguished crust and an exquisite texture. We enhance the brownie with a creamy filling - a truffle-infused ganache featuring the delicate essence of black truffle, lingering tastefully in the aftertaste. These two components are immersed in a light mousse composed of milk chocolate and cream, providing a gentle backdrop. We shape the dessert into a truffle form, enveloping it with a velvety coating. A dusting of edible silver adds a final touch of refinement, commemorating the discovery of these culinary treasures.





### ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА 2023

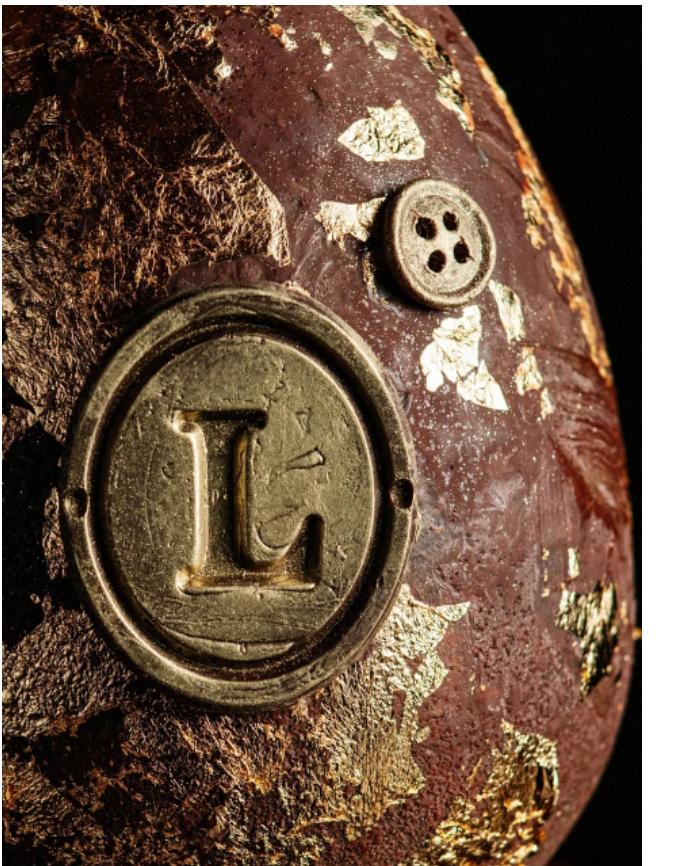
Словно Фаберже — каждая деталь ювелирно проработана. Всего было изготовлено 42 яйца. Яйцо, основа которого вылита из тёмного бельгийского шоколада, скрывает под собой россыпь сладостей ручной работы: конфеты с карамелизованным воздушным рисом, обжаренный засахаренный фундук, драже собственного производства двух видов - миндаль в молочном шоколаде и фундук в карамельном и молочном шоколаде.

### EASTER EGGS 2023

Like Fabergé - each detail is meticulously crafted like jewelry. A total of 42 eggs were created. The egg, with a base molded from dark Belgian chocolate, conceals an array of handmade sweets: candies with caramelized puffed rice, roasted sugared hazelnuts, house-made dragees of two kinds - almonds in milk chocolate and hazelnuts in caramel and milk chocolate.



Easter Eggs 2023  
Sartoria Lamberti, Moscow







#### ДЕСЕРТ «ОЛИВКИ»

Отличить эти «Оливки» в Sartoria Lamberti от настоящих можно только на вкус, ведь их «кошица» сделана из белого и молочного шоколада с оливковым маслом Extra Virgin, мякоть с карамельным сливочным вкусом – из крема на основе жженого шоколада, а «косточка» – из миндаля, выдержанного в вишневом соке. Даже вафельные листики с прожилками и шоколадная веточка – совсем как настоящие.

#### DESSERT «OLIVES»

Distinguishing these «Olives» at Sartoria Lamberti from real ones can only be done by taste, as their «skin» is made from white and milk chocolate with Extra Virgin olive oil, the flesh with a caramel buttery flavor is derived from a cream based on burnt chocolate, and the «pit» - from an almond soaked in cherry juice. Even the waffle leaves with veins and the chocolate twig are just like the real thing.



Dessert «Olives»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow

## ДЕСЕРТ «ДРАГОЦЕННОСТЬ»

Коробочка самого узнаваемого цветана-конеc пополнит и вашу коллекцию! Как минимум, в варианте десерта.

Нижняя часть «коробки» — это пирожное с многогранным вкусом — перекликающи-ся между собой малиновый мусс и экс-центричный юдзу. Дополняется вся кон-струкцию и вкус цитрусовым бисквитом. Низ и крышка «коробочки» покрывается шоколадный глазурью, окрашенной тем самым цветом, он даже в кондитерской колористике носит название «Тиффани», что примечательно.

Внутрь вложили действительно драгоцен-ность — серебряную шоколадную «брошь» с логотипом Сартории.

## DESSERT «PRECIOUSNESS»

The most recognizable Tiffany blue box will now enhance your collection! At least, in the form of a dessert.

The lower part of the «box» is a pastry with a multifaceted flavor - a harmony between raspberry mousse and eccentric yuzu. The entire structure is complemented by the taste of citrus sponge cake. The bottom and the top of the «box» are covered in chocolate glaze tinted in the iconic Tiffany blue color, which is even given the name «Tiffany» in the world of confectionery.

Inside, a true gem is placed - a silver chocolate «brooch» with the Sartoria logo.

Dessert «Jewel»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow







Dessert  
«Childhood message»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow

## ДЕСЕРТ «ПОСЛАНИЕ ИЗ ДЕТСТВА»

Это не просто десерт. Это — эмоциональное погружение в детские воспоминания и атмосферу праздника.

Заказав «Подарок» гость получает настоящий новогодний подарок, переносящий его в детство, где Новый год — это праздник с ёлкой и ароматом мандаринов, праздник, которого он ждал весь год и, наконец, можно найти свой заветный подарок под ёлочкой... и, как дополнение к погружению, гость получает конверт с телеграммой, подписанной самым важным человеком в жизни каждого — мамой.

## DESSERT «CHILDHOOD MESSAGE»

This is not just a dessert. It's an emotional journey into childhood memories and the atmosphere of celebration.

Ordering the «Gift,» the guest receives a genuine New Year's present that transports them back to their childhood. It's a time when New Year's was a holiday with a tree and the scent of mandarins, a celebration they awaited all year, and finally, they could find their coveted gift under the tree. As an additional touch to this immersion, the guest receives an envelope with a telegram signed by the most important person in everyone's life - their mother.

## НЕСКОЛЬКО ИНТЕРЕСНЫХ ФАКТОВ

Телеграмму мы печатаем сами, на настоящей почтовой бумаге, состариваем тоже сами — крепкой заваркой чёрного чая.

На ёлке есть шишки — они съедобны. Гостям можно проговаривать: «Если вы что-то найдёте на ёлке — будьте уверены, что это съедобно». Кора ёлки — это действительно кора дерева, которую мы определённым образом обрабатываем и перемалываем в муку. Придаёт бисквиту терпкий вкус и послевкусие дерева.

## SOME INTERESTING FACTS

We print the telegram ourselves, on real postal paper, and age it with a strong brew of black tea.

There are edible pine cones on the tree. Guests can be told, «If you find something on the tree - rest assured, it's edible.»

The tree's bark is indeed tree bark, which we process and grind into flour. It imparts a slightly bitter taste and a woody aftertaste to the biscuit.





## СОСТАВ ДЕСЕРТА

- Центр: Мандарин
- Пряничный бисквит с еловой корой
- Мусс с шампанским
- Глазурь Киндер-сюрприз с взрывной карамелью

## COMPOSITION

- Center: Mandarin
- Gingerbread sponge cake with spruce bark
- Mousse with champagne
- Kinder surprise icing with explosive caramel

## МЕХАНИКА ПОДАЧИ

Выносим сначала конверт (на конверте специально изготовленные марки с нашим логотипом) со словами: «Вам послание из детства». В телеграмме написано: «Не переставай верить в чудеса, целую, мама».

Затем выносим ёлку в горшке, под которой лежит «подарок» (или несколько — в стол). Сервируемая постановочной тарелкой, десертной вилкой и ножом.

При подаче используется аромат мандарина, чтобы максимально погрузить гостя в детство и момент ощущения праздника. (Кондитеры распыляют самостоятельно).

Желаем приятного аппетита и проговариваем: «Надеемся, Вам удастся вспомнить те тёплые детские чувства и предпраздничную радость». Гость берет подарок, который упакован в шуршащую блестящую обертку. Развязывает и раскрывает на тарелке свой «подарок».

Первое что он видит внутри — золотой логотип ресторана (выполнен из шоколада и покрыт пищевым золотом).

Десерт в форме куба, внутри — вкусы нового года: мандарины, шампанское и ёлка. Мандариновый жидкий центр, мусс на основе уникального шампанского, пряничный бисквит с еловой корой.

## SERVICE MECHANICS

First, we present the envelope (with specially crafted stamps featuring our logo) and say, «You have a message from your childhood.»

In the telegram, it reads: «Never stop believing in miracles, love, Mom.»

Then, we bring out the potted Christmas tree, under which the «gift» is placed (or multiple gifts if at a table). It's served on a staged plate with dessert fork and knife.

As it's brought out, the scent of mandarin is used to immerse the guest in childhood memories and the feeling of celebration (confectioners disperse it on their own).

We wish them a pleasant appetite and say, «We hope you'll be able to recall those warm childhood feelings and the pre-holiday joy.» The guest takes the gift, wrapped in a rustling, shiny wrapper. They untie and reveal their «gift» on the plate. The first thing they see inside is the restaurant's golden logo (crafted from chocolate and covered with edible gold leaf).

The dessert takes the form of a cube, with the flavors of the New Year inside: mandarins, champagne, and fir tree. A mandarin liquid center, mousse based on unique champagne, and gingerbread sponge cake with fir bark.



PH: Daniil Rabovsky,  
for St.Petersburg Digest magazine



#### ДЕСЕРТ «ТИРАМИСУ (ЭСПРЕССО)»

Что может быть более итальянским, чем культура выпить чашечку эспрессо? А какой десерт возникает в голове при ассоциации с Италией? Именно — тирамису!

Наш шеф-кондитер решила подать классический десерт тирамису в уникальном визуальном формате — в съедобном стаканчике «кофе с собой».

Стаканчик и крышка, на первый взгляд настоящие, но Вы удивитесь, если попробуете отломить кусочек! Сладкий вкус карамельного шоколада, из которого выполнен стакан, отлично дополняет содержимое — классический крем-маскарпоне, дополнен десерт легким миндальным бисквитом, а акцентом выступает мороженое «Горький эспрессо» с какао-бобами.

А венчает всю композицию крышечка из темного бельгийского шоколада, которую наши кондитеры изготавливают вручную.

#### DESSERT «TIRAMISU (ESPRESSO)»

What could be more Italian than sipping an espresso? And what dessert immediately comes to mind when you think of Italy? Exactly - tiramisu! Our pastry chef decided to present the classic tiramisu dessert in a unique visual format - in an edible «to-go coffee cup.»

The cup and lid appear genuine at first glance, but you'll be surprised if you try to take a bite! The sweet taste of caramel chocolate, from which the cup is made, perfectly complements the contents - classic mascarpone cream, complemented by a light almond sponge cake. The highlight is the «Bitter Espresso» ice cream with cocoa beans. The whole composition is crowned with a lid made of dark Belgian chocolate, meticulously crafted by our confectioners.



Dessert  
«Tiramisu (Espresso)»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow





\* юдзу

Фруктовое растение рода Цитрус, распространённое в Юго-Восточной Азии. Является продуктом естественной гибридизации мандарина и ичанского лимона. Уникальный яркий узнаваемый вкус.

Dessert «Apple»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow

### ДЕСЕРТ «ЯБЛОКО»

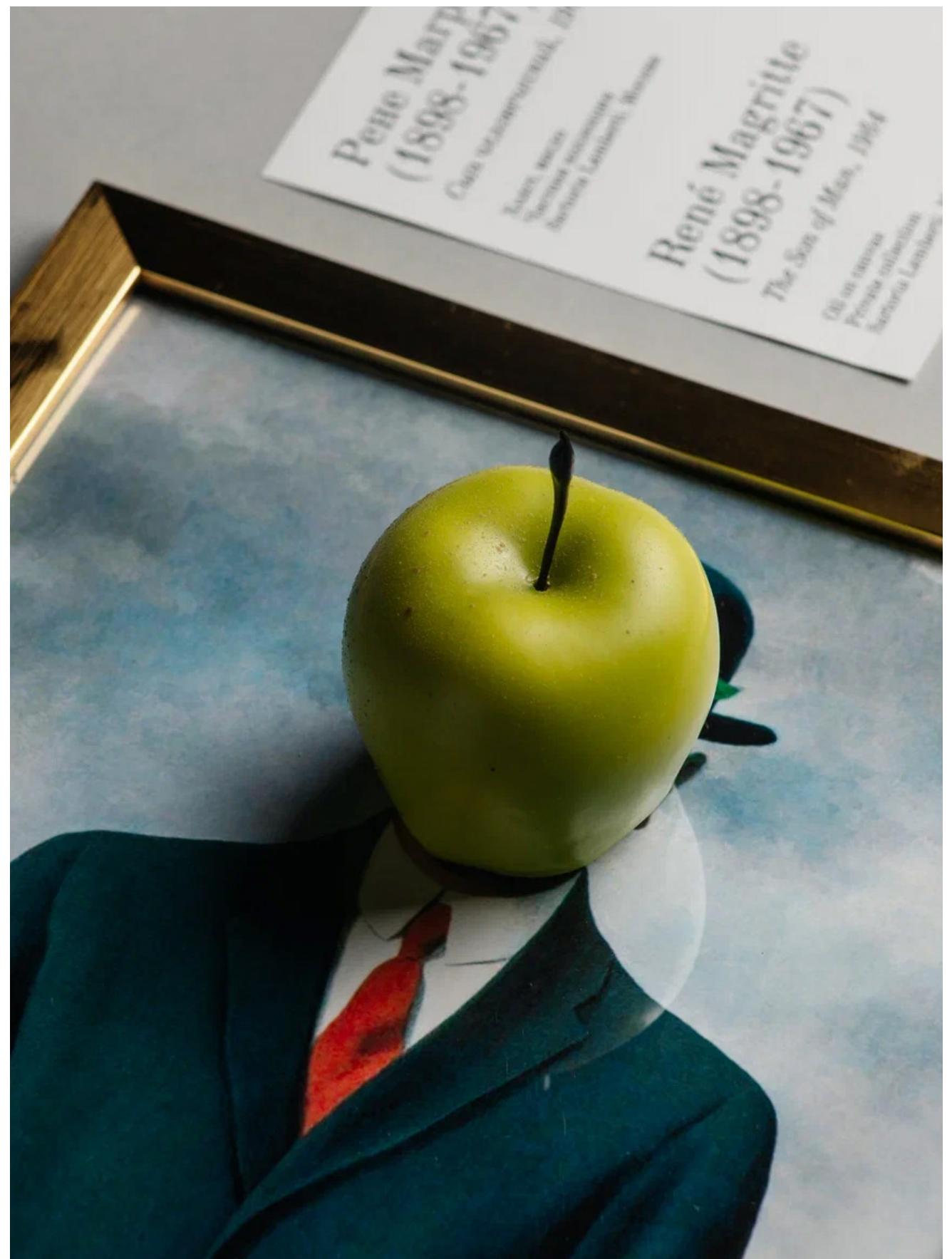
За основу десерта «Яблоко» была взята всемирно известная картина, принадлежащая кисти бельгийского художника Рене Магритт «Сын человеческий».

Визуально неотличимый от настоящего яблока, десерт представляет собой сочетание сливочного чизкейка с эксцентричным центром из «яблочного мохито», дополняется композиция лимонным бисквитом, а перед основной подачей предлагается освежиться сорбетом из яблока и юдзу\*. Десерт подаётся на картине в золотом багете. Картина используется для подачи.

### DESSERT «APPLE»

The dessert «Apple» is based on the globally renowned painting by the Belgian artist René Magritte, «The Son of Man.»

Visually indistinguishable from a real apple, this dessert is a combination of creamy cheesecake with an eccentric «apple mojito» center. It's complemented by a composition of lemon sponge cake. Before the main presentation, a refreshment is offered with apple and yuzu sorbet\*. The dessert is served on a golden frame resembling a painting frame, with the actual painting used for presentation.





### ДЕСЕРТ «НЕ КАМАМБЕР»

Десерт, сочетающий в себе поистине итальянские вкусы — сыры, белое вино, цитрусы и ликёр на основе рукколы.

