

ТОРТЫ

☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 620

на хрустящей основе с ореховым пралине
и миндальным крамблом

МЕДОВИК / 590

с натуральным цветочным медом
и пчелиной обножкой

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 620

по классическому рецепту
Счастья с 2008 года

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА-ЧЕРЕМУХА-ЛАВАНДА / 650

ягодное компоте, креме с ванилью и ромом,
сливочно-лавандовый мусс, черемуховый
бисквит с шоколадным крамблом

☒☒☒ ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 560

грейпфрут-личи-питахая

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 380

мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель /
груша-кедровый орех

КУКУРУЗА-МАНГО-ЧИЛИ / 540

сливочно-кукурзный мусс с центром из гритса
и компоте манго-чили на хрустящем крамбле

СЛИВА-КАРДАМОН-

ПРАЛИНЕ ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / 580

сливочный мусс пралине, пряное сливовое
компоте, апельсиновый курд, кули из красного
вина и шоколадный фильетин с грецким орехом

ЯБЛОКО-ЭРЛ ГРЕЙ / 580

сливочный мусс с чаем эрл грей и компоте
с кусочками карамельных яблок и корицей
на миндальном бисквите

ДЕСЕРТЫ

☒☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ / 560

с семенами мадагаскарской ванили
+ свежие ягоды 50 г / 350

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 680

с жидким центром, малиновым соусом
и шариком ванильного мороженого

☒☒ ПАННА КОТТА ТЫКВА-ОБЛЕПИХА / 540

с кокосовым крамблом и хурмой

ФИНИКОВЫЙ КЕКС / 690

с соусом соленая карамель
и шариком ванильного мороженого

СВЕКОЛЬНОЕ БРАУНИ

С МУССОМ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА / 650

карамельным кремом и брусникой

РОМОВАЯ БАБА

С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЯВА / 680

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

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