



ДЕСЕРТЫ

Диана Вишнёва | 1300

Десерт создан в сотворчестве с известной балериной – клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

Наполеон | 750

Павлова с клубникой | 1100

с ванильными сливками и базиликовым мороженым

Традиционный медовик | 750

с бисквитным мороженым и морошковым джемом

Весна Фаберже | 1300

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное яйцо из белого шоколада с золотым напылением и муссом из личи и розы, сердцевинкой из малины и мяты, нежным миндальным бисквитом и кремом Баваруа. Подается в воздушных бархатистых розовых лепестках из мягкого белого шоколада с марципаном и украшено тончайшим миндальным тюилем с патокой, свежей малиной и сусальным золотом

Запеченный чизкейк | 900

с цедрой лимона и свежими ягодами

Профитроль с ванильным мороженым | 750

с карамелизованным фундуком, ванильным шантильи и шоколадным соусом

Тарталетка с малиной и фисташками | 1150

со сметанным сорбетом

Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 750

Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 450

 - Firmennoye blyudo Astorii  - blyudo bez soderzhanija glutena

На нашей кухне не используются замороженные продукты.
Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ.
Для получения полной информации об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам.
Цены указаны в рублях, в том числе НДС.