

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

Meringue aux baies

**Меренга
с ягодами**

850 ₺ | (170 гр.)

ореховое бэзе
со сливочным
кремом
и ягодами

Gâteau à la carotte

**Морковный
Пирог**

750 ₺ | (140 гр.)

сочный
бисквит с орехом
пекан и
шоколадным
ганашем

Gâteau au miel

Медовик

790 ₺ | (135 гр.)

авторское
исполнение
классического
десерта

Crèmeux cheesecake

**Сливочный
чизкейк**

750 ₺ | (190 гр.)

классический
чизкейк с
мороженым
«топленый творог»

Crêpes «Flammer»

**Блины
«Фламбе»**

1250 ₺ | (320гр.)

тонкие
французские
блинчики
с ягодами
фламбе

«À la Napoléon»

**«А-ля
Наполеон»**

990 ₺ | (130 гр.)

тончайшее
хрустящее
тесто и
карамельный
соус

Fondant

Фондан

790 ₺ | (70/50 гр.)

шоколадный
бисквит с
карамелью
и мороженым

Crème-Caramel

**Крем-
Карамель**

750 ₺ | (155 гр.)

сливочный
пудинг с
бурбонской
ванилью
покрытый
карамелью

restaurant parisienne

ресторан паризьен

carte
de
dessert

МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

Du fromage cottage

Сырники

650 ₺ | (239 гр.)

из творога
со сметанной эспумой
и свежей хурмой

Bonbons assortie

**Ассорти
конфет**

1360 ₺ | (190 гр.)

170 ₺ | 1 шт.

авторские
конфеты
в ассортименте
8 шт.

Crème glacée à la main

Мороженое

350 ₺ | (50 гр.)

фисташка
шоколад
ваниль
клубника
топленый творог
маракуйя
фуагра

Eclairs faits à la main

Эклеры

310 ₺ | (40 гр.)

карамельный
ванильный
шоколадный

Croissant

Круассан

390 ₺ | (180 гр.)

с апельсиновым
джемом
и сливочным
маслом

Sorbets faits à la main

Сорбеты

350 ₺ | (50 гр.)

манго
клубника
смородина
груша
облепиха
малина
ревень

Baies fraîche

**Свежие
ягоды
и фрукты**
(100 гр)

малина 1190 ₺
голубика 1190 ₺
клубника 690 ₺
ананас 490 ₺
хурма 250 ₺
манго 1500 ₺^{1 шт.}

Miel

Мёд

250 ₺ | (50 гр)

маньчжурский

Confiture

Варенье

650 ₺ | (50 гр)

из сезонных
ягод и фруктов