

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

Meringue aux baies

**Меренга
с ягодами**
850 ₺ | (170 гр.)

ореховое безе
со сливочным
кремом
и ягодами

Gâteau à la carotte

**Морковный
Пирог**
690 ₺ | (140 гр.)

сочный
бисквит с орехом
пекан и
шоколадным
ганашем

Gâteau au miel

Медовик
690 ₺ | (135 гр.)

авторское
исполнение
классического
десерта

Crèmeux cheesecake

**Сливочный
чизкейк**
690 ₺ | (190 гр.)

классический
чизкейк с
мороженым
«топленый творог»

Crêpes «Flammer»

**Блины
«Фламбе»**
990 ₺ | (320гр.)

тонкие
французские
блинчики
с ягодами
фламбе

«À la Napoléon»

**«А-ля
Наполеон»**
790 ₺ | (130 гр.)

тончайшее
хрустящее
тесто и
карамельный
соус

Fondant

Фондан
650 ₺ | (70/50 гр.)

шоколадный
бисквит с
карамелью
и мороженым

Crème-Caramel

**Крем-
Карамель**
650 ₺ | (155 гр.)

сливочный
пудинг с
бурбонской
ванилью
покрытый
карамелью

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

Tatin d'abricot

Абрикосовый ТАТИН

650 ₺ | (155 гр.)

ТАТИН С МИНДАЛЬНЫМ
КРЕМОМ И
АБРИКОСОВЫМ
КОМПОТЕ

Baie popsicle

Ягодные ЭСКИМО

650 ₺ | (70/70 гр.)

ДВА СЛИВОЧНЫХ
МУССА С МАЛИНОВОЙ
И ЗЕМЛЯНИЧНОЙ
НАЧИНКАМИ,
ПОКРЫТЫЕ БЕЛЫМ
ШОКОЛАДОМ

Du fromage cottage

Сырники

650 ₺ | (239 гр.)

ИЗ ТВОРОГА
С ВИШНЕВЫМ
ВАРЕНЬЕМ
И КЛУБНИЧНЫМ
МОРОЖЕНЫМ

Bonbons assortie

Ассорти конфет

760 ₺ | (190 гр.)

АВТОРСКИЕ
КОНФЕТЫ
В АССОРТИМЕНТЕ
8 ШТ.

Crème glacée à la main

Мороженое

290 ₺ | (50 гр.)

ШОКОЛАД
ВАНИЛЬ
КЛУБНИКА
ТОПЛЕННЫЙ ТВОРОГ
МАРАКУЙЯ

Eclairs faits à la main

Эклеры

350 ₺ | (40 гр.)

КАРАМЕЛЬНЫЙ
ВАНИЛЬНЫЙ
ШОКОЛАДНЫЙ

Croissant

Круассан

220 ₺ | (180 гр.)

С АПЕЛЬСИНОВЫМ
ДЖЕМОМ
И СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ

Sorbets faits à la main

Сорбеты

290 ₺ | (50 гр.)

МАНГО
КЛУБНИКА
СМОРОДИНА
ГРУША
ОБЛЕПИХА
МАЛИНА

Baies fraîche за 100 гр.

Свежие ягоды и фрукты

малина 1190 ₺
голубика 1190 ₺
клубника 690 ₺
ананас 450 ₺
манго 1250 ₺^{1 шт.}
абрикос 390 ₺
черешня 450 ₺