

ПИРОЖНЫЕ



ЭКЛЕРЫ И ПРОФИТРОЛИ

Эклер ванильный — 18 г / 95 р.

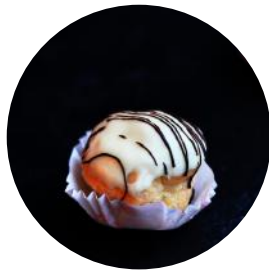
Французское пирожное из заварного теста с ванильным кремом под ванильной глазурью

Эклер шоколадный — 18 г / 95 р.

Французское пирожное из заварного теста с шоколадным кремом под шоколадной глазурью

Эклер лимонный — 18 г / 95 р.

Французское пирожное из заварного теста с лимонным кремом под лимонной глазурью



Профитроли с творожным кремом — 20 г / 95 р.

Пирожное из заварного теста с творожным кремом

Профитроли с кремом из фундука — 20 г / 95 р.

Пирожное из заварного теста с кремом из фундука

Профитроли с кремом из грецкого ореха — 20 г / 95 р.

Пирожное из заварного теста с кремом из грецкого ореха



ТАРТАЛЕТКИ

Тарталетка ягодная с кремом «милфей» — 45 г / 200 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 / 200 р.

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



Тарталетка с творожным кремом и ежевикой — 43 г / 200 р.

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

Тарталетка с творожным кремом и клубникой — 43 г / 200 р.

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



Тарталетка с лимонным кремом — 30 г / 200 р.

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



ПИРОЖНЫЕ

Пирожное «Макарон» в ассортименте — 64 г / 200 р.

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



Пирожное «Чизкейк тропический» — 30 г / 200 р.

Чизкейк с начинкой из пюре манго и маракуйи

Пирожное «Наполеон» с кремом из маскарпоне — 50 г / 200 р.

Пирожное из слоеного теста с изысканным кремом из маскарпоне



Пирожное «Медовик» — 50 г / 200 р.

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

Пирожное «Три шоколада» — 30 г / 200 р.

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



Пирожное «Голден Ринг» — 40 г / 200 р.

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

Пирожное «Фруктовая фантазия» — 60 г / 200 р.

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



Пирожное «Кейкпопс» — 30 г / 200 р.

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

Пирожное «Меренга» с лимонным кремом — 40 г / 200 р.

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



Безе — 1 000 г / 1 575 р.

Легкий воздушный десерт на основе взбитых белков и сахарной пудры

Пирожное «Павлова» — 85 г / 400 р.

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

Пирожное «Будапешт» — 100 г / 400 р.

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



Штрудель яблочный с ванильным соусом — 235 г / 630 р.

Австрийский пирог из вытяжного теста собственного приготовления с начинкой из яблок и корицы.

Пирог подается на ванильном соусе, декорирован сахарной пудрой

° без учета сервисного сбора

** меню действует с 01 июня по 30 сентября 2018 года



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbc.com