

ТОРТЫ И ТАРТЫ

- ☒ ТРИ ШОКОЛАДА / 650
на хрустящей основе с ореховым пралине
и миндальным крамблом

СЛИВОЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК / 600

по классическому рецепту
Счастья с 2008 года

МЕДОВИК / 600

с натуральным цветочным медом
и пчелиной обножкой

+ Frisson d'Automne
Domaine Guillaman 50 мл / 420

ФИСТАШКА-ВИШНЯ-КАРДАМОН / 650

компоте из ягод вишни, фисташковый крем
и ванильный мусс с кардамоном
на миндальном бисквите

- ☒ ☒ ☒ ВЕГАН КЕШЬЮ-КЕЙК / 560
маракуйя-манго-галангал

ЭКЛЕРЫ И ПИРОЖНЫЕ

ЭКЛЕРЫ / 390

мадагаскарская ваниль / чизкейк-карамель /
ходзича-юдзу

МАНГО-ТЫКВА-ИМБИРЬ / 520

тыквенный мусс с медом и мускатным орехом,
манговое компоте и апельсиновый курд
с имбирем на цитрусовом бисквите

БАНАН-КАРАМЕЛЬ-МАСКАРПОНЕ / 490

банановое компоте с карамелью
и сливочно-ванильный мусс
с сыром маскарпоне на миндальном бисквите

ДЕСЕРТЫ

- ☒ КЛАССИЧЕСКОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ / 540
с семенами мадагаскарской ванили
+ свежие ягоды 50 г / 380

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН / 680

с жидким центром, малиновым соусом
и шариком ванильного мороженого

+ Porto Ruby 30 мл / 590

БУЛОЧКА ВИШНЯ-ШОКОЛАД-БУРБОН / 500

вишневое конфи, крем патисье с ряженкой
и темный шоколад с бурбоном

СЛИВОЧНЫЙ НАПОЛЕОН / 680

слоеные коржи с коньяком,
ванильный крем патисье,
сезонные ягоды или фрукты

РОМОВАЯ БАБА

С АНАНАСОМ И ПЕРЦЕМ ЯВА / 620

с выдержанным в дубовых бочках ромом
под сливочным кремом с ванилью

ФИНИКОВЫЙ КЕКС / 680

с соусом соленая карамель
и шариком ванильного мороженого

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
+ Pedro Ximenez El Candado 30 мл / 390

☒ 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