

Десертная карта

Десерт Триб 170 650

Десерт на основе взбитого ганаша из белого, жареного шоколада и капсулой с вишневым мармеладом

Десерт Груша-глинтвейн 175 650

Томленая груша в пряном глинтвейне. Подается с нежно-сливочным ганашем из белого шоколада и горгонзоллой, фундучным крамблом и карамелизированным шоколадом

Десерт Брауни 190 650

Насыщенный шоколадный бисквит брауни с маскарпоне и малиной. Подается с ванильным мороженым и горячим кофейно-шоколадным соусом.

Опера Эрл Грей-Матча 170 550

Нежный бисквит «Джоконда» с добавлением чая матча, в прослойке сливочный мусс «Эрл Грей» и ганаш из молочного шоколада. Подается десерт со сливочным мороженым с легким послевкусием бергамота.

Десерт Трюфельный 170 650

Бисквит из темного шоколада с добавлением душистого черного перца, в сочетании с трюфельным кремом и курда из манго-маракуйя. Подается десерт с мороженым манго-маракуйя.

Медовик 155 550

Медовые коржи пропитанные сметано-сливочным кремом с добавлением чернослива, ликера «Бейлис», жареного грецкого ореха и трюфельной пасты. Подается десерт с мороженым из сметаны и соленой карамели.

Наполеон 210 550

Хрустящие лепестки слоеного теста, пропитанные тёплым ванильным кремом «Патисьер» в сочетании с крему «Красная смородина и клюква»

Тирамису 155 650

Нежный сливочный мусс с ноткой ликера «Бейлис» в дуэте с бисквитом пропитанным терпким ароматным кофе эспрессо.

Трюфели

Эрл Грей 50 450

Ганаш из молочного шоколада с добавлением чая «Эрл Грей и виски «Джим Бим»

Пралине 50 450

Ганаш из темного и молочного шоколада с добавлением пралине из фундука

Груша-горгонзола 50 450

Ганаш из белого шоколада с добавлением пюре из груши и сыра горгонзола

Матча-малина 50 450

Ганаш из белого шоколада с добавлением сублимированной малины и чая матча

Терький кофе 50 450

Ганаш из темного шоколада с добавлением молотого шоколада

Соленая карамель 50 450

Ганаш из молочного шоколада с добавлением миндального пралине и соленой карамели



Dessert List

Dessert Mushroom 170 650

Dessert based on whipped white, roasted chocolate ganache and a capsule with cherry marmalade

Dessert Pear-Mulled Wine 175 650

Stewed pear in spicy mulled wine. Served with creamy white chocolate ganache and gorgonzola, hazelnut crumble and caramelized chocolate

Dessert Brownie 175 650

Rich chocolate brownie cake with mascarpone and raspberries. Served with vanilla ice cream and hot coffee-chocolate sauce

Opera Earl-Gray Matcha 170 550

Delicate Joconde sponge cake with the addition of matcha tea, layered with creamy Earl Gray mousse and milk chocolate ganache. The dessert is served with creamy ice cream with a slight aftertaste of bergamot

Dessert Truffle 170 650

Dark chocolate sponge cake with the addition of allspice black pepper, combined with truffle cream and mango-passion fruit curd. The dessert is served with mango-passion fruit ice cream

Honey cake 155 550

Honey cakes soaked in sour cream and cream with the addition of prunes, Baileys liqueur, roasted walnuts and truffle paste, which gives the dessert an unusual taste. The dessert is served with sour cream and salted caramel ice cream

Napoleon 210 550

Crispy puff pastry petals soaked in warm vanilla cream "Patisserie" combined with cream "Red currant and cranberry"

Tiramisu 155 650

Delicate creamy mousse with a hint of Baileys liqueur in a duet with sponge cake soaked in tart aromatic espresso coffee

Truffles

Earl Gray 50 450

Milk chocolate ganache with Earl Gray tea and Jim Beam whiskey

Praline 50 450

Dark and milk chocolate ganache with hazelnut praline

Pear-Gorgonzola 50 450

White chocolate ganache with pear puree and gorgonzola cheese

Matcha-raspberry 50 450

White chocolate ganache with freeze-dried raspberries and matcha tea

Bitter coffee 50 450

Dark chocolate ganache with the addition of ground chocolate

Salted caramel 50 450

Milk chocolate ganache with almond praline and salted caramel