Что касается внешнего вида — аутентичная берестяная коробка скрывает в себе головку «сыра», очень уж похожего на благородный камамбер. Вручную мы создаём форму десерта из сырного Мусса, применяя для формовки те же технологии, что и сыровары.

### DESSERT «NOT CAMEMBERT»

A dessert that brings together truly Italian flavors - cheese, white wine, citrus, and a rocket liqueur. In terms of appearance, the authentic birch bark box holds a «cheese» that remarkably resembles noble Camembert. We manually shape the dessert using cheese mousse, applying the same techniques as cheesemakers.

Dessert «Not Camembert»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow



Dessert «Cabbage»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow

### ДЕСЕРТ «БРОККОЛИ»

Лето — это яркие краски и всплеск положительных эмоций, именно этим вдохновилась наш шеф-кондитер при разработке нового десерта — «Брокколи».

Что примечательно, от настоящей капусты в десерте лишь внешний вид, а внутренний мир соответствует всем канонам кондитерской моды: здесь и булочка, пропитанная цитрусовым сиропом, и сметанный крем, прекрасно ее дополняющий. А если заглянуть в самое сердце — непременно обнаружите апельсиновую карамель.

### DESSERT «BROCCOLI»

Summer is all about vibrant colors and a burst of positive emotions, which is what inspired our pastry chef in creating the new «Broccoli» dessert. Notably, the dessert's resemblance to real broccoli is only in its outer appearance. The inner composition adheres to all pastry fashion norms: there's a bun soaked in citrus syrup, and a creamy filling that complements it perfectly. If you delve into the heart of the dessert, you'll definitely discover orange caramel.

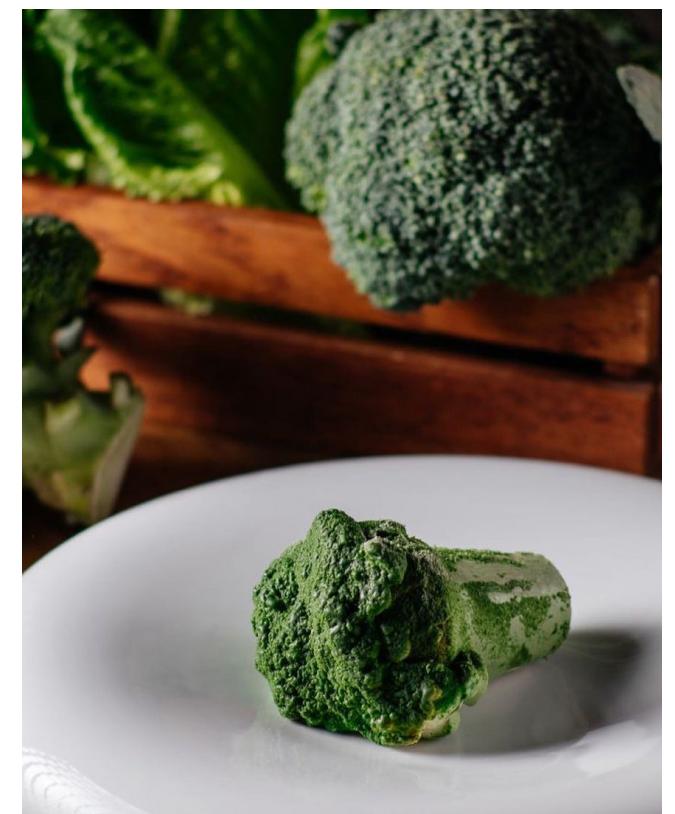
### ДЕСЕРТ «КАПУСТА»

Ассоциативно в пост всегда остаётся употреблять в пищу только овощи, мы поддерживаем эту концепцию, но вносим свои корректизы, ведь в нашей «капусте» самый настоящий десерт! Под сахарными текстурными «капустными» листьями спрятан крем на основе сыра тофу и соевого молока, насыщенного жасминовым чаем, а в самом центре — пюре из груши, томлёной с ванилью, дополняем композицию бисквитом с апельсиновым соком.

Капуста благородно возлежит на «грядке» из постных бисквитных крошек и так и завлекает скорее ее попробовать.

Каждый лист мы текстурируем вручную, используя настоящую капусту — так точно получится очень натурально!

А чтобы сделать срез — собираем около часа каждый слой в одну заготовку, чтобы далее нарежать и получить реалистичный капустный срез.



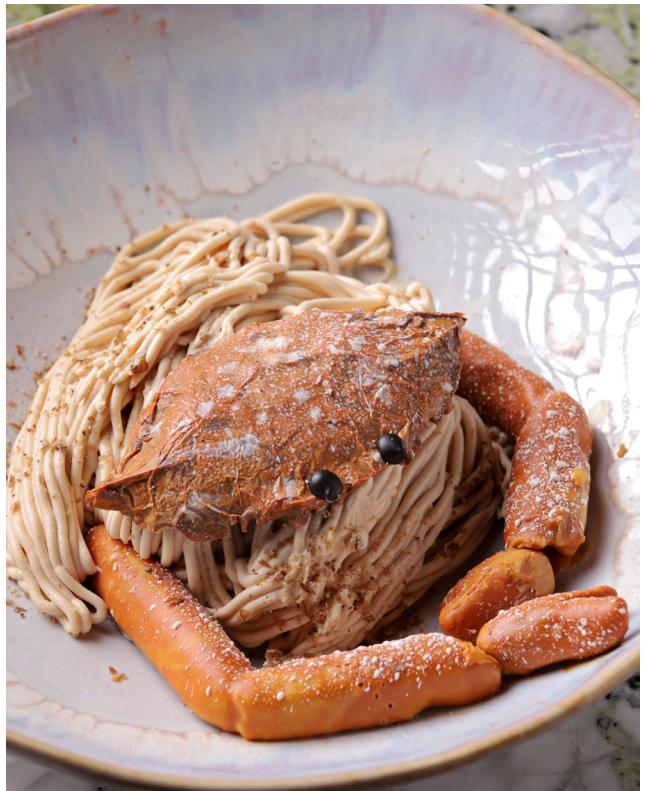
## «ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ ВАС УДИВИТ»

Мы не могли пройти мимо такого знаменательного праздника как День пасты! И в честь этого события наш шеф-кондитер разработала десерт, в точности визуально повторяющий одно из самых популярных блюд Sartoria Lamberti - пасту с крабом. Как и всегда, прослеживается фирменный стиль автора - полностью ручная работа - панцирь выполнен без использования форм, как, впрочем, и лапы «крабы». Во вкусе - осеннее настроение - орехи в нескольких текстурах и молочный шоколад.



## «A DESSERT THAT WILL SURPRISE YOU.»

We couldn't pass by such a significant celebration as Pasta Day! And to honor this event, our pastry chef has designed a dessert that faithfully recreates one of Sartoria Lamberti's most popular dishes - pasta with crab. As always, the author's signature style is evident - entirely handcrafted. The crab shell is formed without the use of molds, just like the «crab legs». In terms of taste, it captures the autumn mood - nuts in various textures paired with milk chocolate.



«A dessert what will surpeise you»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow



\*  
БАВАРУА

Мусс на основе заварного  
крема, смешанного  
со взбитыми сливками.

\*  
КОНФИ

Текстура фруктов-ягодного  
кондитерского изделия,  
соуса, приготовленного путем  
варивания.



ДЕСЕРТ «УТЮЖОК»

В честь трехлетия ресторана, был создан десерт, визуально повторяющий один из самых запоминающихся атрибутов ресторана-ателье. Да, это — утюжок-салфетница). Внутри скрывается пасхалка: отсылка к самому первому десерту, разработанному нашим шеф-кондитером Наирой для Сартории. Многие наши гости помнят «подушечку-игольницу» с ванильным баваруа\* и яблочным конфи\*. Теперь этот состав заключён в отлитый вручную корпус из темного бельгийского шоколада и покрыт пищевым серебром. Еще одна удивительная особенность подачи — съедобная салфетка, которая также делается вручную, подобно настоящей салфетке подгибая края.

DESSERT «IRONING BOARD»

In honor of the restaurant's third anniversary, a dessert was created that visually replicates one of the most memorable attributes of the atelier-style restaurant – the ironing board napkin holder. Inside, there's a hidden Easter egg: a reference to the very first dessert developed by our pastry chef Naira for Sartoria. Many of our guests remember the «pin cushion» with vanilla Bavarian cream\* and apple confit\*. Now, this composition is enclosed in a hand-crafted shell of dark Belgian chocolate and coated with edible silver. Another astonishing presentation feature is an edible napkin, also hand-crafted to resemble a real folded napkin.

Dessert «Napkin holder»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow





# PROJECT BOOK

## FOR BAR



### ДЕСЕРТ «УСТРИЦА»

Каждая ракушка съедобна и создается без использования форм, расписывается вручную, а внутрь помещается драгоценная жемчужина, на основе сметанного мусса. Дополняют десерт «пена» и гранита на основе просекко и лаймового сока.

### DESSERT «OYSTER»

Each shell is edible and crafted without the use of molds, meticulously hand-painted. Inside, a precious pearl made from cream mousse awaits. The dessert is complemented by a «foam» and granite based on Prosecco and lime juice.

Dessert  
«Oyster»  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow





## GARNISHOLOGY

One of the most crucial aspects of my work is creating, developing, teaching, and consulting on edible cocktail pairings. The world of bartending underwent a revolution when I realized that drinks could be adorned not only with an orange slice but also with a mini dessert or a conceptual image artistically placed on the foam of a sour cocktail. And it doesn't stop there: through garnishes, we unveil storytelling, enhance taste, enrich content, and deliver emotions!

Bartenders affectionately refer to me as their patron, and with a unique passion, I help them reach new heights. In collaboration with the best (Insider bar, Moscow; Solution school, Russia; Liquid Design, Dubai), we showcase the industry something new and astonishing!

Garnish  
for LOBAS Event,  
Moscow

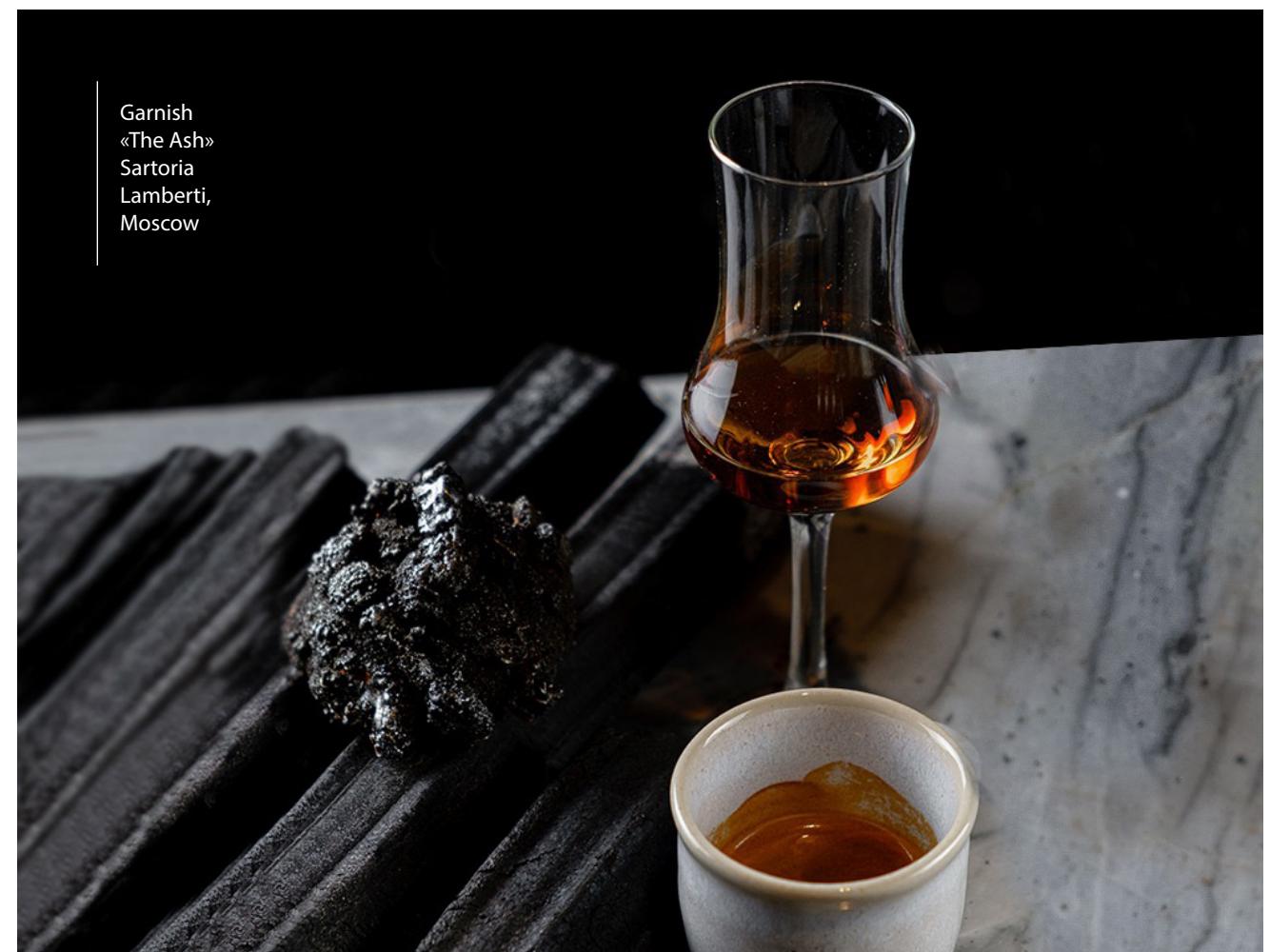
## ГАРНИШОЛОГИЯ

Одно из важнейших направлений моей деятельности — создание, разработка, обучение, консультации по съедобному пейрингу для коктейлей.

Барный мир перевернулся, когда осознал, что можно декорировать напиток не только слайдом апельсина, но и полноценным мини-десертом, или концептуальным изображением, красиво ложащимся на пену сауэра. Дальше — больше: раскрываем с помощью гарниша сторителлинг, дополняем вкус, содержание, дарим эмоции!

Бартендер нежно называют меня своей покровительницей, а я, с особой страстью, помогаю им достигать новых вершин.

В сотрудничестве с лучшими (Insider bar, Москва; Solution school, Россия; Liquid Design, Дубай) мы демонстрируем индустрии новое и потрясающее!



## ГАРНИШ «ПЕПЕЛ»

Посетителям предлагается попробовать уникальное сочетание коньяка «Courvoisier VSOP», кофе эспрессо и десерта с горчицей и темным шоколадом. Русскоязычное название десерта «Пепел». И всем видом пирожное напоминает головешку из печи. Подается на куске смятого пергамента, постеленного на настоящие угли.

## GARNISH «THE ASH»

Visitors are invited to experience a unique combination of Courvoisier VSOP cognac, espresso coffee, and a dessert with mustard and dark chocolate. The dessert is aptly named «Пепел» (which translates to «Ash» in English). Its appearance resembles a head coming out of an oven. It's served on a piece of crumpled parchment.



## ГАРНИШ ДЛЯ MACALLAN

Для коллаборации с MACALLAN хотелось создать что-то, что подчеркнет богатую ароматизацию и историю данного алкоголя. Поэтому, на дубовых ветках расположился дубовый маршмеллоу). При госте совершается целое представление: официант берет ветку и обжигает маршмеллоу, чтобы еще больше раскрыть ароматику.



## GARNISH FOR MACALLAN

For the collaboration with MACALLAN, the goal was to create something that would highlight the rich aromatics and history of the alcohol. Therefore, oak branches were adorned with oak marshmallows. Upon the guest's arrival, a whole presentation takes place: the waiter takes a branch and roasts the marshmallow, further enhancing the aromatic experience.

