



Меню

Кафе-
Кондитерской

«ДЕСЕРТ»



Меню «ДЕСЕРТ»

МОРОЖЕНОЕ

<i>Мороженое Ванильное</i>	<i>100 гр</i>	<i>60 рублей</i>
<i>Мороженое Клубничное</i>	<i>100 гр</i>	<i>70 рублей</i>
<i>Мороженое Шоколадное</i>	<i>100 гр</i>	<i>65 рублей</i>
<i>Мороженое Фисташковое</i>	<i>100 гр</i>	<i>65 рублей</i>
<i>Мороженое «Тutti-фруtti»</i>	<i>150 гр</i>	<i>80 рублей</i>
<i>Мороженое «Каприз»</i>	<i>150 гр</i>	<i>83 рубля</i>
<i>Мороженое «Манго»</i>	<i>150 гр</i>	<i>86 рублей</i>
<i>Мороженое «Вишневый сад»</i>	<i>130 гр</i>	<i>75 рублей</i>



Меню «ДЕСЕРТ»

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЛИ

<i>Ванильный</i>	<i>250 мл</i>	<i>60 рублей</i>
<i>Молочный с сиропом</i>	<i>250 мл</i>	<i>80 рублей</i>
<i>Банановый рай</i>	<i>250 мл</i>	<i>75 рублей</i>
<i>Ягодный микс</i>	<i>270 мл</i>	<i>86 рублей</i>
<i>Витаминный заряд</i>	<i>300 мл</i>	<i>91 рубль</i>
<i>Ирландский мятный</i>	<i>280 мл</i>	<i>75 рублей</i>



Меню «ДЕСЕРТ»

ДЕСЕРТЫ

<i>Желе Ягодка</i>	<i>190 гр</i>	<i>67 рублей</i>
<i>Мармелад из маракуйя</i>	<i>50 гр</i>	<i>105 рублей</i>
<i>Мармелад из ананаса</i>	<i>50 гр</i>	<i>105 рублей</i>
<i>Десерт «Творожный с персиком»</i>	<i>120 гр</i>	<i>55 рублей</i>
<i>Десерт «Вишенка»</i>	<i>200 гр</i>	<i>80 рублей</i>
<i>Конфитюр из мандарина</i>	<i>220 гр</i>	<i>80 рублей</i>
<i>Конфитюр из апельсина</i>	<i>220 гр</i>	<i>80 рублей</i>
<i>Десерт «Соблазн»</i>	<i>230 гр</i>	<i>85 рублей</i>
<i>Мед с кедровым орехом</i>	<i>220 гр</i>	<i>92 рубля</i>



Меню «ДЕСЕРТ»

Пирожные

Фейерверк	Шоколадные конфеты ручной работы с нежной начинкой из фисташкового ганаша, украшенные целыми фисташками	18 гр	59 рублей
Шер (штрудель яблочный)	Штрудель из тонкого постного теста с начинкой из яблок, изюма, корицы, пропитанный коньяком. Оформлен штрудель нетающей сахарной пудрой	75 гр	89 рублей
Чизкейк (два шоколада)	<i>Чизкейк состоит из тонкого шоколадного бисквита и двух видов шоколадного крема Филадельфия - с белым и черным шоколадом. Сверху пирожное покрыто темным шоколадным велюром, блестящим шоколадным гляссажем.</i>	85 гр	83 рубля
Эклер шоколадный	Заварная трубочка с нежным кремом из взбитых сливок с пралине и коньяком, покрытая шоколадным гляссажем и белым шоколадом.	50 гр	45 рублей
Эклер ванильный	Заварная трубочка с нежным ванильным кремом, покрытая белым шоколадным кремом ганаш.	50 гр	45 рублей
Карамельное панго	Тонкий слой песочного теста, слой шоколадного крема ганаш, слой карамельного мусса с кусочками персика. Пирожное оформлено шоколадом и миндалем в карамели.	100 гр	83 рубля
Ананасовый муслин	Сочетание рассыпчатого песочного теста с нежным ананасовым кремом муслин. Пирожное оформлено ломтиками ананаса, покрытыми желе, и завитками белого шоколада.	50 гр	45 рублей



Меню

«ДЕСЕРТ» Детские Пирожные

Божья коровка (детское)	70 гр	80 рублей
Детское пирожное «Китти»	100 гр	75 рублей
Детское пирожное «Птичка»	83 гр	70 рублей
Львенок (детское)	56 гр	67 рублей
Винни-Пух	80 гр	73 рубля
Мишка на севере	65 гр	68 рублей



Меню «ДЕСЕРТ»

Торты Порционные

Мулен-Руж	Нежный сметанный мусс, прослойка малинового желе, воздушный бисквит с пропиткой из ликера Кримфилд. Торт украшен ягодами черники, шоколадками и стилизован джакондом.	90 гр	60 рублей
Тирамису	Тонкий бисквит, пропитанный превосходным кофе и дорогим коньяком, с нежным кремом из сливочного сыра маскарпоне с прослойкой гранатового желе, покрыт темным шоколадным велюром и украшен бельгийским шоколадом.	85 гр	60 рублей
Карамельное танго	Тонкий слой песочного теста, слой шоколадного крема ганаш, слой карамельного мусса с кусочками персика. Пирожное оформлено шоколадом и миндалем в карамели.	100 гр	70 рублей
Велюр	Нежный ванильный мусс, прослойка карамельного крема тонкий слой песочного теста. Торт оформлен белым шоколадным велюром темным зеркальным гелем, миндалем в карамели и заварными украшениями.	85 гр	73 рубля
Флэш (Малиновый)	Корзиночка из шоколадного песочного сабле, наполненная ягодами малины. В прослойке используется нежный малиновый крем и пропитанный шоколадный бисквит. Торт оформлен шоколадными палочками.	115 гр	80 рублей
Танго Втроем (при шоколаде)	Торт с нежными муссами на основе трех видов бельгийского шоколада (черного, молочного и белого), в основе торта шоколадный бисквит с коньячной пропиткой. Торт украшен мраморным шоколадом .	80 гр	59 рублей



Меню «ДЕСЕРТ»

Напитки

Безалкогольные напитки	Кола, Спрайт, Фанта;	150 мл	25 рублей
	Морс ягодный	150 мл	25 рублей
Соки	В ассортименте	250 мл	60 рублей
Чай	Зеленый, Черный,	400 мл	65 рублей
	Белый;	400 мл	68 рублей
	Фруктовый;	400 мл	60 рублей
	Травяной		
Кофе	Американо;	150 мл	46 рублей
	Капучино;	150 мл	48 рублей
	Латте;	150 мл	50 рублей
	Экспрессо;	35 мл	45 рублей
	Экспрессо Двойной	70 мл	60 рублей
Горячий шоколад	Белый;	70 мл	75 рублей
	Молочный;	70 мл	72 рубля
	Горький	70 мл	70 рублей