



## ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ

---



### МУССЫ

#### **Мусс манго-маракуйя — 50 г / 210 р.**

*Нежный мусс на основе пюре манго, маракуйи и сливок. Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей ежевики*

#### **Мусс шоколадный с малиновым соусом — 50 г / 210 р.**

*Шоколадный мусс из горького шоколада со сливками и малиновым соусом. Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей малины*



#### **Панна-котта ванильная с малиновой заливкой — 60 г / 210 р.**

*Легкий десерт на основе сливок, с ахара и ванили с малиновой или вишневой заливкой. Десерт декорирован ягодами голубики*

#### **Мусс «Три шоколада» — 30 г / 210 р.**

*Мусс из трех видов шоколада: белого, молочного и темного. Десерт декорирован шоколадной стружкой*



#### **Крем-брюле ванильный — 60 г / 210 р.**

*Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой. Декорирован десерт ягодами клубники*

#### **Мусс «Тирамису» — 60 г / 210 р.**

*Классический итальянский десерт на основе бисквитного печенья савоярди, пропитанного кофейным сиропом, с кремом из маскарпоне*



#### **Граните — 50 г / 200 р.**

*Сицилийский десерт на основе замороженного сиропа из ягод и фруктов: манго-маракуйя, лайм-лимон, вишня, вишня-малина*

### ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

#### **Эклер ванильный — 18 г / 100 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью*



#### **Эклер шоколадный — 18 г / 100 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с шоколадным кремом под шоколадной глазурью*



### **Эклер лимонный — 18 г / 100 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с лимонным кремом под лимонной глазурью*

### **Профитроли с творожным кремом — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с творожным кремом*

### **Профитроли с кремом из фундука — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из фундука*

### **Профитроли с кремом из грецкого ореха — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из грецкого ореха*



## **ТАРТАЛЕТКИ**

### **Тарталетка ягодная с кремом «милфей» — 45 г / 210 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с нежным кремом милфей из маскарпоне и взбитых сливок. Десерт декорирован свежими ягодами*



### **Тарталетка с творожным кремом и малиной — 40 г / 210 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом. Десерт декорирован ягодами малины*

### **Тарталетка с творожным кремом и ежевикой — 43 г / 210 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом. Десерт декорирован ягодами ежевики*



### **Тарталетка с творожным кремом и клубникой — 43 г / 210 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожным кремом. Десерт декорирован ягодами клубники*

### **Тарталетка с лимонным кремом — 30 г / 210 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с лимонным кремом. Десерт декорирован ягодами голубики*

## **ПИРОЖНЫЕ**



### **Пирожное «Макарон» в ассортименте — 64 г / 210 р.**

*Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташко-малиновой или черничной прослойкой*

### **Печенье ванильное — 100 г / 210 р.**

*Ванильное печенье с добавлением миндальной муки, приготовленное в собственной кондитерской*



### **Пирожное «Павлова» — 85 г / 425 р.**

*Знаменитый австралийский десерт из воздушного беже со сливочным кремом и свежими ягодами*

### **Штрудель яблочный с ванильным соусом — 235 г / 670 р.**

*Австрийский пирог из вытяжного теста собственного приготовления с начинкой из яблок и корицы. Пирог подается на ванильном соусе, декорирован сахарной пудрой*



**Пирожное «Будапешт» — 100 г / 425 р.**

*Пирожное из коржей воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенных сливочным кремом и вишней*

## КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

**«Рафаэлло» — 15 г / 100 р.**

*Конфеты ручной работы из кокосовой стружки, белого и темного шоколада со сливочным ганашом*



**«Лимончелло» — 14 г / 100 р.**

*Сфера из темного шоколада с начинкой из белого шоколада и лимонного ликера*

**«Белый трюфель» — 16 г / 100 р.**

*Трюфели ручной работы из ганаша на основе белого и темного шоколада в шоколадной обсыпке*

**«Черный трюфель» — 14 г / 100 р.**

*Трюфели ручной работы из ганаша на основе темного шоколада в шоколадной обсыпке*



**«Баччи» — 12 г / 100 р.**

*Конфеты ручной работы по мотивам знаменитых итальянских конфет: капсула из молочного шоколада, начинка из молочного и темного шоколада с добавлением карибского рома и ореховой пасты*

**«Паварелли» — 13 г / 100р.**

*Медальон из молочного шоколада с цельными орехами*

## ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



**Торт «Будапешт» — 1000 г / 2 500 р.**

*Коржи из воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенные сливочным кремом и вишней*

**Торт «Москва» — 1000 г / 2 500 р.**

*Торт из тонких белково-сбивных коржей, прослоенных кремом на основе гущенки с добавлением ореха фундука*

**Торт «Мильфей» — 1000 г / 2 500 р.**

*Бисквитные коржи с нежным кремом на основе сыра маскарпоне*



**Торт творожно-ягодный — 1000 г / 2 500 р.**

*Бисквитный торт с кремом из мягкого творога и сливочного сыра с ягодами - малиной и клубникой*

**Торт «Шоколадный мусс» — 1000 г / 2 500 р.**

*Шоколадный торт-мусс со сливочным кремом из темного шоколада*

**Торт «Три шоколада» — 1000 г / 2 500 р.**

*Торт из трех видов шоколада - белого, молочного и темного на шоколадном бисквите*



**Торт «Красный бархат» — 1000 г / 2 500 р.**

*Торт из трех видов шоколада - белого, молочного и темного на шоколадном бисквите*



**Чизкейк клубничный — 1000 г / 2 500 р.**

*Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с клубничным соусом из свежих ягод на тонком слое бисквита*

**Чизкейк малиновый — 1000 г / 2 500 р.**

*Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с малиновым соусом из свежих ягод на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору*

**Чизкейк тропический — 1000 г / 2 500р.**

*Авторский чизкейк из сливочного сыра, маскарпоне и взбитых сливок с соусом из тропических фруктов на тонком слое бисквита. Оформление торта по вашему выбору*

---

° без учета сервисного сбора

°° меню действует с 01 октября по 30 ноября 2019 года

ВВЕЗДНОЙ  
РЕСТОРАН



Ш · Е · Л · К

+7 (495) 799-71-70

zakaz@shelkvr.com