

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

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 «Flambé»

Блины «Фламбе»

1250 ₹ | (320 гр.)

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

carte
de
dessert

Du fromage cottage

Сырники

650 ₺ | (239 гр.)

Bonbons assortis

**Ассорти
конфет**

1360 ₺ | (190 гр.)

170 ₺ | 1 шт.

Crème glacée fait maison

Мороженое

350 ₺ | (50 гр.)

Eclairs fait maison

Эклеры

310 ₺ | (40 гр.)

Croissant

Круассан

390 ₺ | (180 гр.)

Sorbets fait maison

Сорбеты

350 ₺ | (50 гр.)

Baies fraîche

**Свежие
ягоды
и фрукты**

(100 гр)

Miel

Мёд

250 ₺ | (50 гр)

Confiture

Варенье

650 ₺ | (50 гр)

ресторан паризьен

**МЕНЮ
ДЕСЕРТОВ**

из творога
со сметанной эспумой
и малиной

авторские
конфеты
в ассортименте
8 шт.

фисташка
шоколад
ваниль
клубника
топленый творог
маракуйя
фуагра

карамельный
ванильный
шоколадный

с апельсиновым
джемом
и сливочным
маслом

манго
клубника
смородина
груша
облепиха
малина

шелковица 390 ₺
малина 1190 ₺
голубика 890 ₺
клубника 690 ₺
ананас 490 ₺
манго 750 ₺
ежевика 1190 ₺
инжир 350 ₺
персик 890 ₺ (300 гр)
черешня 890 ₺ (300 гр)
абрикос 890 ₺ (300 гр)

маньчжурской липы

из сезонных
ягод и фруктов