

ТОРТЫ

☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 540

на хрустящей основе с ореховым пралине и миндальным крамблом

МЕДОВИК / 490

с натуральным цветочным медом и пчелиной обножкой

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 500

с сезонным фруктом по классическому рецепту Счастья с 2008 года

ВИШНЯ-БОБЫ ТОНКА / 560

ягодное компоте, креме с бобами тонка и сливочно-кокосовый мусс на миндальном бисквите финансье



ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 500

яблоко-киви-базилик

МОЖНО
В ПОСТ



МОРКОВНЫЙ ВЕГАН-ТОРТ / 550

с миндально-лимонным кремом, ананасом, ягодами годжи и грецким орехом

МОЖНО
В ПОСТ

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 320

мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель / черный кунжут-гранат

АЙВА-ЛИМОН-ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ / 460

с каштановым муссом на цитрусовом бисквите

ЕЖЕВИКА-КОЗИЙ СЫР / 540

с льняным крамблом и голубикой

АНАНАС-ТОМ-ЯМ / 520

на кокосовом бисквите с мадагаскарской ванилью

☒ без сахара

☒ наши безглютеновые десерты только для сторонников здорового питания и не подходят гостям с непереносимостью глютена

☑ веган

ДЕСЕРТЫ

ФИНИКОВЫЙ КЕКС / 590

с соусом соленая карамель и шариком ванильного мороженого

☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ / 490

с семенами мадагаскарской ванили + свежие ягоды 50 г / 350

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 590

с жидким центром, малиновым соусом и шариком ванильного мороженого

РОМОВАЯ БАБА С ГРЕЙПФРУТОМ / 580

выдержанным в дубовых бочках ромом Angostura 5 Y.O. и сливочно-ванильным кремом



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

Круассаны мы выпекаем рано утром:

классический / 270 миндальный / 360
или с шоколадной пастой Счастье / 380

Попробуйте, если их еще не съели...

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

МОРОЖЕНОЕ 70 г / 250

мадагаскарская ваниль /
темный шоколад 52% /
фисташка–базилик–молочный шоколад /
☉ сорбет мандарин–можжевельник



МОЖНО
В ПОСТ

VEGAN СУПЕР БАТОНЧИК 60 г / 300

ВАНИЛЬ–КАКАО–БОБЫ–ГИМАЛАЙСКАЯ СОЛЬ
финики, кешью, какао–бобы керала, кокосовое
масло, ваниль, розовая гималайская соль, какао

ЧЕРНЫЕ ЯГОДЫ ГОДЖИ–ИЗЮМ–КОРИЦА
финики, кешью, черные ягоды годжи,
изюм, корица, розовая гималайская соль

АНАНАС–МИНДАЛЬ–КАМПОТСКИЙ ПЕРЕЦ
финики, кешью, ананас сушеный, миндаль,
розовая гималайская соль, персик
сублимированный, соленый кампотский перец

МАКАРОНС

КЛАССИЧЕСКИЕ 6 шт / 600

мадагаскарская ваниль /
три шоколада /
фисташка–базилик /
соленая карамель /
пралине с морской солью /
горная лаванда–белый шоколад

СЕЗОННЫЕ 6 шт / 600

фенхель–яблоко /
инжир–виски

В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ 1 шт / 130

мадагаскарская ваниль /
пралине с морской солью

У нас есть коробочки на 6, 12, 24 и 36 макарон.

Если у вас есть аллергия на какие-либо ингредиенты, сообщите официанту

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ

овсяное с вишней

100 г / 200 250 г / 500 500 г / 1000

шоколадное с ириской /
карамельное с кешью /
малиновое с кремом чизкейк /
лимонное с кремом из белого шоколада /

МОЖНО
В ПОСТ

грушевое с грецким орехом и изюмом

100 г / 320 300 г / 960 600 г / 1920

600 г в деревянной подарочной коробке / 2400

ДЛЯ ЭТОГО ПЕЧЕНЬЯ У НАС
ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА:



ИМБИРНОЕ СЕРДЦЕ 90 г / 420

с кремом из клюквы и белого
шоколада с розовым перцем

ШОКОЛАДНЫЙ TEDDY 100 г / 420

с кремом чизкейк /
с ганашем из белого шоколада

☉ АНГЕЛ 80 г / 420

кунжутное сабле с кремом
из молочного шоколада

☉ СЧАСТЬЕ FRIENDS 100 г / 520

мини Имбирное Сердце, Ангел
и Мишка Teddy с ганашем
из белого шоколада

☉ Вся прибыль направляется
в фонд «Солнце»

Рекламный материал. Все цены указаны в рублях с учетом НДС

КОНФЕТА СЧАСТЬЕ 50 г

Мы соединили классическое французское пралине с оригинальными и натуральными ингредиентами, создав уникальную текстуру КОНФЕТЫ СЧАСТЬЕ. Выбирайте свой любимый вкус...



В МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ 30%

имбирь–семена чиа / фисташка–базилик / малина–розелла и розовый перец / кокос / карамель–грецкий орех / грильяж / лаванда–черника и семена чиа

В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ 72%

чернослив–грецкий орех / ягоды годжи / вишня–миндаль и ликер Maraschino / кунжут–морская соль / молотые кофейные зерна / фундук–мадагаскарская ваниль / молочный улун–миндальное печенье

СЕЗОННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ОСЕНЬ–ЗИМА

кардамон, инжир, чиа в молочном шоколаде / белые грибы, можжевельник в горьком шоколаде / брусника, кедровые орехи в молочном шоколаде / виски, изюм в горьком шоколаде

ВКУС САНКТ–ПЕТЕРБУРГА

грильяж, черная смородина, карельская соль в молочном шоколаде / в горьком шоколаде

1 шт / 290 2 шт / 580 4 шт / 1160
6 шт / 1740 9 шт / 2610 1 кг / 5100

Наши пралине, трюфели и другие сладости можно, взять с собой в коробочках с ленточками, съесть дома или подарить, а можно просто насладиться прямо сейчас. Загляните в лавку или спросите нас...

Калорийность
и состав блюд



Санкт-Петербург:

ИТАЛЬЯНСКАЯ УЛ., 17
+ 7 (812) 317-08-55
БОЛЬШОЙ ПР. П.С., 88
+ 7 (812) 317-04-22
РУБИНШТЕЙНА УЛ., 15-17
+ 7 (812) 317-04-66
МАЛАЯ МОРСКАЯ УЛ., 24
+ 7 (812) 317-10-22

Москва:

ПУШКИНСКАЯ ПЛ.,
Б.ПУТИНКОВСКИЙ ПЕР., 5
+ 7 (495) 120-46-00

Казань:

НИКОЛАЯ ЕРШОВА, 62
АРТ ЦЕНТР
+ 7 (843) 216-02-22

France, Paris:

148 RUE SAINT-HONORÉ
+ 33 142605875
LEBONHEURPARIS.COM

Bali, Kuta:

JL. RAYA SEMINYAK NO.17
BINTANG SUPERMARKET
+62 82147552903

Сладкие подарки с доставкой:

SCHASTYESWEET.COM

Интерьерные акценты и подарки для дома:

SCHASTYEMAISON.COM