

# Десерты

от Шеф-кондитера



Медовый с черникой 143 г  
159.-

Нежные медовые коржи, пропитанные черничным кремом и заварным сметанным кремом. Попробуйте, и жизнь Вам покажется мёдом ;)

Экзотик кейк 158 г  
199.-

Кокосовый бисквит Дакуаз, крем манго-маракуйя, кокосовый мусс, зеркальная глазурь Гляссаж, украшение из кокосового маршмеллоу



Сеньора 133 г  
199.-

Бисквит Эммануэль с малиновым освежающим кремом, покрытый зеркальной глазурью Гляссаж, украшенный шоколадом



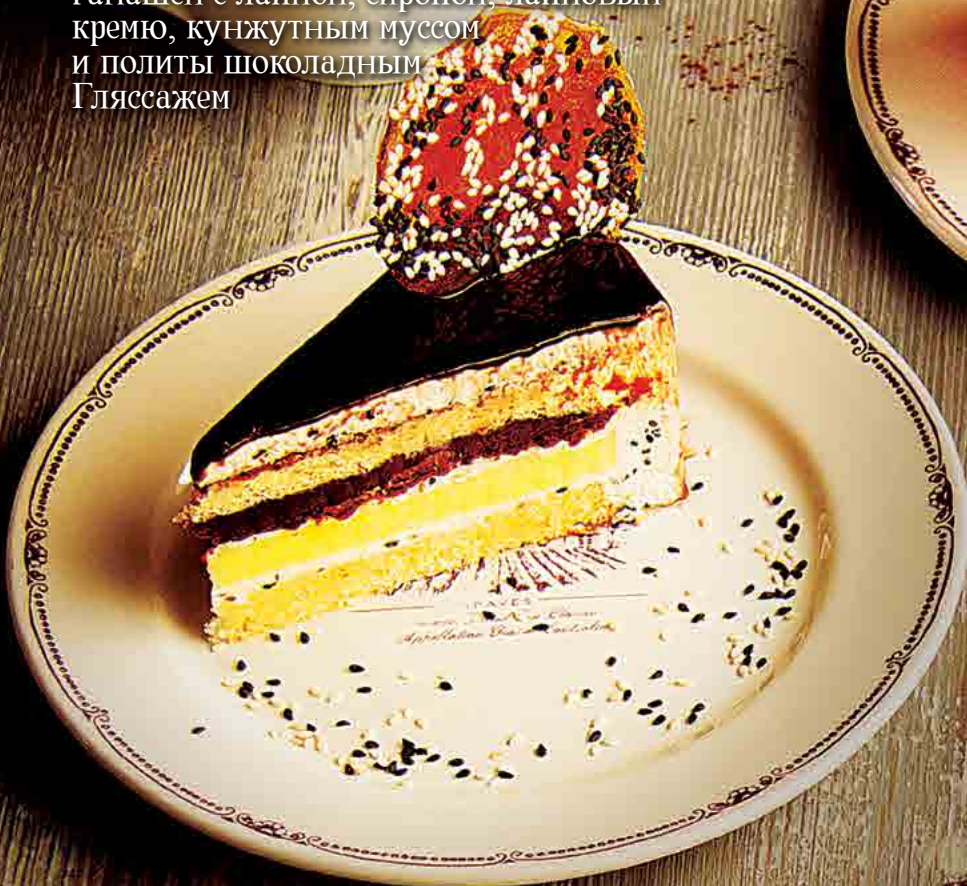
**Клубника-манго** 137 г  
199.-

Миндально-лимонный бисквит, пропитанный клубничным и манговым муссом, с прослойками из мангового и клубничного желе. Сверху — зеркальная глазурь Гляссаж и белый шоколад



**Лима** 168 г  
189.-

Бисквит с лаймом и миндальный бисквит Джоконда пропитаны шоколадным ганашем с лаймом, сиропом, лаймовым кремом, кунжутным муссом и политы шоколадным Гляссажем



**Шарлот** 140 г  
199.-

Бисквитный торт с кремом Шарлотт, клубничным желе, муссом личи и клубники. Десерт украшен розочкой из маршмеллоу



**Кокос и лайм** 132 г  
199.-

Бисквит кокосовый, пропитанный ванильно-лаймовым муссом с ананасовым и лаймовым компоте. Десерт покрыт зеркальной глазурью Гляссаж, украшен шоколадом и кокосовым крокантом