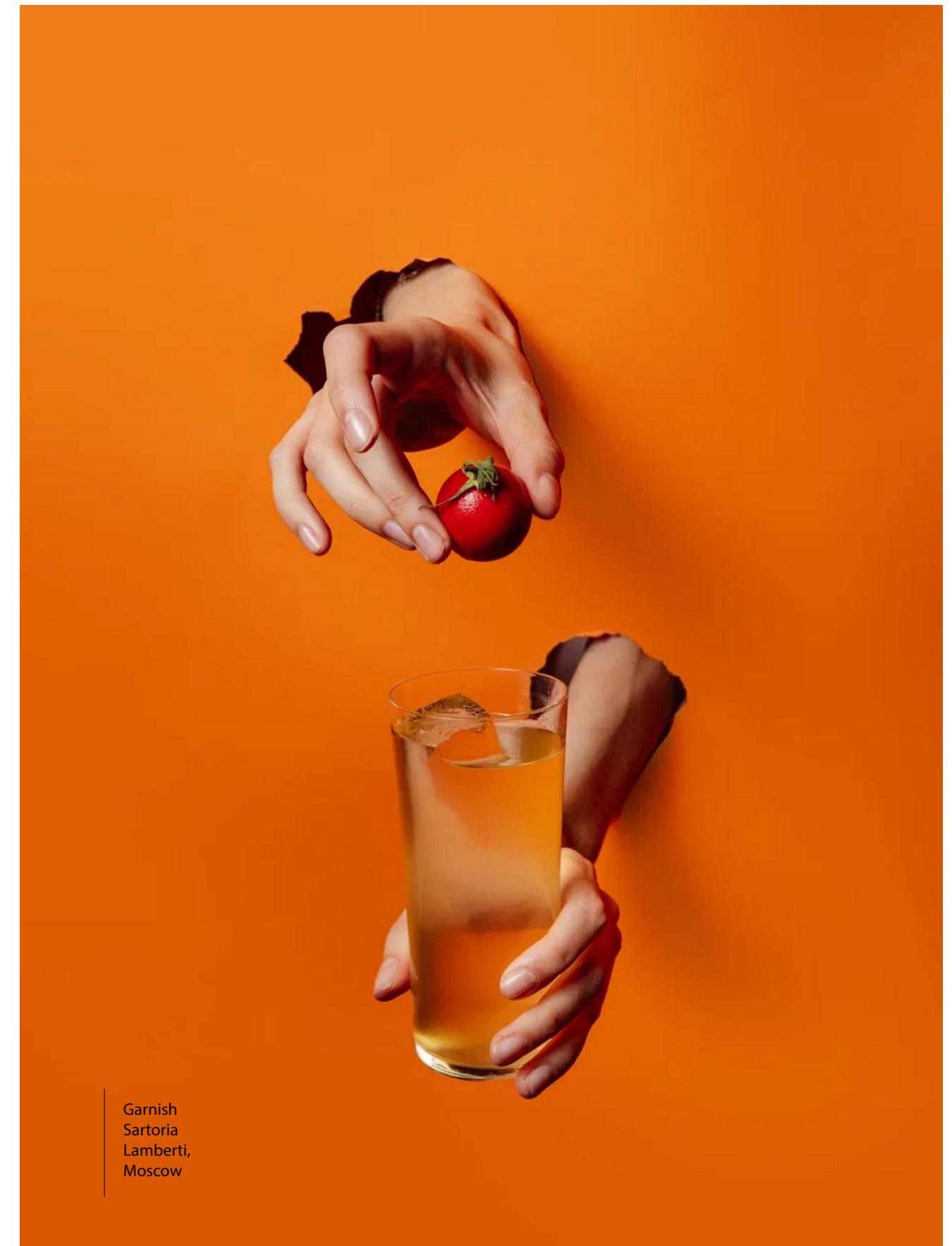


## ГАРНИШ «КРОВАВАЯ МЭРИ»

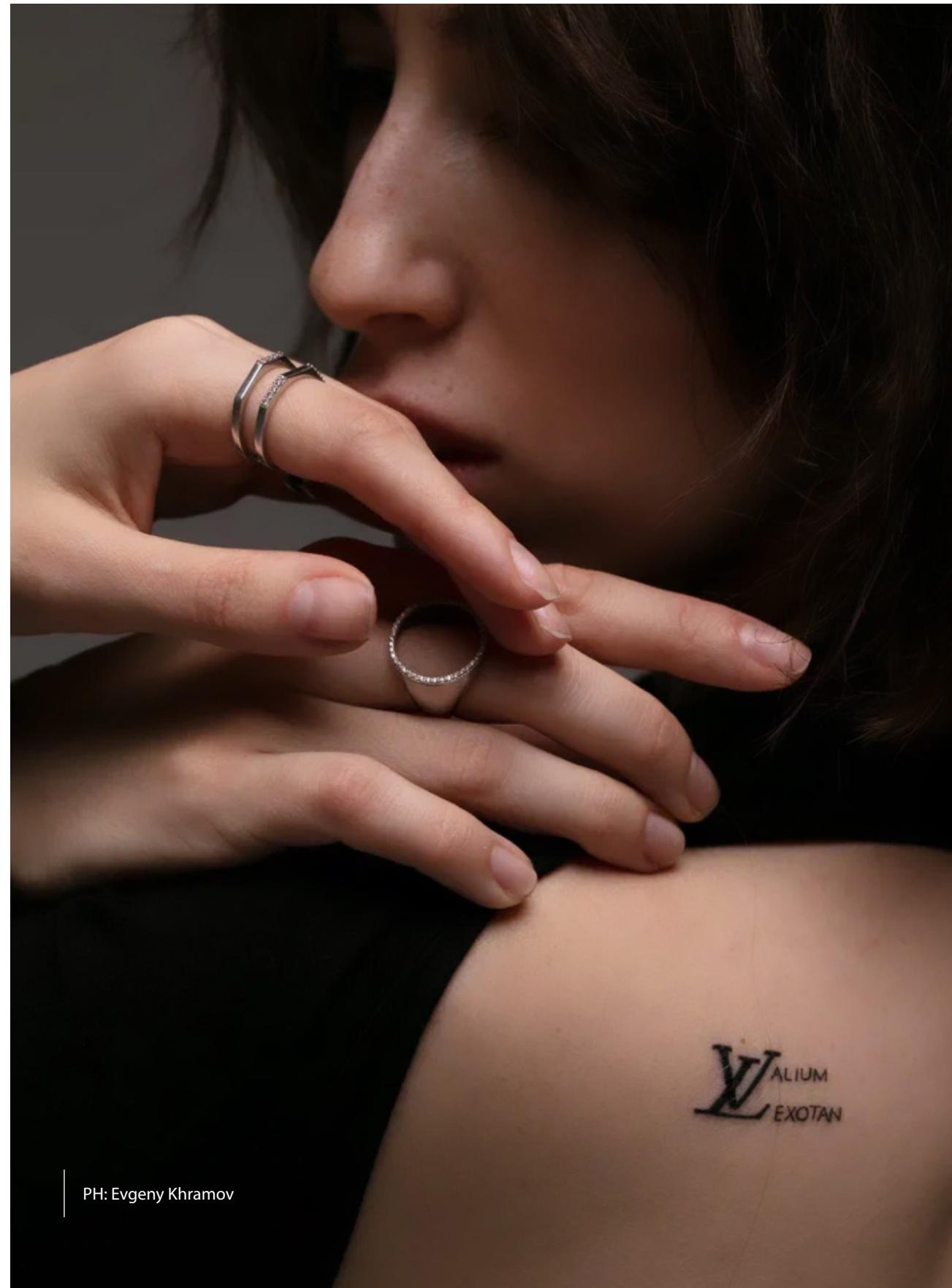
В качестве декора к коктейлю часто может быть использован основной ингредиент, как, например, случилось с «Кровавой Мэри». Гарниш сделан в виде помидорки черри. Внутрь помещена томатная вода, смешанная с ксантаном. После заморозки, всё окунается в глазурь на основе шоколада. Композиция завершается сушеной веточкой от томатов. Простой и быстрый вариант для декора овощных напитков.

## GARNISH «BLOODY MARY»

As a cocktail garnish, the main ingredient can often be utilized, just as it happened with the «Bloody Mary.» The garnish is created in the form of a cherry tomato. Inside is tomato water mixed with xanthan, which is then frozen and coated with chocolate glaze. The composition is finished with a dried tomato stem. A simple and quick option for decorating vegetable-based drinks.



Garnish  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow



## ДЕСЕРТ ДЛЯ СВЧ-ШКОЛЫ

СВЧ в Санкт-Петербурге – это многопрофильная школа для тех, кто хочет начать свою карьеру в ресторанном бизнесе или научиться готовить для себя. Программы подходят как для профессионалов, так и для начинающих шеф-поваров, а также для любителей и тех, кто хочет работать в сфере еды. Концепция обучения в СВЧ харизматичная – команда придумала рассказывать об индустрии через школьные предметы. Короткие программы СВЧ считаются одними из лучших в России.

## DESSERT FOR SVCH SCHOOL

SVCH in St. Petersburg is a multi-profile school for those who want to start their career in the restaurant business or learn how to cook for themselves. The programs are suitable for both professionals and aspiring chefs, as well as for enthusiasts and those who want to work in the food industry. The teaching concept at SVCH is charismatic – the team came up with presenting the industry through school subjects. The short programs at SVCH are considered some of the best in Russia.



Garnish  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow



### ТЕАТРА CRAVE

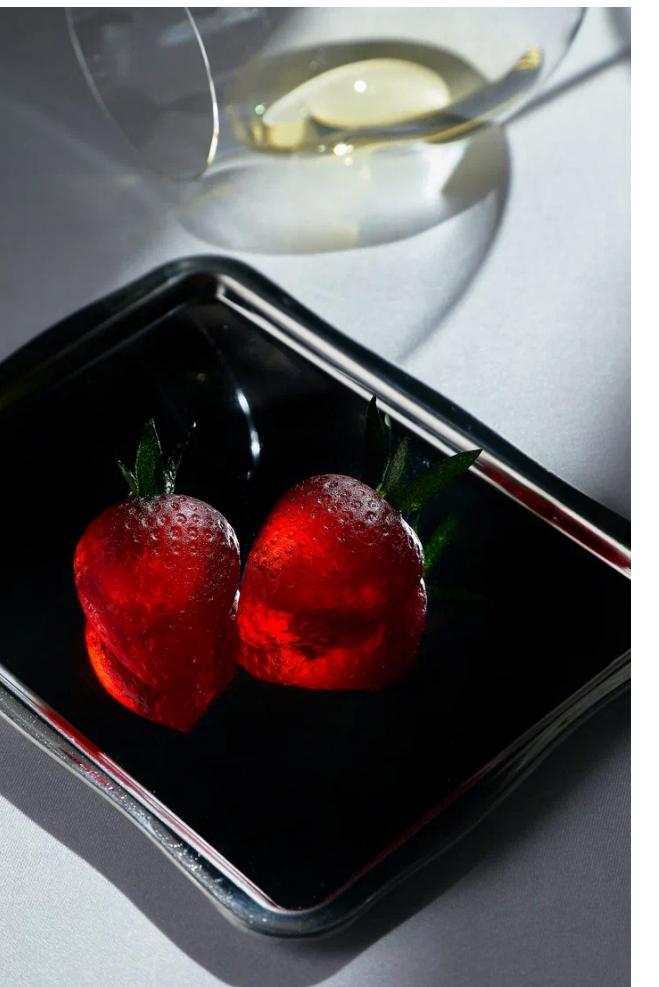
Поход в театр Crave — всегда праздник. От огромных дверей, которые предупредительно отворит швейцар, элегантные хостес проводят вас по мраморной лестнице в фойе с баром, где всегда звучит живая музыка. Мы будем рады, если вы приедете заранее и насладитесь атмосферой не торопясь. И, конечно, театр — всегда отличный повод, чтобы надеть любимое платье или вечерний костюм.

### ГАРНИШ ДЛЯ ТЕАТРА CRAVE

Для коллаборации с театром Crave к премьере нового шоу «Crave Airlines» был разработан мини-десерт «аЭро» меню, такой же страстный как и выступление современного кабаре знаменитого театра! Сладкая парочка – две «клубнички»: желе из шампанского, которое принято распивать в первом классе, а внутри – яркий эксцентричный центр на основе клубники с перцем розе. Хвостики выполнены вручную, поэтому можно без доли стеснения съесть мини-десерт целиком.

### GARNISH FOR THE CRAVE THEATER

For a collaboration with Crave Theatre for the premiere of their new show «Crave Airlines,» a mini-dessert called «aEro» was developed for the menu – just as passionate as the performance of the renowned contemporary cabaret theater! The sweet couple consists of two «strawberries»: champagne jelly, which is typically enjoyed in first class, with a vibrant and eccentric strawberry and pink pepper center. The delicate leaves are handcrafted, so you can comfortably enjoy the mini-dessert as a whole.



Garnish for the  
Crave Theater,  
Moscow





### ДЕСЕРТ «КАТУШКА»

Блинный тортом уже никого не удивишь, а мы привыкли вас удивлять! Пирожное из сливочных блинчиков с крем-муссом со вкусом самого итальянского десерта - тирамису, заключённого в форму катушки ниток, не оставит никого равнодушным. Дополняем композицию пуговицами из шоколада ручной работы.

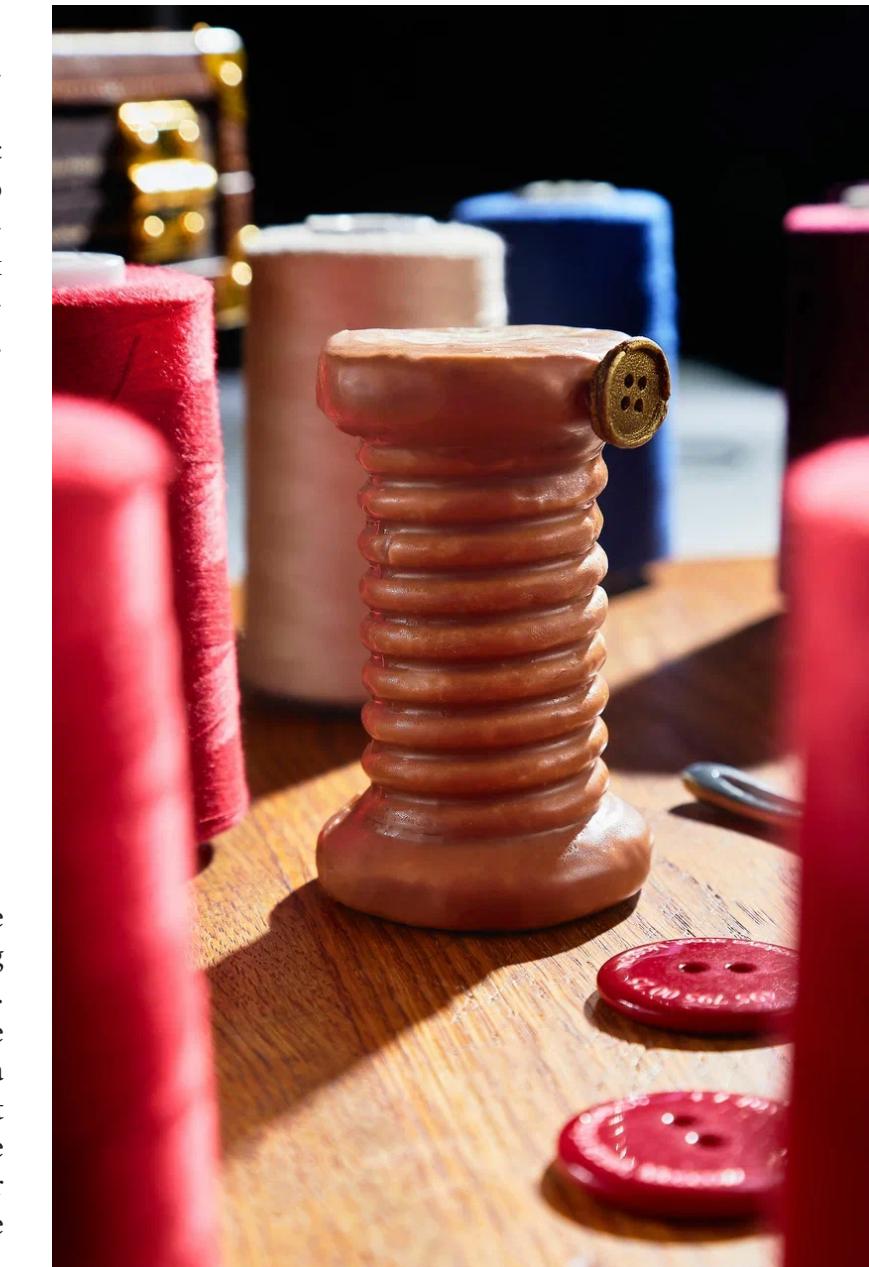
Dessert  
«Needle box»  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow

### DESSERT «ROLL CAKE»

You can no longer surprise anyone with a pancake cake, but we are here to continue astonishing you! Our pastry creations never fail to amaze. Introducing our «Roll Cake,» a dessert made from layers of creamy pancakes filled with a tiramisu-flavored cream mousse, reminiscent of the most exquisite Italian dessert. The delicate roll shape is sure to captivate your senses, and we've added handmade chocolate buttons to complement the composition.

