

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

meringue mangue
et fruit de la passion

"Анна Павлова"

490 ₺ | (180 гр.)

Хрустящее
безе с
манго и
маракуйей

biscuit
noix de pécan et chocolat

Морковный Пирог

490 ₺ | (140 гр.)

Сочный
бисквит с
пеканом и
шоколадным
ганашем

biscuit tendre
et crème anglaise

Медовик

490 ₺ | (135 гр.)

Авторское
исполнение
классического
десерта

fromage à la crème
mangue et fruit de la passion

Чизкейк "Тропик"

460 ₺ | (90/60 гр.)

Из сыра
Филадельфия
с добавлением
маракуйи
и манго

crêpes et baies flambe

Блины Фламбе

760 ₺ | (320гр.)

Тонкие
французские
блинчики
с ягодами
фламбе

pâte croustillante
et sauce au caramel

"А-ля Наполеон"

590 ₺ | (130 гр.)

Тончайшее
хрустящее
тесто и
карамельный
соус

biscuit
caramel et crème glacée

Фондан

470 ₺ | (70/50 гр.)

Шоколадный
бисквит с
карамелью
и мороженым

pudding crémeux
au caramel et vanille bourbon

Крем- Карамель

460 ₺ | (155 гр.)

Сливочный
пудинг с
бурбонской
ванилью
покрытый
карамелью

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

bonbons
faits à la main
Конфеты
120 ₺ | (50 гр.)

Ручной
работы в
ассортименте

éclairs
faits à la main
Эклеры
180 ₺ | (40 гр.)

Карамельный
Ванильный
Шоколадный

crème glacée
à la main
Мороженое
180 ₺ | (50 гр.)

Шоколадное
Ванильное
Клубничное
Топленый творог

sorbets
faits à la main
Сорбеты
180 ₺ | (50 гр.)

Манго
Клубника
Смородина
Груша

baies fraîches
за 100 гр.
**Свежие
ягоды**

Малина 1190₺
Голубика 1190₺
Клубника 590₺
Дыня 220₺
Арбуз 190₺

fruits de saison
за 100 гр.
**Сезонные
фрукты**

Абрикос 250₺
Черешня 350₺
Персик 250₺
Ананас 250₺
Манго 990₺ 1 шт.

confiture assortie
**Ассорти
варенья**
390 ₺ | (80 гр.)

Из натуральных
ягод и
фруктов
собственного
приготовления

miel de tilleul
Мед
250 ₺ | (50 гр.)

Липовый
маньчжурский
мед