

## ПИРОЖНЫЕ

---



### ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

#### **Эклер ванильный — 18 г / 100 р.**

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

#### **Эклер шоколадный — 18 г / 100 р.**

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



#### **Эклер лимонный — 18 г / 100 р.**

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

#### **Профитроли с творожным кремом — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с творожным кремом*

#### **Профитроли с кремом из фундука — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из фундука*



#### **Профитроли с кремом из грецкого ореха — 20 г / 100 р.**

*Пирожное из заварного теста с кремом из грецкого ореха*



### ТАРТАЛЕТКИ

#### **Тарталетка ягодная с кремом «милфей» — 45 г / 210 р.**

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

#### **Тарталетка с творожным кремом и малиной — 43 г / 210 р.**

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



#### **Тарталетка с творожным кремом и ежевикой — 43 г / 210 р.**

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

#### **Тарталетка с творожным кремом и клубникой — 43 г / 210 р.**

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

#### **Тарталетка с лимонным кремом — 30 г / 210 р.**

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



## ПИРОЖНЫЕ

### **Пирожное «Макарон» в ассортименте — 64 г / 210 р.**

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



### **Пирожное «Чизкейк тропический» — 30 г / 210 р.**

*Чизкейк с начинкой из пюре манго и маракуйи*

### **Пирожное «Наполеон» с кремом из маскарпоне — 50 г / 210 р.**

*Пирожное из слоеного теста с изысканным кремом из маскарпоне*



### **Пирожное «Медовик» — 50 г / 210 р.**

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

### **Пирожное «Три шоколада» — 30 г / 210 р.**

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



### **Пирожное «Голден Ринг» — 40 г / 210 р.**

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

### **Пирожное «Фруктовая фантазия» — 60 г / 210 р.**

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



### **Пирожное «Кейкпопс» — 30 г / 210 р.**

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

### **Пирожное «Меренга» с лимонным кремом — 40 г / 210 р.**

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



### **Безе — 1 000 г / 1 670 р.**

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

### **Пирожное «Павлова» — 85 г / 425 р.**

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

### **Пирожное «Будапешт» — 100 г / 425 р.**

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



**Штрудель яблочный с ванильным соусом — 235 г / 670 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 — 1000 г / 3 340 р.**

*Половинки воздушного безе, соединенные сливочным кремом*

---

° без учета сервисного сбора

\*\* меню действует с 01 октября 2018 года по 31 марта 2019 года



+7 (495) 799-71-70

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