#### Состав

- Блины сливочные
- Крем-мусс тирамису
- Покрытие на основе молочного шоколада



#### Composition:

- Creamy pancakes
- Tiramisu cream mousse
- Milk chocolate-based coating



Dessert  
«Mitten»  
Sartoria  
Lamberti,

#### DESSERT «MITTEN»

In anticipation of the New Year, our head pastry chef drew inspiration straight from childhood. It's a season of magic and dreams, a time when we believed that our wishes would come true. You might recall the Soviet animated film «Mitten,» where a little girl dreams of having a puppy and leads her mitten on a string. In the end, her wish comes true when her mother gives her a puppy. Our dessert is a tribute to the importance of dreaming and the enchantment of childhood. This dessert embodies the flavors of the holiday season with a touch of gingerbread. We've created «gingerbread spirits» – a blend of spices forming the base for our cheesecake. As is fitting for gingerbread, there's a delightful filling inside – in this case, cherry confit. And of course, the dessert wouldn't be complete without actual gingerbread cookies, made from gingerbread dough and placed within the dessert. Notably, the chocolate shell is crafted manually from an authentic wooden mold used for traditional gingerbread, reflecting the appearance of the mitten from the animated film. Visually, our «mitten» dessert encapsulates the essence of the film – soft, fluffy, and warm, symbolizing belief in miracles. The dessert features the characteristic density of cheesecake that extends even to the texture of the cookie.

#### ДЕСЕРТ «ВАРЕЖКА»

В преддверии Нового года вдохновение к нашему шеф-кондитеру пришло прямиком из детства, ведь именно в детстве мы с особым трепетом ждали этот праздник, именно в детстве он был для нас самым ярким и волшебным, именно в детстве мы верили, что наши желания исполняются.

Наш десерт призван напомнить о том, как важно мечтать, ведь мечтам свойственно сбываться.. Наверняка вы смотрели в детстве советский мультик «Варежка», в котором девочка мечтала о собачке и водила за верёвочку варежку. В конце мама подарила девочке собачку - желание исполнилось! В составе десерта - воплощение новогоднего вкуса - имбирный пряник! Мы сделали «пряничные духи» - смесь специй, на их основе изготовили чизкейк. Как полагается прянику - внутри есть начинка, в нашем случае - вишнёвый конфитюр. И, конечно, без пряника не обошлось - мы выпекли печенье из пряничного теста и поместили в десерт. Примечательно то, что в качестве форм мы используем шоколадный корпус, который сами же и отливаем вручную из аутентичной деревянной формы для настоящих пряников. Визуально наша варежка является воплощением варежки из мультфильма - бордовая, пушистая, олицетворяющая теплоту и веру в чудеса. Десерт имеет характерную чизкейкую плотность, которая продолжается и в текстуре печенья.



## ДЕСЕРТ «ШАР ВОСЬМЁРКА»

### Философия

В постобычно нельзя есть десерты, а мы предлагаем гостям положиться на судьбу и спросить у шара предсказаний можно ли съесть наш десерт. \*Вдохновение к нашему шеф-кондитеру пришло из фильма «Трасса 60», в котором Главный герой постоянно обращается к шару предсказаний с вопросами повышенной значимости. На сегодняшний день подобные шары стали частым сувениром. Десерт не содержит продуктов молочного происхождения и глютен.

### Подача

Вынося гостю, создаём атмосферу волшебства и загадочности - напуская перед подачей пар из Флауэр бластера. (Приспособление и крышка будут находиться на баре, кондитер отдаёт данный десерт на барную стойку. Пар образуется при нажатии, использовать жидкость НЕ нужно) Поднимаем крышку, ставим тарелку на стол и предлагаем гостю взять шар и узнать, можно ли съесть десерт. Гость переворачивает шар и видит ответ «МОЖНО», затем кладёт шар обратно в тарелку. Поднимаем крышку, ставим тарелку на стол и предлагаем гостю взять шар и узнать, можно ли съесть десерт. Гость переворачивает шар и видит ответ «МОЖНО», затем кладёт шар обратно в тарелку.

## DESSERT «MAGIC EIGHT BALL»

### Philosophy

Ordinarily, desserts aren't meant to predict the future. However, we invite our guests to embrace destiny and ask our «Magic Eight Ball» dessert if it's permissible to indulge. Our inspiration for this came from the movie «Highway 60», in which the protagonist frequently turns to a fortune-telling ball for answers of significance. Today, such fortune-telling balls have become a common souvenir. This dessert is dairy-free and gluten-free.

### Presentation

As we present this dessert to you, we conjure an atmosphere of enchantment and intrigue, filling the air with mist from a Flower Blaster. (The apparatus and lid will be stationed at the bar; the dessert will be handed to you at the bar counter. The mist forms upon pressing, no liquid is involved.) Lifting the lid, we place the dessert on the table and offer you the «Magic Eight Ball.» Flip the ball to reveal the answer «YES,» then place the ball back into the dish.

Dessert  
«Magic eight ball»  
Sartoria Lamberti,  
Moscow



Dessert  
«Piano»  
Sartoria  
Lamberti,  
Moscow



## ДЕСЕРТ «РОЯЛЬ»

Вариация классического десерта «Опера». В основе - фисташковый бисквит Джоконда, пропитанный сиропом с лаймом, взбитый ганаш с малиной, приятное по текстуре малиновое желе с лаймовым соком и кусочками малины, а так же фисташковый крем с лёгким сливочно-творожным сыром. И, конечно, мы не могли сделать десерт с таким звучным названием в обычной форме - наша Опера - это рояль! с крышкой из шоколада и миллиметровыми клавишами, нанесенными вручную. в десерте вы найдете съедобную партитуру с самым осенним классическим произведением - Осенней Сонатой Бетховена. Предлагаем Вам погрузиться в камерную атмосферу великого искусства и прочувствовать всю глубину, содержательность и совершенство формы нашего сладкого произведения.

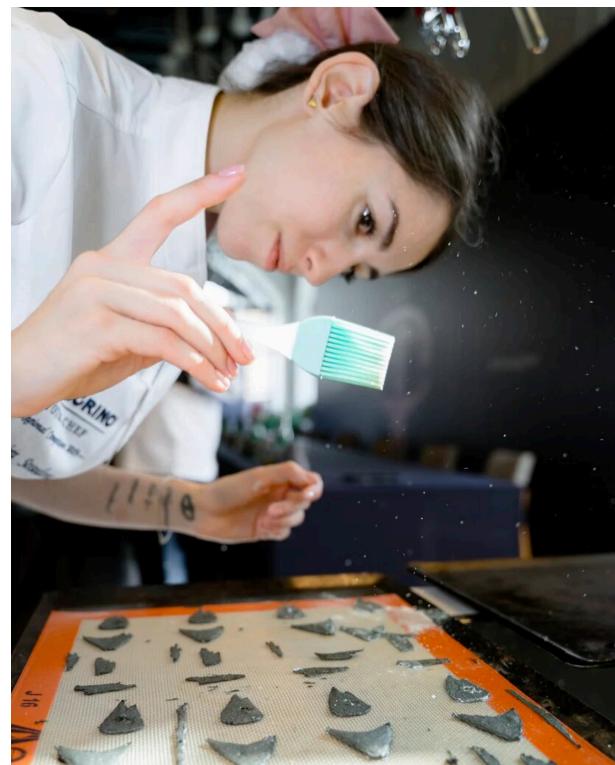
## DESSERT «PIANO»

A twist on the classic «Opera» dessert. At its core lies a pistachio Joconde sponge, soaked in lime syrup, layered with whipped ganache infused with raspberry. The delightful texture continues with raspberry jelly infused with lime juice and pieces of raspberry. Complementing these elements is a pistachio cream blended with a light, creamy, and tangy cottage cheese. And of course, a dessert with such a resonant name couldn't be presented in an ordinary form. Our «Piano» dessert takes the shape of a grand piano, complete with a chocolate lid and manually applied miniature keys. Inside the dessert, you'll discover an edible score featuring Beethoven's Autumn Sonata, inviting you to immerse yourself in a chamber of great artistry and experience the depth, richness, and perfection of our sweet creation.

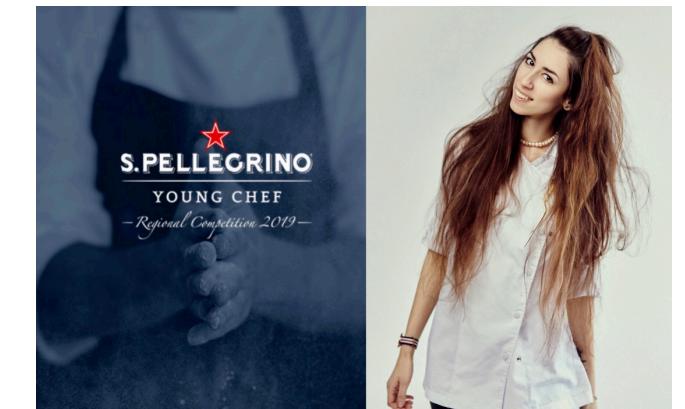




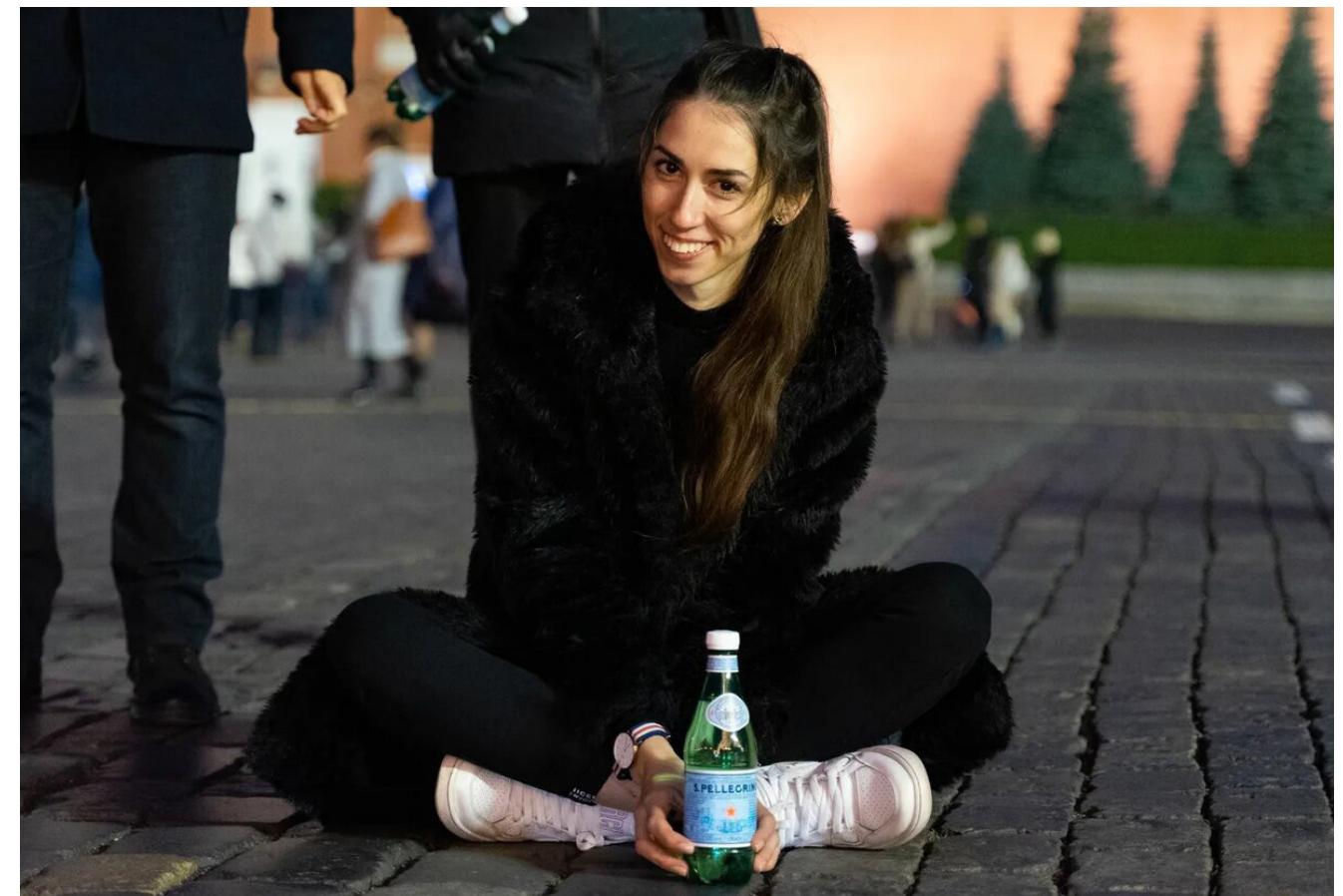
S.Pellegrino Young Chef - самый респектабельный конкурс мира среди шеф-поваров. Наира стала финалистом Евро Азии, единственной девушкой, единственным кандидатом из Санкт-Петербурга и единственным кондитером. Конкурс длится с момента подачи заявки до момента объявления результатов целых два года. Два года ожидания! В свою конкурсную работу Наира заложила колоссальный смысл, глубину и философию: рыба - корюшка, которая так важна для Ленинграда блокадного периода, стала основой блюда. Визуально блюдо было выполнено именно в виде рыбы, а лежала рыба на съедобной газете блокадного города. Корюшка славится ароматом соленых огурцов, поэтому Наира сделала духи на основе огуречного рассола, чтобы дополнить блюдо.



S.Pellegrino Young Chef - the most prestigious competition in the world among chefs. Naïra became a finalist in the Euro Asia region, the only female finalist, the sole candidate from St. Petersburg, and the only pastry chef. The competition lasts for a whole two years from the moment of application submission to the announcement of results. Two years of anticipation! In her competition dish, Naïra embedded a colossal meaning, depth, and philosophy: the fish - smelt, which was so important for Leningrad during the blockade period, became the foundation of her dish. Visually, the dish was crafted in the shape of a fish, with the fish placed on an edible newspaper from the blockaded city. Smelt is renowned for the aroma of pickled cucumbers, so Naïra created a fragrance based on cucumber brine to complement the dish.



Финал конкурса проходил в Большом театре, что лишь подчеркивает значимость события.



Dessert  
«Korushka»,  
Moscow





#### DESSERT «YARN BALL»

The sweetest addition to our dessert menu is the «Yarn Ball.» This dense textured cheesecake, based on cottage cheese and chocolate, which we caramelize ourselves, is complemented by pear compote and a light almond flour sponge. The Yarn Ball symbolizes care and comfort, creating a warm embrace for our guests. Chef Naïra drew inspiration from William's childhood stories and the immense care bestowed upon him by his grandmother. This imagery of a grandmother knitting mittens became the seed of our creation. There's even a secret – you can try the actual mittens at Sartoria. The color of the «threads» matches our Yarn Ball too. The dessert is served on a handcrafted edible napkin. We've added a natural pear flavor, as this scent carries many back to their childhood memories. The napkin is conditionally edible, meaning you can consume it, but it doesn't have a pronounced flavor.

