

ТАРТЫ

- ☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 620
на хрустящей основе с ореховым пралине
и миндальным крамблом

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 600

по классическому рецепту
Счастья с 2008 года

МЕДОВИК / 580

с натуральным цветочным медом
и пчелиной обножкой

ТОРТ КЛУБНИКА-КРЕМ-БРЮЛЕ / 620

компоте из ягод клубники, малины и ежевики,
креме с ванилью и ромом, карамельный крем
и мусс крем-брюле на миндальном бисквите

- ☒☒☒ ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 560
клубника-ревень-саган-дайля

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 390

мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель /
черника-йогурт-базилик

МАНГО-ЮДЗУ-АНДАЛИМАН / 580

компоте с кусочками манго и перцем андалиман,
цитрусовый курд и мусс с сыром маскарпоне
на миндальном бисквите

ЯБЛОКО-ФЕНХЕЛЬ / 560

сливочный мусс с лаймом
и яблочное компоте с пудрой из фенхеля
на кокосово-миндальном бисквите

ДЕСЕРТЫ

- ☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ / 540
с семенами мадагаскарской ванили
+ свежие ягоды 50 г / 350

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 680

с жидким центром, малиновым соусом
и шариком ванильного мороженого

ФИСТАШКОВАЯ ПАННА КОТТА / 650

с малиновым компоте, миндальным крамблом
и свежими ягодами

ЗАПЕЧЕНАЯ РИКОТТА / 650

с ванильным кремом патисье, крошкой
шоколадного крамбла и свежими ягодами

РОМОВАЯ БАБА

С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЯВА / 620

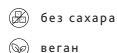
с выдержанным в дубовых бочках ромом
под сливочным кремом с ванилью



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

МОРОЖЕНОЕ 70г / 300

мадагаскарская ваниль /
фисташка-базилик-молочный шоколад /
темный шоколад 52% / чизкейк-соленая карамель /
«млечный путь» чизкейк-ром-малина /
☒☒ сорбет манго-маракуйя



без сахара



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



веган

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