

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

грейпфрут-личи-питахайя

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 360

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 ТЫКВА–ОБЛЕПИХА / 520

с кокосовым крамблом и хурмой

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

☒ без сахара

☒ веган

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