

ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

DESSERT CARD

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Изумруд 125 г/г 450 ₺
Emerald

 Tropicfruit 175 г/г 550 ₺

Баба Пино Нуар 170 г/г 450 ₺
Baba Pinot Noir

МОРОЖЕННОЕ

ICE CREAM

Мороженное в ассортименте 50 г/г 300 ₺
Ice cream in the assortment

МАКАРОНС

MAKARONS

Макарон с ванилью и лаймом 20 г/г 100 ₺
Makaruns with vanilla and lime

Макарон из чёрной смородины 20 г/г 100 ₺
Makaruns with black currant

Макарон с бананом, маракуйей
и апельсином 20 г/г 100 ₺
Makaruns with banana, passion fruit and orange

ТРЮФЕЛИ

TRUFFLES

Трюфель Французский 12 г/г 90 ₺
French Truffle

Трюфель бейлиз-клубника 12 г/г 90 ₺
Baileys truffle-strawberries

Трюфель цитрусовый в белом
шоколаде 12 г/г 90 ₺
Citrus truffle in white chocolate

Трюфель яблоко-карамель 12 г/г 90 ₺
Truffle apple-caramel

Трюфель матча 12 г/г 90 ₺
Truffle matcha

ВАРЕНЬЕ

JAM

Клубника на меду Strawberries on honey	50 г/g	250 ₺
Черника на меду Blueberries on honey	50 г/g	350 ₺
Ежевика на меду Blackberries on honey	50 г/g	250 ₺
Малина на меду Raspberries on honey	50 г/g	250 ₺
Клюква на меду Cranberries on honey	50 г/g	250 ₺
Брусника на меду Lingonberries on honey	50 г/g	250 ₺
Вишня на меду Cherry on honey	50 г/g	250 ₺
Земляника на меду Strawberries on honey	50 г/g	480 ₺

Баланс вкуса, текстура и подача десерта одно из главных принципов моей работы.

Приятного аппетита

Шеф-кондитер,
Wielfried André Hauwel.

The balance of taste, texture and serving of the dessert is one of the main principles of my work.

Enjoy your meal

the Pastry Chef,
Wilfried André Huawei.