

# Десерты

<b>Эклер шоколадный</b>	310 ₽
<b>Эклер фисташковый</b>	310 ₽
<b>Эклер карамельный</b>	310 ₽
<b>Эклер ванильный</b>	310 ₽
<b>Тирамису</b>	450 ₽
Савоярди собственного приготовления, кофейный сироп, кофейный крамбл, крем ганаш, маскарпоне, кофейная эспума.	
<b>Тарт татин</b>	370 ₽
<b>Тарт малина-фисташка</b>	590 ₽
<b>Тарт голубика</b>	490 ₽
<b>Тарт клубника</b>	450 ₽
<b>Черника-лаванда</b>	470 ₽
Миндальный бисквит с черникой, черничное кули, черничный мусс, лавандовый ганаш, нейтральная глазурь, свежая голубика.	
<b>Фрезье</b>	590 ₽
Миндальный бисквит дакуаз, клубничное компоте, ванильный мусс, ванильный ганаш облегченный, свежая клубника.	
<b>Крем-кофе карамель</b>	520 ₽
Кофейно-фундучный бисквит, крем-брюле кофейный, сливочная карамель, кофейный ганаш, гляссаж карамельный.	
<b>Чизкейк манго-маракуйя</b>	590 ₽
Крем-чиз с греческим йогуртом, хрустящий слой с белым шоколадом, соус манго-маракуйя с кусочками манго.	
<b>Медовик</b>	500 ₽
Медовые коржи на гречишном меде, сметанный крем, сливочный крем ганаш, медово-карамельная глазурь.	
<b>Фундучное роше</b>	630 ₽
Фундучный бисквит без муки, мусс фундучный, пралине фундучное, глазурь фундучная, цельный фундук.	
<b>Шоколад Амаретто</b>	650 ₽
Шоколадный бисквит без муки с добавлением амаретто, кремю шоколадное, мусс амаретто, вишневое кули, глазурь гляссаж темная.	
<b>Пирожное картошка</b>	320 ₽
Шоколадный бисквит, шоколад темный, темный ром, заварной крем.	