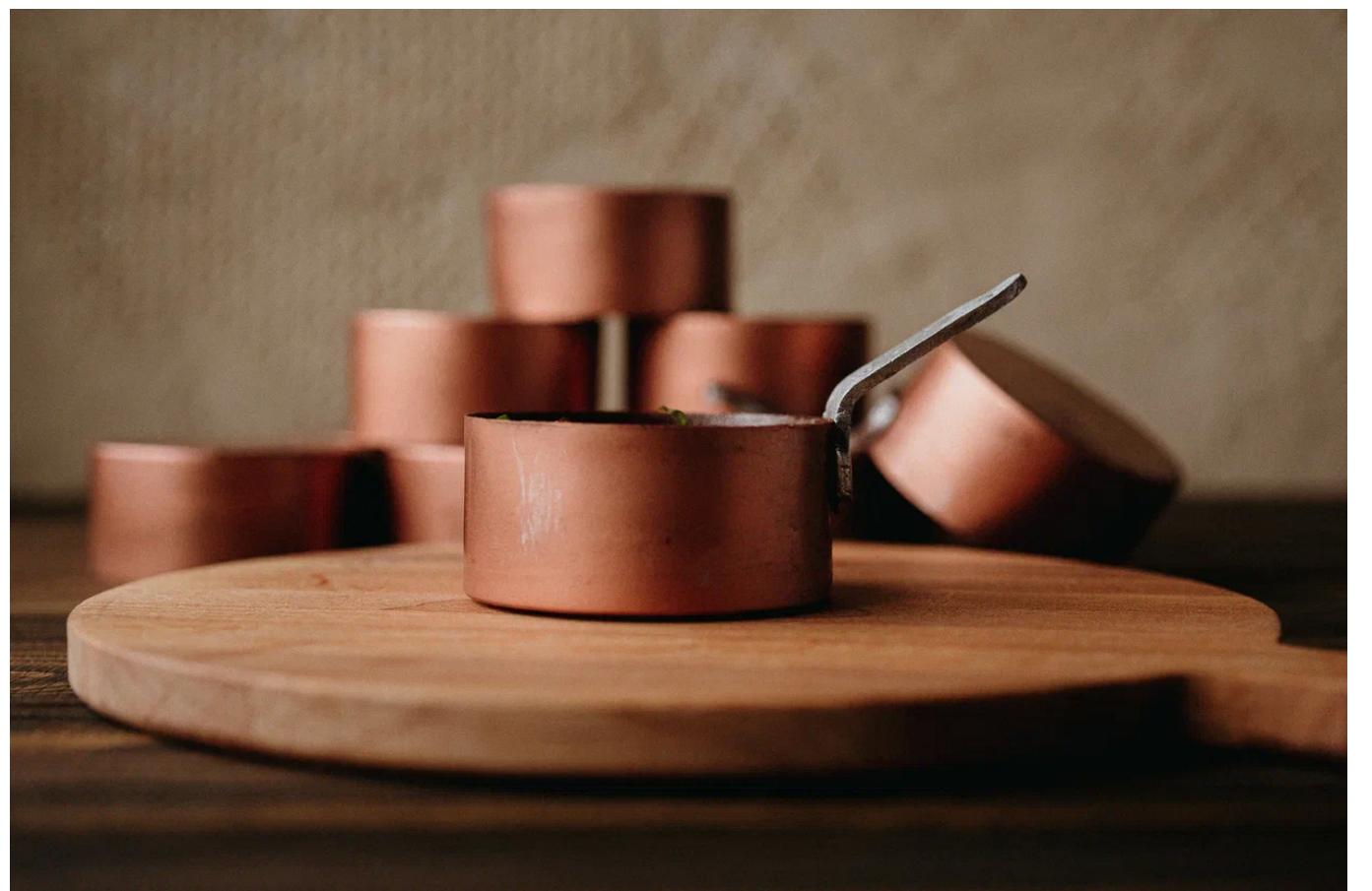
Dessert  
«Yarn ball»  
Lumicino,  
Moscow



#### ДЕСЕРТ «КЛУБОК»

Самый милый представитель нашей десертной карты - «клубок» Плотный по текстуре чизкейк на основе творожного сыра и шоколада, который мы самостоятельно карамелизуем, дополненный грушевым компоте и лёгким бисквитом из взбитых белков с миндальной мукой. Клубок является символом заботы и уюта, чем мы и хотим окружить гостей. Шеф-кондитер Наира вдохновилась историями Уиллиами о его детстве и колоссальной заботе, которую дарила ему бабушка. Так и возник в голове образ бабушки, вяжущей варежки) Пасхалка - саму варежку можно попробовать в Сартории ) даже цвет «ниток» совпадает с нашим клубком) Сервируем десерт на съедобной салфетке, выполненной вручную. В состав мы добавляем натуральный ароматизатор «груша», ведь именно этот вкус и аромат переносят большинство людей в детские воспоминания. Салфетка является условно съедобной - то есть ее можно есть, но особо значимого вкуса она не имеет.



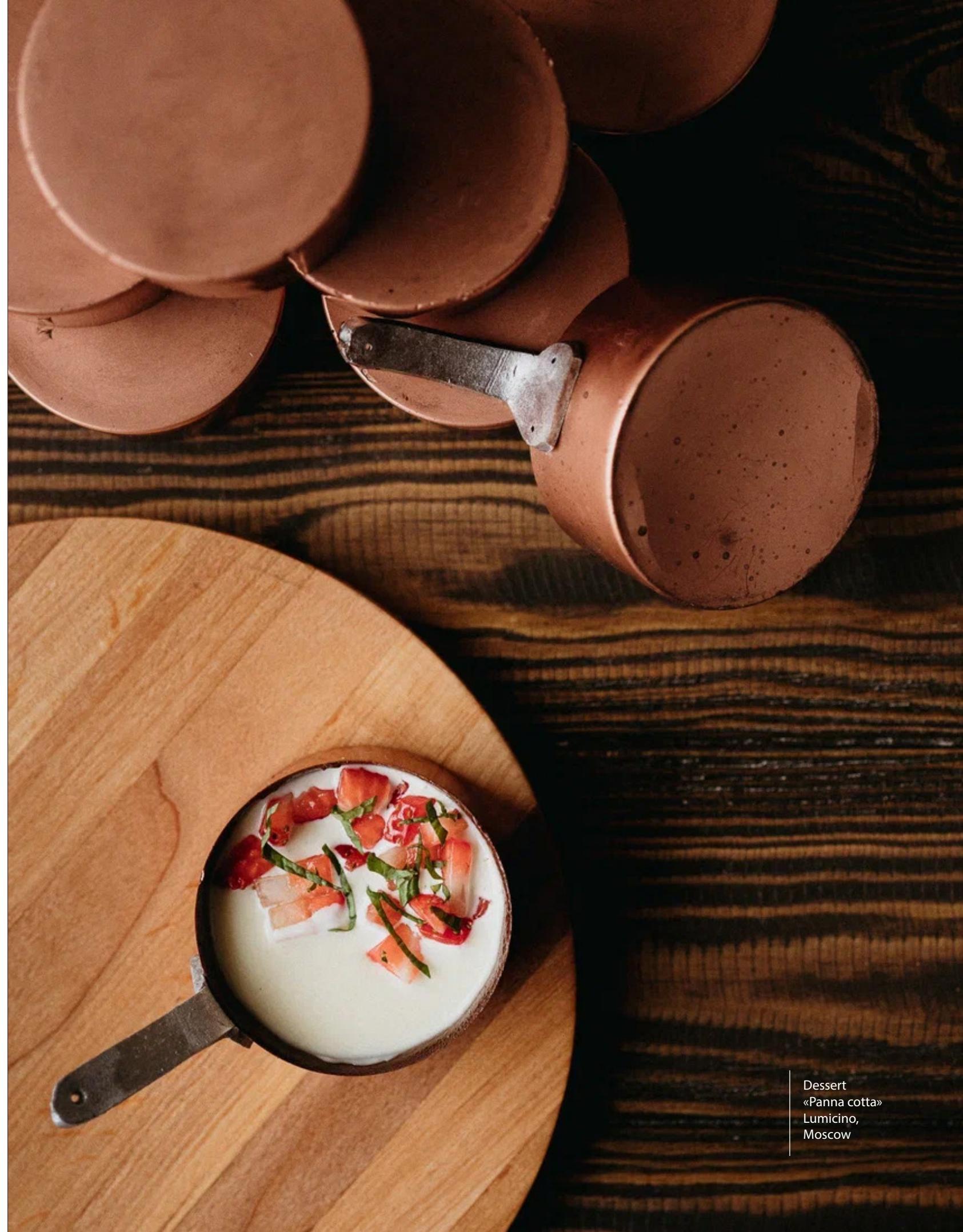


#### ДЕСЕРТ «ПАННА КОТТА»

Панна-котта дословно переводится как «варёные сливки», вот и мы решили «сварить» наши «сливки» в выполненной вручную из темного бельгийского шоколада сотейнике. Изящный миниатюрный «сотейник» таит в себе панна-котту с добавлением белого шоколада, который создаёт кремовую текстуру. Дополняем десерт таром из клубники, маринуя ягоды в апельсиновом свежевыжатым соке с листьями мяты. Ручка сотейника также выполнена вручную.

#### DESSERT «PANNA COTTA»

Panna Cotta literally translates to «cooked cream,» and we've decided to «cook» our «cream» in a handmade dark Belgian chocolate saucepan. The delicate miniature «saucepan» holds a panna cotta with a blend of white chocolate, creating a creamy texture. We complement the dessert with a strawberry tartare, marinating the berries in freshly squeezed orange juice with mint leaves. Even the saucepan's handle is handcrafted.



Dessert  
«Panna cotta»  
Lumicino,  
Moscow

## ДЕСЕРТ «ОГУРЧИК»

Лето - это хруст первого огурчика и сладкий аромат цветущей липы, именно эти детские воспоминания стали вдохновением для нашего шеф-кондитера в создании летнего десерта. Почему «Огурчик», а не «Огурец»? Просто посмотрите на него) В основе десерта лежит яблочный пирог со сливочной карамелью, и карамельный мусс. Вручную мы создаем форму толстенького огурчика, наносим «пупырки» и покрываем глазурью на основе белого шоколада и натурального пищевого красителя. Даже «попка» нашего огурчика, подобно настоящему огурцу, желтая - также окрашиваем вручную, кистью. Подаем десерт с сорбетом на основе цветков липы и крамблом с миндальной мукой.

### Состав:

- Яблочный пирог
- Карамель сливочная
- Карамельный мусс
- Сорбет из цветков липы



Dessert  
«Cucumber»  
Lumicino,  
Moscow



## DESSERT «CUCUMBER»

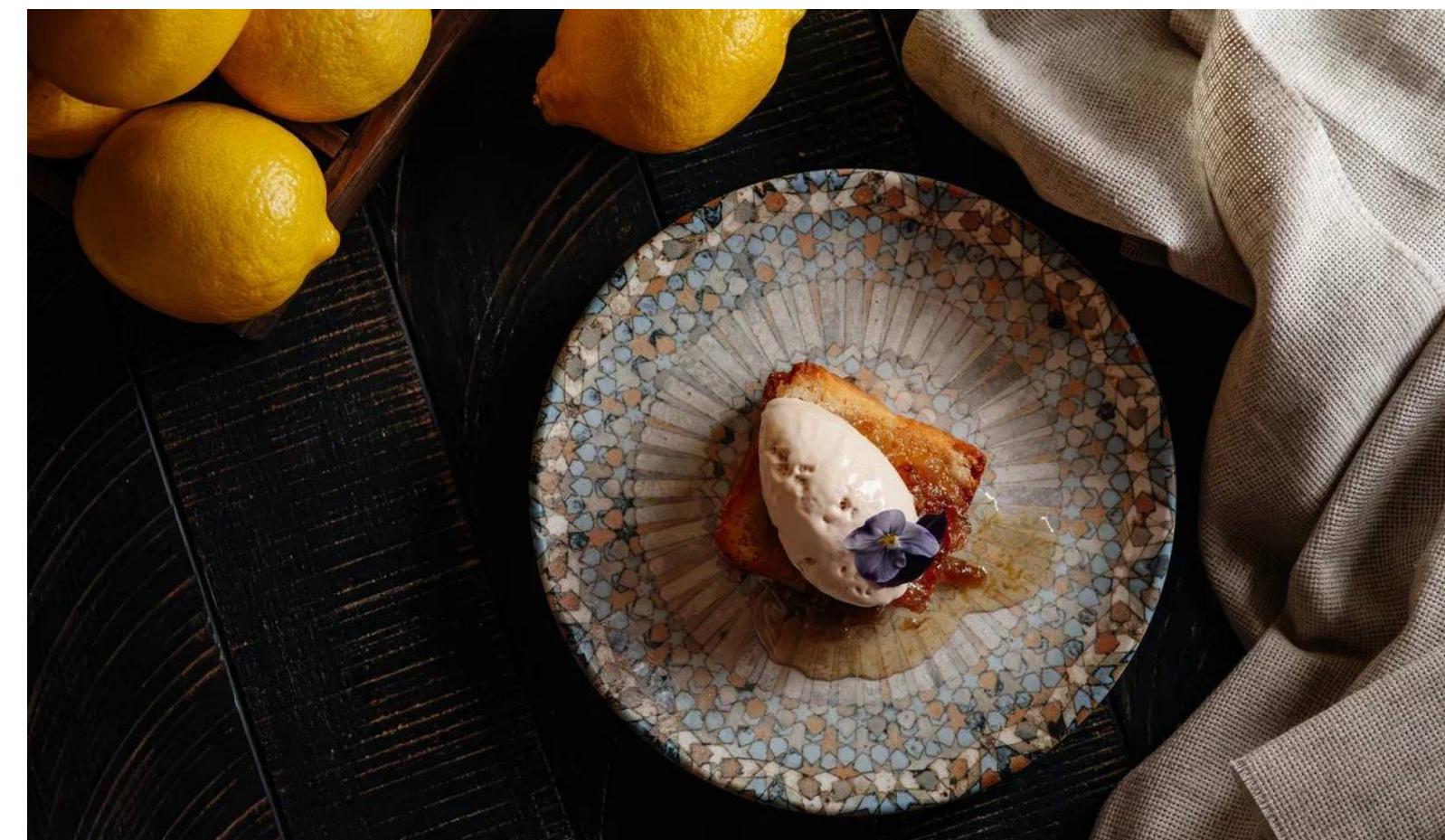
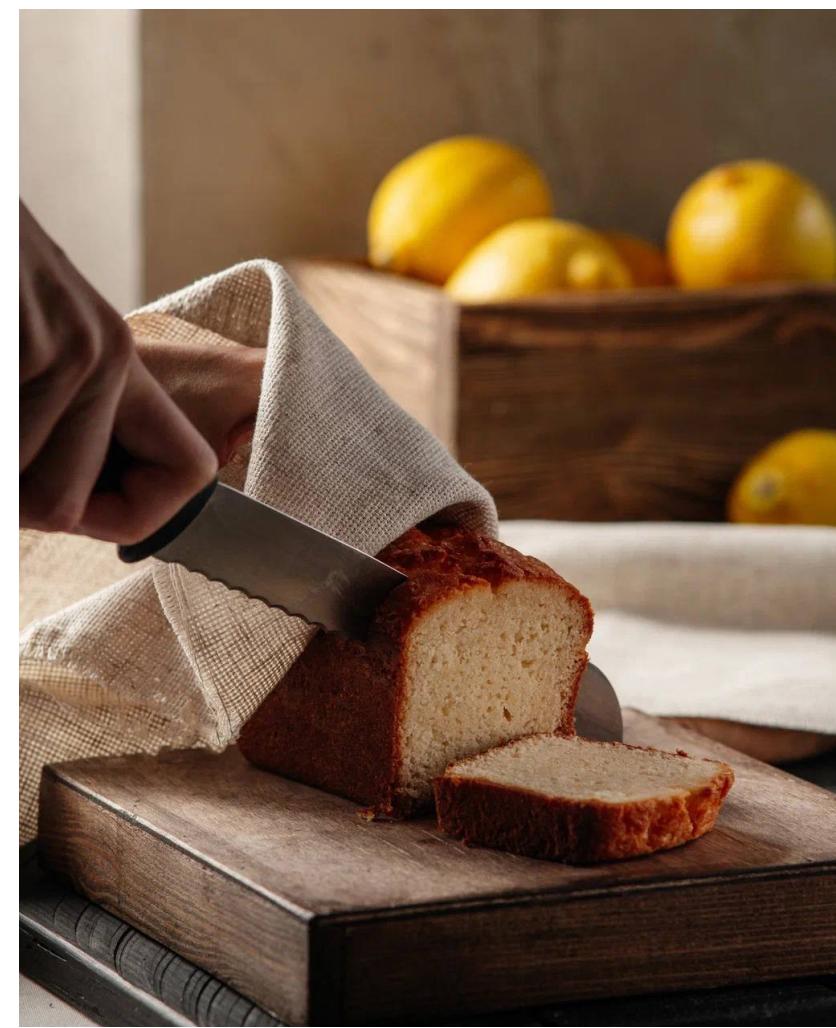
Summer evokes memories of the crispness of the first cucumber and the sweet aroma of blooming linden trees. These childhood memories inspired our pastry chef to create a summer dessert. Why «Cucumber» instead of «Cucumbers»? Just look at it! The dessert features an apple pie base with creamy caramel and caramel mousse. We handcraft the chubby cucumber shape, adding «bumps,» and cover it with a glaze made from white chocolate and natural food coloring. Even the «bottom» of our cucumber, much like a real one, is yellow – all hand-painted with a brush. The dessert is served with a sorbet made from

