



# 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

<b>Фейерверк</b>	Шоколадные конфеты ручной работы с нежной начинкой из фисташкового ганаша, украшенные целыми фисташками	18 гр	59 рублей
<b>Шер (штрудель яблочный)</b>	Штрудель из тонкого постного теста с начинкой из яблок, изюма, корицы, пропитанный коньяком. Оформлен штрудель нетающей сахарной пудрой	75 гр	89 рублей
<b>Чизкейк (два шоколада)</b>	<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
<b>Эклер шоколадный</b>	Заварная трубочка с нежным кремом из взбитых сливок с пралине и коньяком, покрытая шоколадным гляссажем и белым шоколадом.	50 гр	45 рублей
<b>Эклер ванильный</b>	Заварная трубочка с нежным ванильным кремом, покрытая белым шоколадным кремом ганаш.	50 гр	45 рублей
<b>Карамельное панго</b>	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
<b>Ананасовый муслин</b>	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

<b>Мулен-Руж</b>	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
<b>Тирамису</b>	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
<b>Карамельное танго</b>	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
<b>Велюр</b>	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
<b>Флэш (Малиновый)</b>	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
<b>Танго Втроем (при шоколаде)</b>	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

<b>Безалкогольные напитки</b>	Кола, Спрайт, Фанта;	150 мл	25 рублей
	Морс ягодный	150 мл	25 рублей
<b>Соки</b>	В ассортименте	250 мл	60 рублей
<b>Чай</b>	Зеленый, Черный,	400 мл	65 рублей
	Белый;	400 мл	68 рублей
	Фруктовый;	400 мл	60 рублей
	Травяной		
<b>Кофе</b>	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
<b>Горячий шоколад</b>	Белый;	70 мл	75 рублей
	Молочный;	70 мл	72 рубля
	Горький	70 мл	70 рублей