

## ПИРОЖНЫЕ

---



### ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

**Эклер ванильный — 18 г / 90 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью*

**Эклер шоколадный — 18 г / 90 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с шоколадным кремом под шоколадной глазурью*

**Эклер лимонный — 18 г / 90 р.**

*Французское пирожное из заварного теста с лимонным кремом под лимонной глазурью*



**Профитроли с творожным кремом — 20 г / 90 р.**

*Пирожное из заварного теста с творожным кремом*

**Профитроли с кремом из фундука — 20 г / 90 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из фундука*

**Профитроли с кремом из грецкого ореха — 20 г / 90 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из грецкого ореха*



### ТАРТАЛЕТКИ

**Тарталетка ягодная с кремом «мильфей» — 45 г / 180 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с нежным кремом мильфей из маскарпоне и взбитых сливок.  
Десерт декорирован свежими ягодами*



**Тарталетка с творожным кремом и малиной — 43 г / 180 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом.  
Десерт декорирован ягодами малины*

**Тарталетка с творожным кремом и ежевикой — 43 г / 180 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожно-клубничным кремом.  
Десерт декорирован ягодами ежевики*



**Тарталетка с творожным кремом и клубникой — 43 г / 180 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с творожным кремом.  
Десерт декорирован ягодами клубники*

**Тарталетка с лимонным кремом — 30 г / 180 р.**

*Хрустящая тарталетка из песочного теста с лимонным кремом.  
Десерт декорирован ягодами голубики*



## ПИРОЖНЫЕ

### **Пирожное «Макарон» в ассортименте — 64 г / 190 р.**

*Знаменитые французские воздушные миндальные пирожные с ванильной, шоколадной, фисташко-малиновой или черничной прослойкой*

### **Пирожное «Чизкейк тропический» — 30 г / 190 р.**

*Чизкейк с начинкой из пюре манго и маракуйи*



### **Пирожное «Наполеон» с кремом из маскарпоне — 50 г / 190 р.**

*Пирожное из слоеного теста с изысканным кремом из маскарпоне*

### **Пирожное «Медовик» — 50 г / 190 р.**

*Классический «Медовик» на основе медовых коржей с прослойкой из сметаны и заварного крема*



### **Пирожное «Три шоколада» — 30 г / 190 р.**

*Легкое пирожное из трех видов шоколада - белого, молочного и темного на шоколадном бисквите*

### **Пирожное «Голден Ринг» — 40 г / 190 р.**

*Пирожное из заварного теста с воздушным творожным кремом.  
Десерт декорирован сахарной пудрой*



### **Пирожное «Фруктовая фантазия» — 60 г / 190 р.**

*Пирожное из бисквитных слоев со сливочным кремом, свежими персиками и клубникой*

### **Пирожное «Кейкпопс» — 30 г / 190 р.**

*Шарики пирожного на основе бисквитной крошки и крема в шоколадном ганаше.  
Декорировано пирожное шоколадной стружкой*



### **Пирожное «Меренга» с лимонным кремом — 40 г / 190 р.**

*Рулет из воздушной меренги со сливочно-лимонным кремом.  
Десерт декорирован ягодами малины*

### **Безе — 200 г / 300 р.**

*Легкий воздушный десерт на основе взбитых белков и сахарной пудры*



### **Пирожное «Павлова» — 85 г / 380 р.**

*Знаменитый австралийский десерт из воздушного безе со сливочным кремом и свежими ягодами*

### **Пирожное «Будапешт» — 100 г / 380 р.**

*Пирожное из коржей воздушного орехового безе с лепестками миндаля, прослоенных сливочным кремом и вишней*

### **Штрудель яблочный с ванильным соусом — 235 г / 600 р.**

*Австрийский пирог из вытяжного теста собственного приготовления с начинкой из яблок и корицы.  
Пирог подается на ванильном соусе, декорирован сахарной пудрой*



**Безе с кремом — 200 г / 600 р.**

*Половинки воздушного безе, соединенные сливочным кремом*

---

\* без учета сервисного сбора

\*\* меню действует с 01 апреля по 30 сентября 2017 года



+7 (499) 678-22-60

[sales@shelkbk.com](mailto:sales@shelkbk.com)

Банкетный комплекс "Ш.Ё.Л.К"