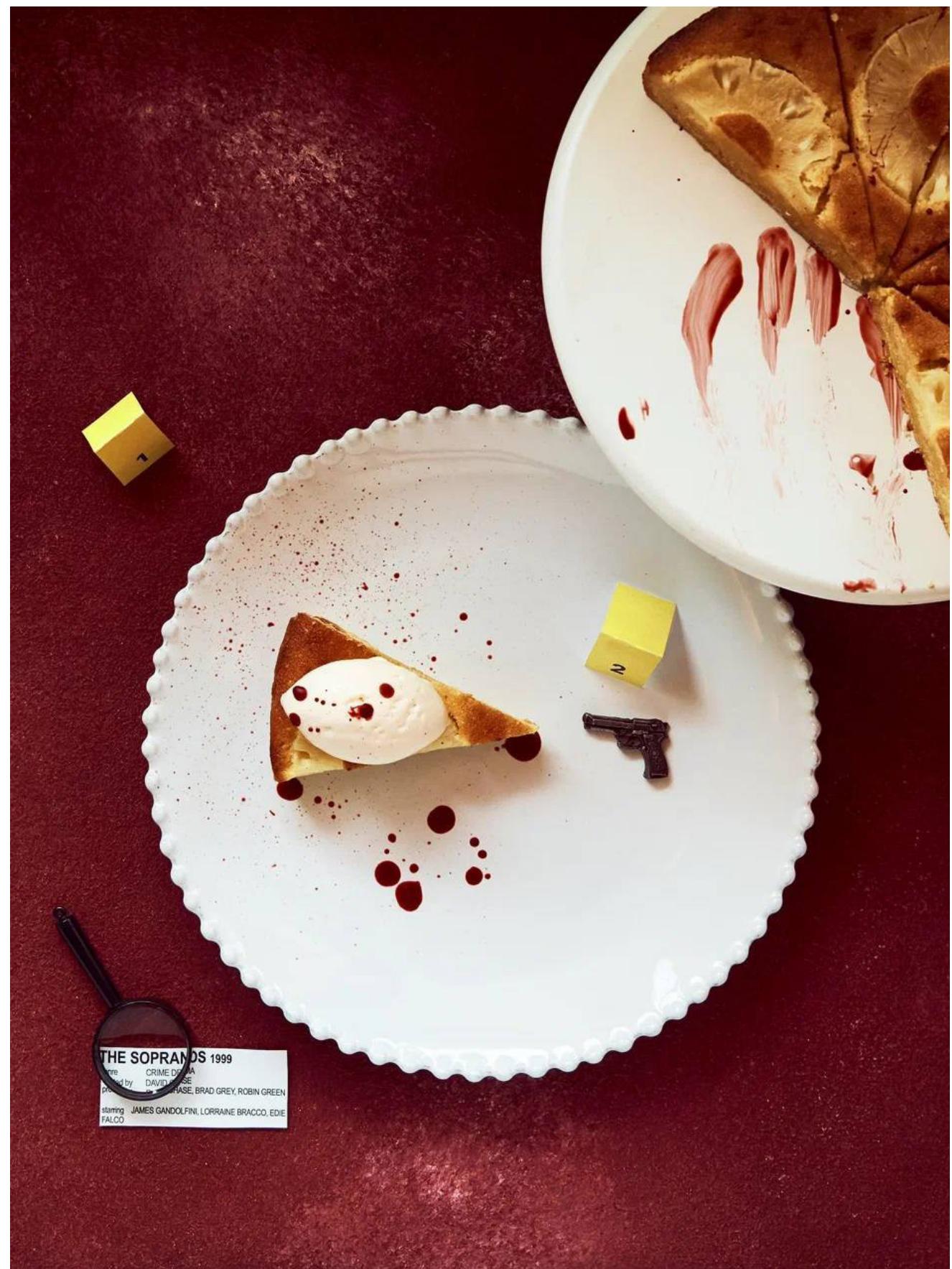
## ЛИМОННЫЙ КЕКС

Продолжая тему лимонов и теплых встреч за завтраком, мы сделали лимонный кекс, в составе которого используем натуральный лимонный сок и миндальную муку. Вспомнили шикарные бабушкины клумбы с розами и дополнили кекс вареньем на основе лепестков роз с цедрой лимона. Сварили мороженое из сливок, настоящих на фирменном чае Люмичино, имеющем уникальный аромат и послевкусие лимонного пирога. Предлагаем и вам почувствовать всю теплоту субботнего/воскресного утра, неспешного и размеренного)

## LEMON CAKE

Continuing with the lemon theme and warm breakfast memories, we've prepared a lemon cake using natural lemon juice and almond flour. We remembered the lush rose gardens of our grandmothers and added rose petal jam with lemon zest to the cake. We churned a cream using cream infused with our signature Lumichino tea, which has a unique aroma and a lemon cake aftertaste. We invite you to savor the warmth of a leisurely Saturday or Sunday morning.





## DESSERT «TENDER CARMELA» FROM THE TV SERIES «THE SOPRANOS»

For the «Eat, Pray, Watch» festival, without hesitation, we chose «The Sopranos,» as this cinematic masterpiece primarily tells the story of family, traditions, and, surprisingly enough, Italian cuisine. Yes, it's true – there's even a Sopranos recipe book, and we have a copy in our restaurant! \*In one of the episodes of the series, Carmela (a key character and the wife of the main protagonist) mentions a pineapple and ricotta pie, which she used to «bribe» a businesswoman. Our head pastry chef set out to create a dessert that, when you look at it, screams «The Sopranos!» And she brought the most vivid associations onto the plate: a gun and blood. Even though they are made of chocolate and hardly evoke fear (the weight of the gun is just 2 grams, and its size is no more than 2 cm), they provide a very striking and tasty reference. The pie from the series has acquired both texture and flavor: on a shortcrust pastry base, we spread frangipane and embedded pineapple rings into it, complementing it with ricotta-based ice cream. Frangipane is traditionally enjoyed cold. The ice cream serves the role of a cold cream, allowing for a slight blending with the pie. In this case, it confirms the «homemade»

Dessert  
«Tender Carmela»  
Lumicino,  
Moscow



## ДЕСЕРТ «НЕЖНАЯ КАРМЕЛА» ПО СЕРИАЛУ «КЛАН СОПРАНО»

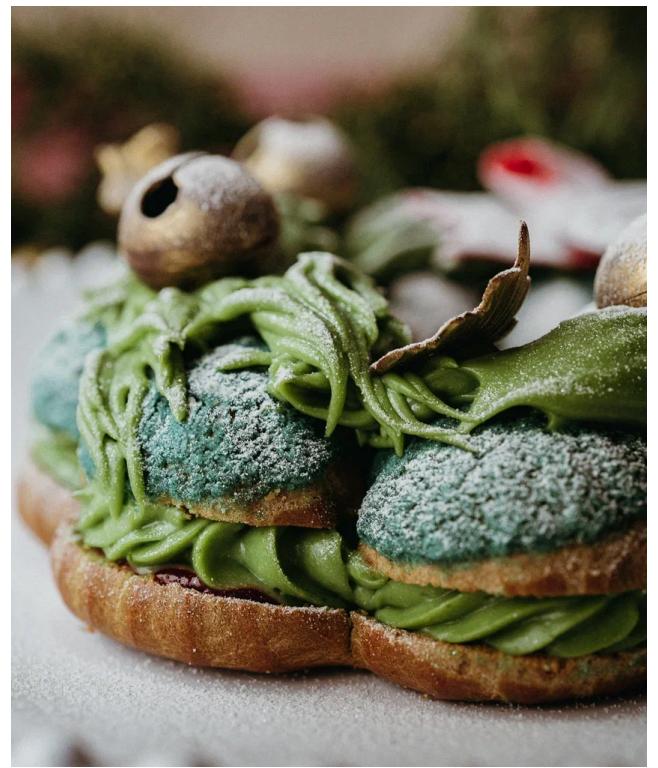
Для фестиваля «Ешь, молись, смотри» мы, абсолютно не задумываясь, выбрали «Клан Сопрано», ведь этот шедевр кинематографа повествует в первую очередь о семье, традициях и, как ни странно, итальянской кухне. Да-да, это действительно так, существует даже книга рецептов Сопрано и в нашем ресторане есть экземпляр! \*В одном из эпизодов сериала Кармела (один из ключевых персонажей, жена главного героя) упоминает ананасовый пирог с рикоттой, с помощью которого ей удалось «подкупить» бизнес-леди. Наш шеф-кондитер поставила перед собой задачу создать десерт, глядя на который, отвештом на вопрос «что за сериал» будет конкретно «Клан Сопрано!» и перенесла на тарелку самые яркие ассоциации: пистолет и кровь, и пусть они шоколадные и совсем не внушают страх (вес пистолета всего 2 грамма, а размер не больше 2 см), но отсылку дают очень яркую и вкусную! Пирог из сериала приобрел текстуру и вкус - на песочное тесто мы распределили франжипан и утопили в нем кольца ананаса, а дополнили мороженым на основе рикотты. Франжипан классически едят холодным. Мороженое выполняет функцию холодного крема, поэтому допускается небольшое подтекание на пирог. В данном случае это подтверждает «домашнее» происхождение как мороженого, так и идеи.



## ДЕСЕРТ «ПАДАЛ ПРОШЛОГОДНИЙ СНЕГ»

Десерт, вдохновленный мультфильмом, практически каждому известным с детства - «Падал прошлогодний снег» - на наш десерт тоже будет падать «снег» - не забудьте зафиксировать этот сказочный момент на видео, но обо всем по порядку)

В новогодние праздники первое, что встречает гостей при входе в дом - это рождественский венок. Наш шеф кондитер Наира тоже решила сплести для вас венок, но полностью съедобный! Любимое многими с детства заварное кольцо легло в основу десерта, наполнили мы его пряным кремом, смешанным с белым бельгийским шоколадом, дополнили малиновым конфи и скрыли под «шапкой» из двух видов теста - заварного и краклина. Вручную создали «еловые веточки» и украсили золотыми шоколадными «бубенчиками», «дубовыми листьями» и перевязали сахарным бантом. А где же снег? - спросите вы. А мы ответим целым представлением - из аутентичного винтажного деревянного сита вдруг посыпется сладкий снег и дополнит наш десерт, создав действительно новогоднее настроение и сказочную атмосферу!



## DESSERT «LAST YEAR'S SNOW»

Inspired by the beloved animated film from childhood, «Last Year's Snow,» we've created a dessert that captures the enchanting moment of snowfall. During the holiday season, the first thing guests see at the entrance is the Christmas wreath. Our pastry chef, Naïra, has crafted an edible wreath for you. The dessert is built around a favorite childhood treat – a ring of choux pastry. We filled it with spiced cream mixed with Belgian white chocolate, added raspberry confit, and concealed it beneath a «cap» made from two types of pastry – choux pastry and craquelin. We manually crafted «pine branches» and adorned them with golden chocolate «jingle bells,» «oak leaves,» and tied them with a sugar bow. And where's the snow, you might ask? We respond with a grand spectacle – sweet snow cascading from an authentic vintage wooden sieve, creating a genuine New Year's atmosphere and a fairy-tale ambiance. This dessert is quite large, intended for sharing among family members, and boasts an impressive weight of 400g.





#### SOUVENIR ORNAMENTS

In anticipation of the New Year and Christmas, we offer our guests a chance to take home a quintessential snowy holiday decoration – the «Christmas ornament.» Handcrafted from dark Belgian chocolate, this ornament conceals an assortment of cookies, snacks, and dragees, sure to delight everyone! All the elements of this gift are the result of our pastry chefs' skilled craftsmanship. For one type of ornament, we apply «velour» made from chocolate and create a golden finish, while for the other, we add gloss and coat it in silver. We delicately place the ornament in a transparent box, as if «hanging» it from a real Christmas tree branch, and tie it with a ribbon. Our ornament is large and weighty, so while it's not recommended to hang it on a tree, it will look splendid beneath it. Certainly, few will resist breaking it immediately, but if you decide to save it for later, its 1-month shelf life allows for it. If desired, the souvenir can also be ordered and presented at the restaurant. In this case, it's served on a large plate, allowing the option of breaking the ornament – a process that will particularly intrigue our young guests.



#### СУВЕНИРНЫЕ ШАРЫ

В преддверии Нового года и Рождества мы предлагаем нашим гостям забрать с собой самый привычный атрибут снежного праздника - «ёлочный шар». Созданный вручную шар из темного бельгийского шоколада скрывает внутри ассорти из печенья, снеков и драже, несомненно порадует каждого! Все составляющие данного подарка - это результат ручной работы наших кондитеров. Один вид ёлочных украшений мы покрываем «велюром» на основе шоколада и создаем золотое напыление, а второму - придаем глянца и покрываем серебром. Аккуратно помещаем шар в прозрачную коробку, будто «подвешивая» на настоящую еловую ветку, и бережно перевязываем лентой. Наш шар большой и увесистый, поэтому не рекомендуем вешать его на ёлку, а вот под ней он прекрасно разместиться. Безусловно, мало кто устоит и не разобьет его сразу, но если решите оставить «на потом» - срок хранения 1 месяц позволит это сделать. При желании можно заказать сувенир и в ресторане, в этом случае подача на большой тарелке с предоставлением права разбить шар - процесс будет особенно интересен нашим маленьким гостям.



Dessert  
«Souvenir ornaments»  
Lumicino,  
Moscow



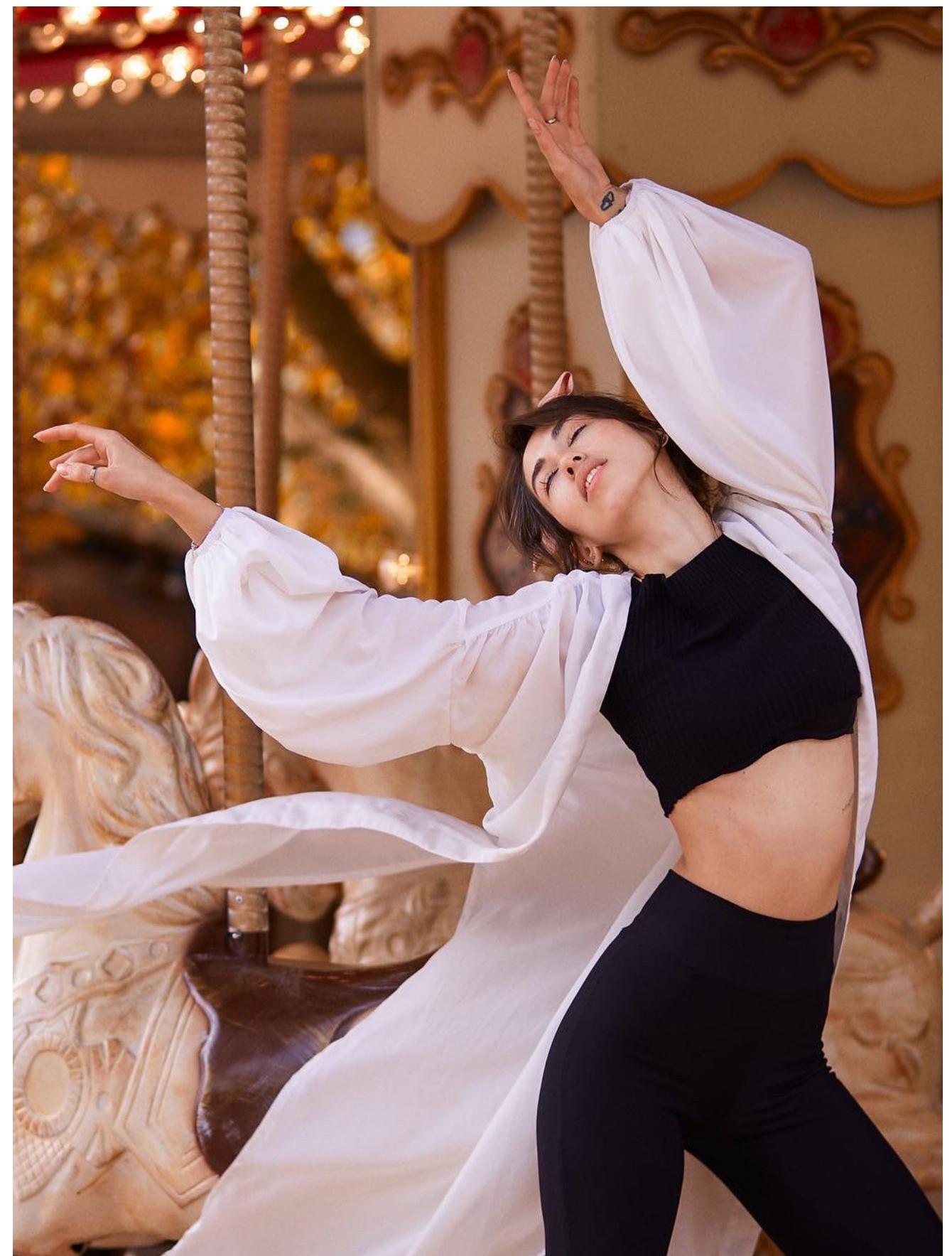
#### ДЕСЕРТ «МАСКА»

Экспрессия и краски Венецианского карнавала воплотились в сорбете на основе красного апельсина, который, буквально под карнавальной маской, скрывает в себе еще один экстравагантный ингредиент - красный абсент Таинственный и удивляющий красный абсент на самом деле совершенно простой «парень» - так как мы выпарили весь алкоголь с помощью роторного испарителя и получили концентрат на основе трав. Дополняем сорбет десерт крамблом с цедрой апельсина. Венчает композицию шоколадное изображение маски. Чтобы подчеркнуть вкус и восполнить утраченную при выпаривании горечь абсента - в десерте присутствует гастрономический цветок. И, конечно же, немножко чарующего золота - припыляем десерт пищевым золотым порошком.

