

Author's desserts

Авторские Десерты



Кролик

*Мусс
на основе заварного крема
и молочного шоколада,
фундучный бисквит и ганаш.
Десерт покрыт
шоколадным велюром.*

*Rabbit.
Mousse based on pastry cream
and milk chocolate, hazelnut biscuit
and ganache. The dessert is covered
with chocolate velvet.*

450.-

90 g

Брокколи

*Яблочный кекс
с апельсиновой карамелью
и сметанным муссом.*

*Broccoli.
Apple cake
with orange caramel
and sour cream mousse.*

450.-

100 g



Следуй за Белым Кроликом

Мусс с йогуртом,
воздушный бисквит Дакуаз
на основе миндальной муки
и взбитых белков, сочное
компоте из персика
и сливочное мороженое.

*Follow the White Rabbit
Yogurt mousse, airy Dacquoise biscuit
made from almond flour and whipped
egg whites, juicy peach compote,
and butter ice cream.*

380.- 115 г



Панна Котта

с чёрной
смородиной и мятой

Украшаем мерцающим
орнаментом из тонкого
французского печенья - тьюиль.

*Panna Cotta with
black currant and mint
We decorate it with a shimmering
pattern of delicate French tuile cookies.*

380.- 90 г



Панна Котта

с конфи из морошки
и облепихи

Украшаем золотым
орнаментом из тонкого
французского печенья - тьюиль.

*Panna Cotta with cloudberry
and sea buckthorn confit.
We decorate it with a golden
made from delicate French tuile cookies.*

380.- 90 г

