

ТОРТЫ

- ☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 600
на хрустящей основе с ореховым пралине
и миндальным крамблом
- СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 580
по классическому рецепту
Счастья с 2008 года
- МЕДОВИК / 560
с натуральным цветочным медом
и пчелиной обножкой
- ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА–ЧЕРЕМУХА–ЛАВАНДА / 620
ягодное компоте, креме с ванилью и ромом,
сливочно-лавандовый мусс, черемуховый
бисквит с шоколадным крамблом
- ☒☒☒ ВЕГАН КЕШЬЮ–КЕЙК / 540
клубника-ревень-саган дайля

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

- ЭКЛЕРЫ / 390
мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель /
груша-кедровый орех
- КУКУРУЗА–МАНГО–ЧИЛИ / 520
сливочно-кукурузный мусс с центром из гритса
и компоте манго-чили на хрустящем крамбле
- СЛИВА–КАРДАМОН–
ПРАЛИНЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / 560
сливочный мусс пралине, пряное сливовое
компоте, апельсиновый курд, кули из красного
вина и шоколадный фильетин с грецким орехом
- ЯБЛОКО–ЭРЛ ГРЕЙ / 560
сливочный мусс с чаем эрл грей и компоте
с кусочками карамельных яблок и корицей
на миндальном бисквите

ДЕСЕРТЫ

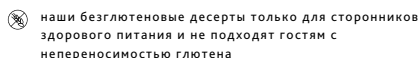
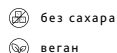
- ☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ–БРЮЛЕ / 540
с семенами мадагаскарской ванили
+ свежие ягоды 50 г / 350
- ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 650
с жидким центром, малиновым соусом
и шариком ванильного мороженого
- ☒ ПАННА КОТТА
АНАНАС–ЛЕМОНГРАСС–ЧИЛИ / 520
с кафрским лаймом и кокосовым крамблом
- ФИНИКОВЫЙ КЕКС / 650
с соусом соленая карамель
и шариком ванильного мороженого
- СВЕКОЛЬНОЕ БРАУНИ
С МУССОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА / 600
карамельным кремом и брусникой
- РОМОВАЯ БАБА
С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЯВА / 620
с выдержанным в дубовых бочках ромом
Angostura 5 Y.O. под сливочным кремом
с мадагаскарской ванилью



В выходные мы иногда готовим
особенный десерт. Узнайте, какой сегодня...

МОРОЖЕНОЕ 70 г / 300

- мадагаскарская ваниль /
фисташка-базилик-молочный шоколад /
темный шоколад 52% /
☒☒ сорбет мандарин-можжевельник



Когда нужен особенный торт, заходите на schastye.com
или звоните Славе +7 (921) 598 96 17