Dessert  
«Mask»  
Lumicino,  
Moscow

#### DESSERT «MASK»

The expression and colors of the Venetian carnival are embodied in a sorbet based on blood orange, which conceals another extravagant ingredient under its carnival mask – red absinthe. The mysterious and captivating red absinthe is actually quite simple – we evaporated all the alcohol using a rotary evaporator and obtained a concentrate based on herbs. We complement the sorbet with crumble and orange zest. The dessert is crowned with a chocolate depiction of a mask. To enhance the flavor and balance the bitterness lost during evaporation, we added an edible flower. And, of course, a touch of enchanting gold – we dust the dessert with edible gold powder.



A photograph of a potted lemon tree and a lemon on a wooden surface. The tree is in a red pot with a saucer, set against a light-colored wall. A single yellow lemon sits on the dark wood in front of the pot. The lighting is dramatic, creating strong shadows.

Dessert  
«Lemon»  
Lumicino,  
Moscow

# DESSERT «LEMON»

Перед гостем оказывается лимонное дерево в небольшом горшке, на земле лежат настоящие лимоны, на которых красуется один «самозванец»

Задача - обнаружить десертной «лимон») Конечно, его будет достаточно легко определить, сложностей не возникнет, но элемент игры имеет место быть.

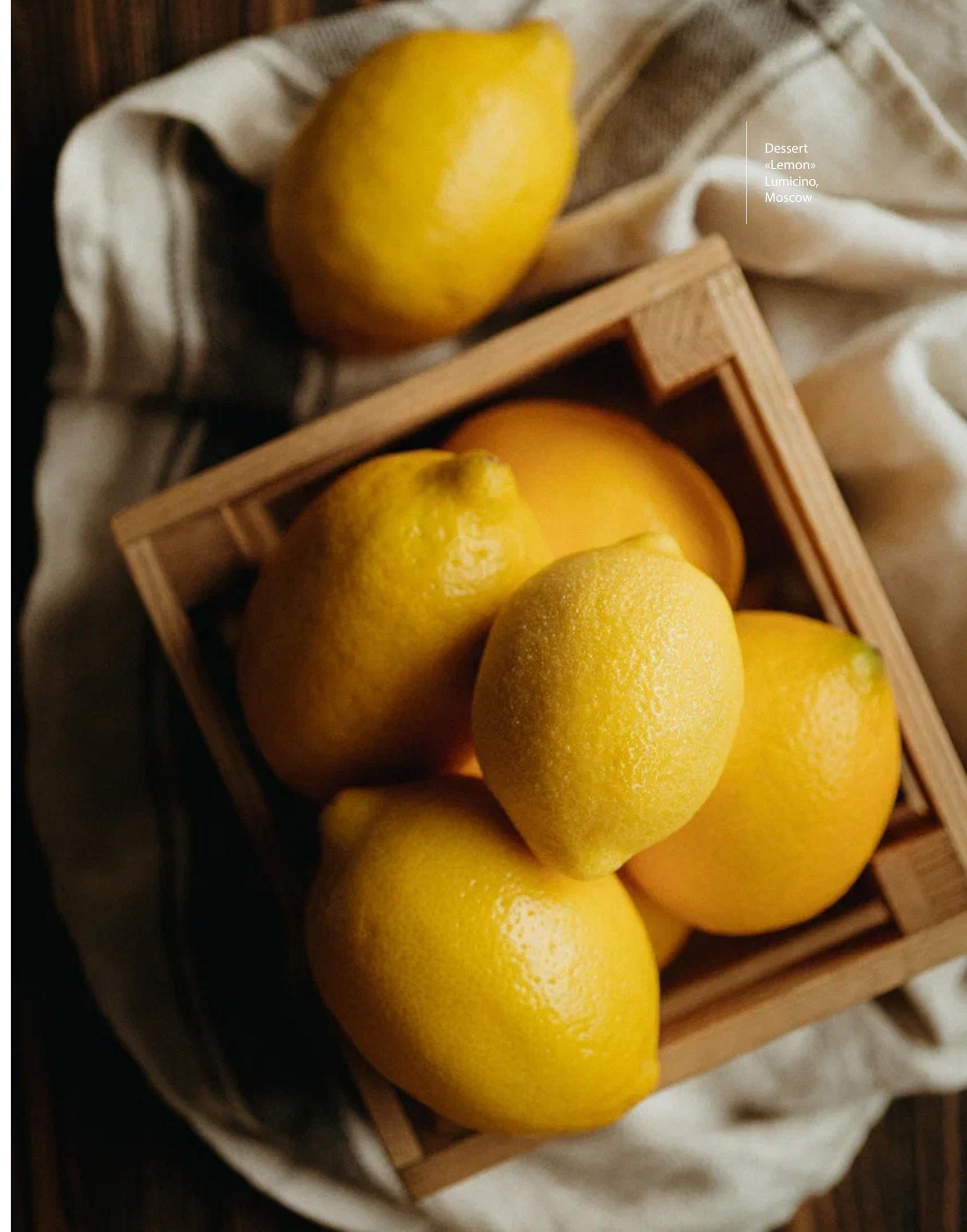
Внутри лимона скрывается.. лимон во всех его проявлениях!

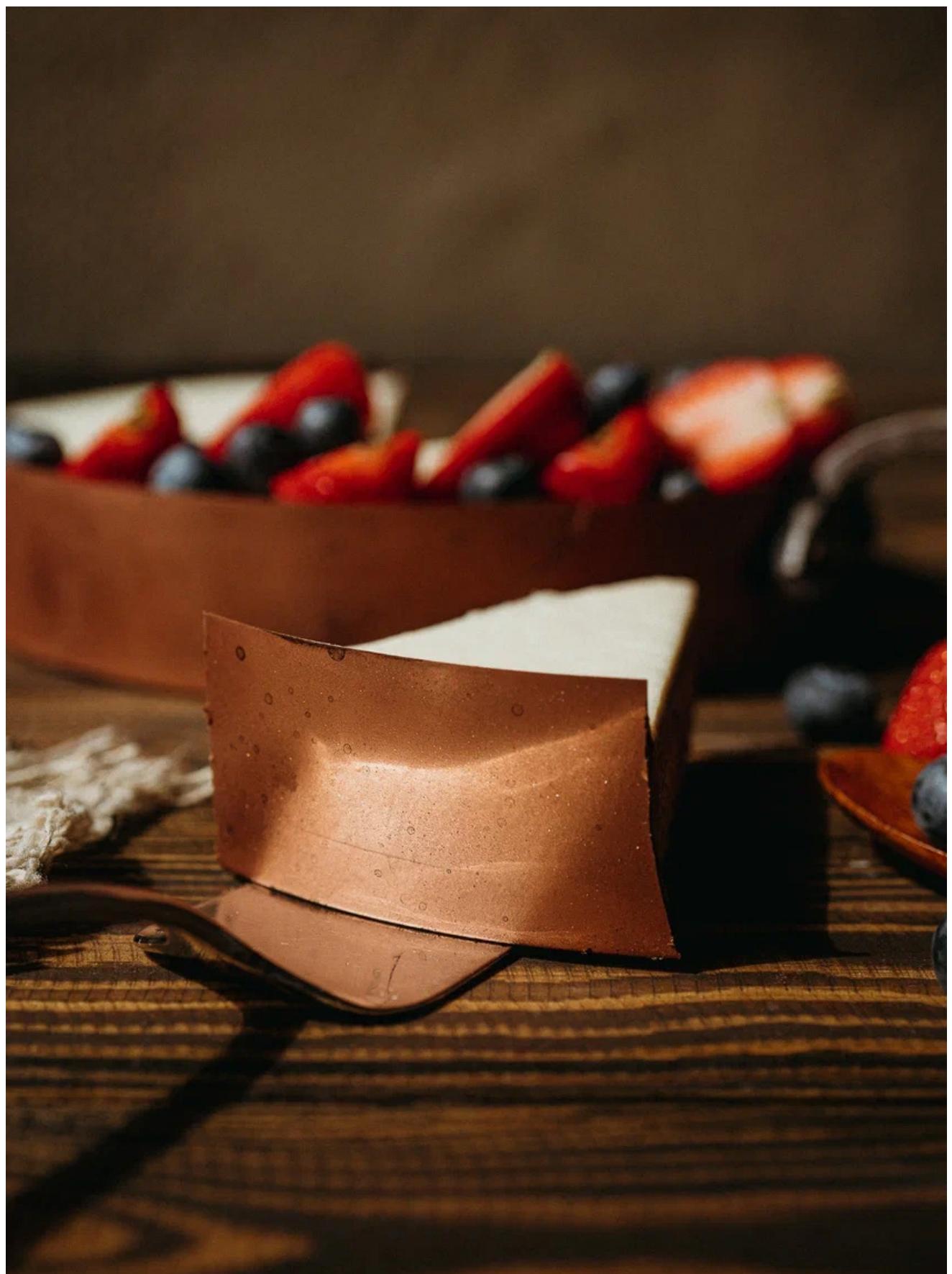
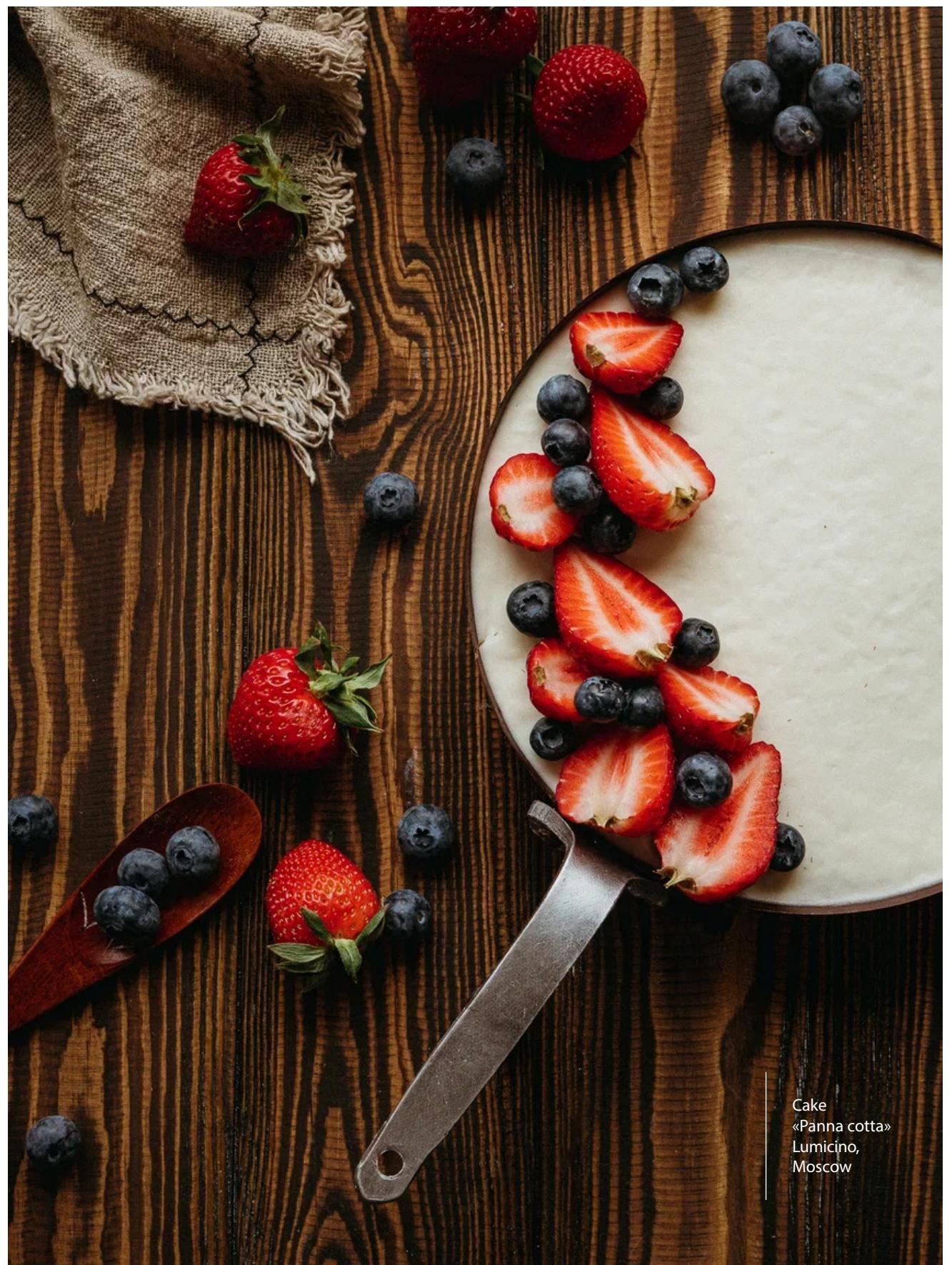
Здесь и взбитый ганаш на основе лимонного пюре и белого шоколада, и лимонное конфи с чёрным перцем, а завершает композицию пропитанный сиропом на основе домашнего лимончелло бисквит «Мадлен».

In front of the guest, there is a lemon tree in a small pot. Real lemons are placed on the ground, with one «impostor» lemon proudly displayed. The task is to discover the dessert «lemon». Of course, it will be quite easy to identify, and there won't be any difficulties, but the element of the game is present.

Inside the lemon is hidden... lemon in all its manifestations!

Here, there's whipped ganache made from lemon puree and white chocolate, and lemon confit with black pepper, and the composition is completed with a syrup-soaked «Madeleine» sponge cake infused with homemade limoncello.





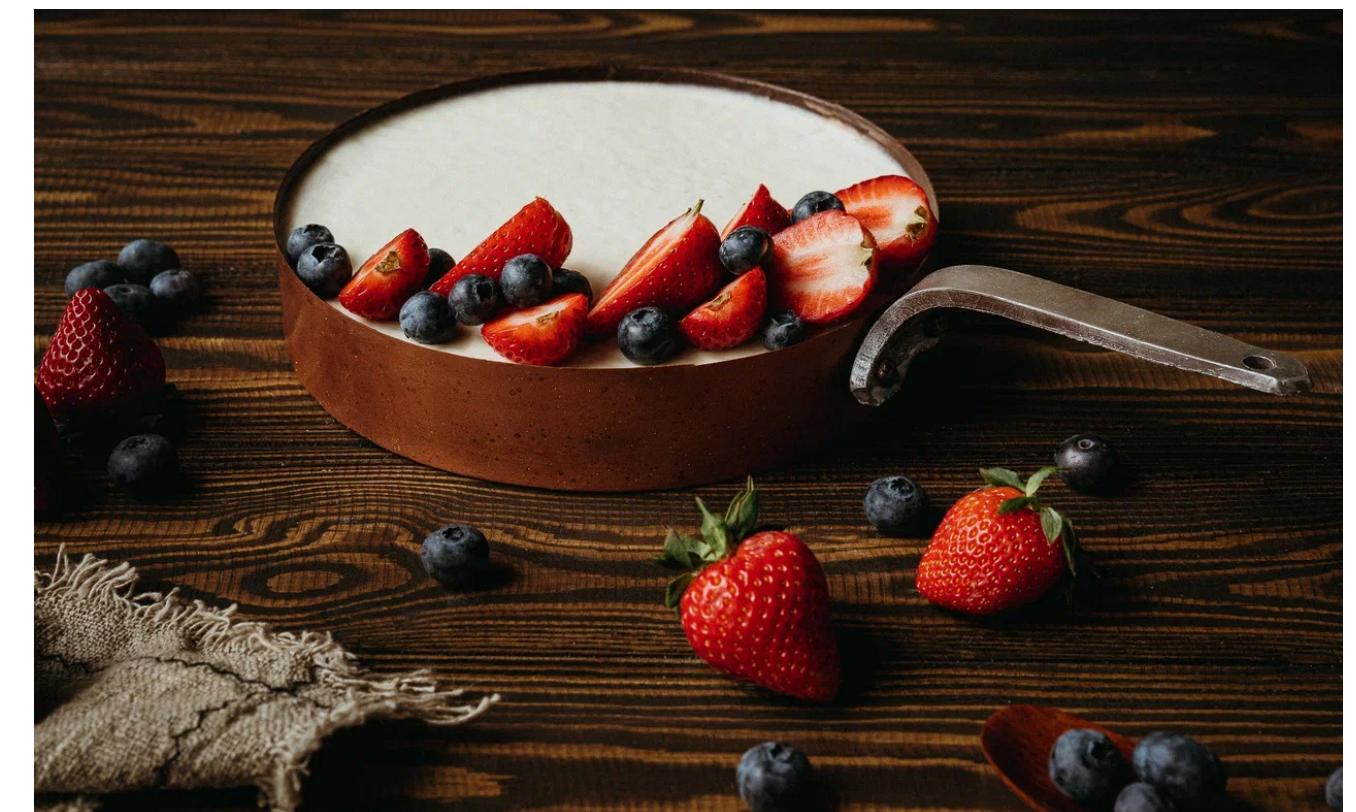
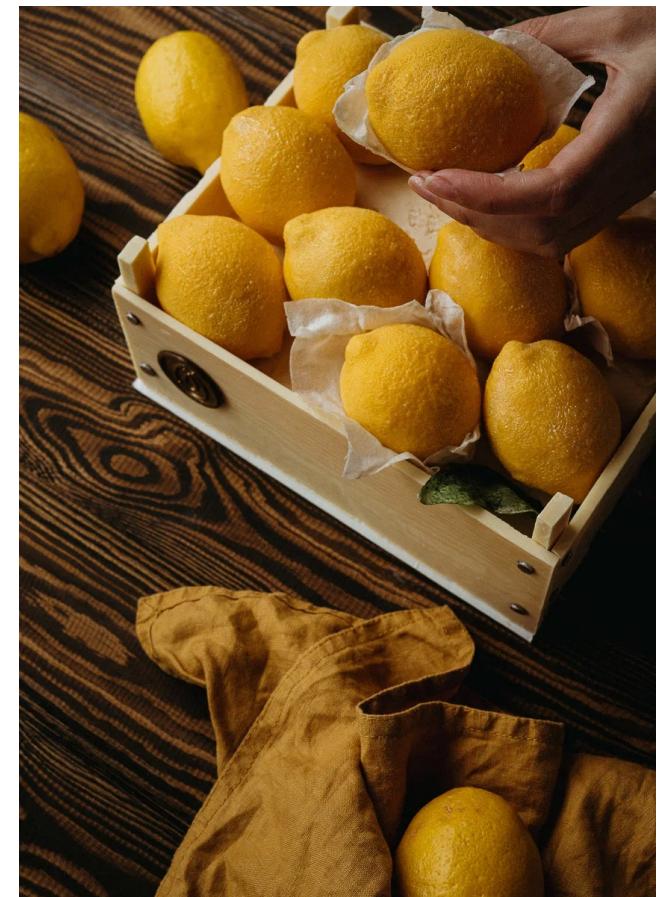
# CAKES

## ТОРТЫ КАК ПРАЗДНИК.

Создавать уникальные торты, разрушая стереотипы - вот какую задачу я ставила перед собой. Торт-ящик с лимонами, а также торт-сотовик отлично вписываются в любое торжество. Абсолютно все в тортах является результатом ручной работы и абсолютно съедобно: и «сотовик», и «ящик».

## CAKES AS CELEBRATION.

Creating unique cakes while breaking stereotypes - that's the goal I set for myself. The Lemon Crate Cake and the Cauldron Cake fit perfectly into any celebration. Absolutely everything in the cakes is the result of handmade work and completely edible: both the «cauldron» and the «crate».



Cake  
«Lemon box»  
Lumicino,  
Moscow



# BELGOROD

## РИВЬЕРА, БЕЛГОРОД

Концептуальный велнес-курорт на берегу озера, где эстетика бутик-Отеля, природа и лучшие практики превентивной медицины формируют новое качество жизни. Получить приглашение от курорта такого уровня - это, конечно, огромная честь. Мы согласовали 3 десерта для разработки, но, оказавшись на территории Отеля, проникнувшись эстетикой, я разработала вдвое больше).

Лес, озеро, сосны, все это послужило не только вдохновением, но и возможностью найти аутентичные варианты для подачи десертов. Мы собирали ветки, кору деревьев, шишки и сервировали с ними каждую позицию. Еще запомнились Белгородские яблоки, которые стали основой одного из десертов. Я настолько увлечённо вела презентацию с дегустацией, что, как оказалось, вдохновила всех дегустаторов, помогла им увидеть то, что их окружало, но оставалось незамеченным.



Dessert «Forest»,  
Riviera, Belgorod

Dessert «Acorn»,  
Riviera, Belgorod



Dessert «Carrot»,  
Riviera, Belgorod



## «RIVIERA, BELGOROD»

A conceptual wellness resort on the shores of a lake, where the aesthetics of a boutique hotel, nature, and the best practices of preventive medicine create a new quality of life. Receiving an invitation from such a resort is, of course, a great honor. We initially agreed on developing 3 desserts, but once on the resort grounds, surrounded by the aesthetics, I became so inspired that I developed twice as many. The forest, the lake, the pine trees – all served not only as inspiration but also as an opportunity to find authentic ways to present the desserts. We collected branches, tree bark, pinecones, and used them to serve each dish. Belgorod apples also left a strong impression and became the foundation for one of the desserts. I was so passionately leading the presentation and tasting that, as it turned out, I inspired all the tasters and helped them see what was around them but remained unnoticed.

# VORONEZH

## ВОРОНЕЖ, «СЕНОВАЛ»

Если душа требует отдыха, разум - разгрузки, то вам непременно нужно на «Ферму»

Козочки подарят вам беззаботность, а прекрасная кухня «Сеновала» насытит и приятно удивит.

Для этого ресторана я разработала концептуальное меню, содержащее в себе один из моих флагманских десертов - «Чеснок»

В «Сеновале» функционирует настоящая русская печь, мимо которой просто не могла пройти и создала десерт «Чугунок», к которому слепила «ухват»

Десерты до сих пор находятся в меню и радуют гостей)



## VORONEZH, «SENOVAL»

When your soul demands rest and your mind seeks relaxation, you absolutely must visit the «Farm». The goats will give you carefree moments, and the delightful cuisine of «Senoval» will satiate and pleasantly surprise you. For this restaurant, I developed a conceptual menu that includes one of my flagship desserts – «Garlic». In «Senoval», a real Russian stove operates, and I couldn't just walk by without creating the «Dutch Oven» dessert, which I adorned with a «grasp». These desserts are still on the menu and continue to delight the guests.

## ДЕСЕРТ «ГРИБОЧЕК»

Этот представитель нашей десертной карты тошнотные оставит вас равнодушными, ведь найти белый гриб - это удача, а когда он - десерт - двойная удача!

Основная часть нашего грибочка - мусс из карамельного шоколада, внизу - Да-куаз - легкие воздушный бисквит на взбитых белках, а в шляпке яблочная начинка - мы варим яблочное пюре и пропускаем в нем мелко нарезанное свежее яблоко.

Dessert  
«Mushroom»,  
Senoval, Voronezh





Dessert  
«Garlic»  
Senoval,  
Voronezh



#### ДЕСЕРТ «ЧЕСНОК», РЕСТОРАН «СЕНОВАЛ»

Представить русскую кухню без чеснока просто невозможно! Вот и у нас чеснок представлен даже в десертах) Выполненный вручную чеснок не оставит вас равнодушными, в нем сочетаются разные характеры: мусс ванильный баваруа (заварной крем с ванилью, смешанный со взбитыми сливками), начинка из чернослива, томлённого в красном вине с корицей, апельсиновый цедрой и ванилью, а также «бабушкин» бисквит с черносливом. Бисквит мы называем бабушкиным, потому что, когда остаются обрезки все сотрудники норовят съесть кусочек и говорят, что очень уж напоминает ту выпечку, которую им в детстве пекла бабушка.



Dessert  
«Cast iron pot»  
Senoval,  
Voronezh

#### ДЕСЕРТ «ЧУГУНОК»

Там где есть русская печь - обязательно есть и чугунок! Мы решили сделать десертную версию всем известного горшка. Вручную создаём форму чугунка из крема на основе жжёного шоколада - белый шоколад запекаем, чтобы он приобрёл карамельный вкус и цвет, смешиваем с творожным сыром и сливками. В центр помещаем начинку из ягод чёрной смородины. Дополняем десерт выполненным вручную ухватом, который мы создаём из шоколада.

#### DESSERT «CAST IRON POT»

Where there's a Russian stove, there's bound to be a cast iron pot! We've created a dessert version of this well-known pot. We handcraft the shape of the cast iron pot from cream based on burnt white chocolate - we bake white chocolate to give it a caramel taste and color, mix it with cottage cheese and cream. In the center, we place a filling of blackcurrant berries. We complete the dessert with a handcrafted handle, which we make from chocolate.



Dessert  
«Camembert»  
Senoval,  
Voronezh



#### ДЕСЕРТ «УГОЛЕК»

Не обходится наша печь без уголька, значит и десерту быть! Лесной вкус десерта складывается из Мусса на основе ореховой пасты с запарным кремом и взбитыми сливками, бисквита с фундуком и ореховой начинки. Дополняем десерт велюром - покрытием на основе темного шоколада. Мы вручную создаем имитацию пепла на нашем «угольке» и подчеркиваем пищевым серебром для большего сходства.

Dessert  
«Charcoal»  
Senoval,  
Voronezh

#### DESSERT «CHARCOAL»

Our oven wouldn't be complete without charcoal, so our dessert selection includes it! The forest flavors of the dessert come from a mousse based on nut paste combined with choux pastry cream and whipped cream, hazelnut and nut filling, and a velvet coating – a covering based on dark chocolate. We handcraft an imitation of ash on our «charcoal» and emphasize it with edible silver for a more lifelike appearance.





# IVANKA

## ДЕСЕРТ «МОРСКАЯ ЗВЕЗДА»

Находясь в вечном потоке и нескончаемом движении, мы, жители мегаполиса, мечтаем оказаться на лазурном берегу и наслаждаться шумом волн Прямо как наша «Звезда»! Морская звезда, выполненная вручную из клубничного мусса, отдыхающая на «Камнях» из знакомого всем с детства беze (меренга) Некая интерпретация классического десерта «Павлова» Дополняем вкус кули на основе пюре клубники с соком юдзу и ванильным мороженым собственного производства, а композицию - маленькими «камешками» крамбла (крошка печенья, обваленная в молочном шоколаде)



Dessert  
«Scallop delight»  
Ivanka,  
Moscow

## DESSERT «SEA STAR»

Being in the eternal flow and endless movement, we city dwellers dream of finding ourselves on a turquoise shore and enjoying the sound of waves. Just like our «Star»! A handmade sea star made from strawberry mousse rests on «Rocks» made of childhood-familiar meringue. This is a certain interpretation of the classic dessert «Pavlova». We enhance the flavor with coulis based on strawberry puree mixed with yuzu juice and homemade vanilla ice cream. The composition is completed with small «pebbles» of crumble (cookie crumbs coated in milk chocolate).

Dessert  
«Scallop delight»  
Ivanka,  
Moscow

## ДЕСЕРТ «ГРЕБЕШОК»

Этого представителя нашей десертной карты вы можете встретить в ресторане во всевозможных проявлениях и вариациях) Выполненные вручную створки гребешка на самом деле - печенье с белым шоколадом - скрывают в своих «объятиях» сам «гребешок» - ганаш с бобами тонка с экстравагантным центром) Центр - яблоко с нори - очень легко раскрывается и подчеркивает связь десерта не только в визуале, но и во вкусе, с морской тематикой Десерт, в очередной раз демонстрирующий художественный подход наших кондитеров к тому, что они делают. В каждом изделии частичка творческой души, бережно вложенная в десерты для наших гостей.

## DESSERT «SCALLOP DELIGHT»

This dessert, a distinguished member of our dessert menu, presents itself in various forms and iterations across our restaurant. Handcrafted with utmost care, the delicate folds that constitute the shell of the scallop are, in truth, made from white chocolate-infused cookies. Nestled within these tender «embraces» of sweetness lies the heart of the dessert – a rich ganache infused with tonka beans, encasing an extravagant core. At its core, an unexpected delight awaits – a fusion of apple and nori seaweed. The apple-nori center, soft and harmonious, serves to underscore the connection between the dessert's visual appearance and its culinary essence, reminiscent of the sea.



## DESSERT «GRAND FISH»

The most renowned dish of Mediterranean cuisine, celebrated for its captivating presentation, is whole fish baked in a salt crust. Not straying from these culinary traditions, our pastry chef has chosen to amplify the effect by crafting a dessert in the likeness of a colossal fish! Despite its intricate visual appeal, the interior of this dessert remains elegantly straightforward. Concealed beneath the meticulously handcrafted exterior, constructed from dark Belgian chocolate, lies a cherished favorite – honey cake. This honey cake is composed of layers of caramelized honey sponge cake, while the cream component features a whipped ganache infused with tonka beans and white chocolate. Each layer of the cake is meticulously shaped to mirror the contours of the envisioned fish, resulting in an ingenious combination of artistry and culinary craftsmanship. The chocolate «canvas» of the fish is adorned with delicate strokes of cocoa butter, akin to a painter's brushstrokes, creating an edible masterpiece. Following tradition, where the whole fish in salt is flambéed upon serving, we maintain this dramatic custom. At the time of presentation, our server gracefully pours orange liqueur over the dessert, setting it ablaze. The dessert is then divided into individual portions as the flames dance and recede. The addition of orange liqueur imparts a citrusy aroma that accentuates the chocolate experience, adding a layer of complexity to this captivating dessert.



Dessert  
«Grand fish»  
Ivanka,  
Moscow



#### ДЕСЕРТ «РАКУШКА БРАУНИ»

Все вокруг вас говорит о том, что вы находитесь в морском ресторане, даже наши десерты, которые визуально неотличимы от настоящих обитателей подводного царства. Возьмём, к примеру, наш брауни, это - ракушка ручной работы, скрывающая в себе классический Брауни, приготовленный без муки, по стариинному рецепту, на основе шоколада и сливочного масла, смешанных со взбитыми белками. Дополняем композицию кремом на основе миндально-фундучного пралине, и погружаем в крем из молочного бельгийского шоколада со взбитыми сливками. Каждую ракушку наши кондитеры расписывают вручную, за каждый стоит колоссальный труд. Кстати, такую же ракушку, состоящую на 100% из карамельного бельгийского шоколада можно забрать домой в качестве сувенира).

#### DESSERT «BROWNIE SEASHELL»

Everything around you speaks of being in a seaside restaurant, even our desserts, which are visually indistinguishable from the true inhabitants of the underwater realm. Take, for example, our brownie – it's a handcrafted seashell hiding a classic brownie inside. It's made without flour, following an old recipe, based on chocolate and butter mixed with whipped egg whites. We complement the composition with a cream based on almond-hazelnut praline and immerse it in a cream of milk Belgian chocolate and whipped cream. Each seashell is hand-painted by our pastry chefs, representing a tremendous effort. By the way, you can take a seashell made entirely of caramel Belgian chocolate home as a souvenir.





Вдохновившись мифологией я решительно воспроизвела в шоколаде Икара. Это скульптура ручной работы, которая располагается на торте-скале.

Очень чувственная работа, с глубоким смыслом и эмоциями.

Inspired by mythology, I resolutely recreated Icarus in chocolate. This handmade sculpture is placed on a cake-rock.  
A very sensual piece of work, with deep meaning and emotions.

Cake «The Fall of Icarus,  
St. Petersburg



## RESTAURANTS

SARTORIA LAMBERTI  
Moscow,  
Tverskaya 3

LUMICINO  
Moscow,  
Bolshaya Nikitskaya 58

IVANKA  
Moscow,  
1st Krasnogvardeyskiy pr., 22

КОЛЛЕКТИВ НАРКОМФИН  
Moscow,  
Navyanskiy Bulvar,  
Building 22-27, Apt. 12

T1, Lucky group  
Moscow,  
Bolshaya Nikitskaya Street,  
Building 24/1, Apt. 6

AVRORA BISTRONOMIA  
Moscow,  
15 Rochdelskaya Street,  
Building 25

LE PIGEON  
Moscow, 2 Tsvetnoy Boulevard

МЕДОВЫЙ ДОМ  
Veliky Novgorod,  
1Batetsky District, Village Moika

MILWAUKEE BAR, Harley Davidson  
Saint Petersburg,  
Primorsky Prospekt 80, Building 1

COCOCO  
Saint Petersburg,  
Voznesensky Prospekt, 6

ECLIPSE  
Saint Petersburg,  
Primorskoe sh., 424

СЕНОВАЛ  
Voronezh,  
Lesnaya 13

ECTЬTODAY  
Belgorod,  
Popova 18

## LOOK BOOK



CHIEF EDITOR  
Naira

EDITOR  
Alexander Tsurkan

PHOTOGRAPHERS  
Anastasia Fedorina  
Anton Kuzmin  
Evgeny Khramov  
Daniil Rabovsky (for St.  
Petersburg Digest)  
Roman Kashtner  
Yaroslav Frolov

MAECENAS  
Alexander Sibagatullin

CONTACTS  
INSTAGRAM: [@nairena](#)  
TEL.: +7 (911) 084-44-45  
MAIL: nairanairena@gmail.com  
LOCATION: Moscow



*Pauba*

PASTRY  
ARTIST

