

МУССЫ, ЖЕЛЕ, СОРБЕТЫ



Мусс манго-маракуйя — 50 г / 200 р.

Нежный мусс на основе пюре манго, маракуйи и сливок.

Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей ежевики



Мусс шоколадный с малиновым соусом — 50 г / 200 р.

Шоколадный мусс из горького шоколада со сливками и малиновым соусом.

Десерт подается в шоте, декорирован ягодами свежей малины



Панакота ванильная — 60 г / 200 р.

Легкий десерт на основе сливок, сахара и ванили с малиновой или вишневой заливкой.

Десерт декорирован ягодами голубики



Мусс «Три шоколада» — 30 г / 200 р.

Мусс из трех видов шоколада: белого, молочного и темного.

Десерт декорирован шоколадной стружкой



Крем-брюле ванильный — 60 г / 200 р.

Классический десерт крем-брюле на основе запеченных сливок с карамельной корочкой.

Декорирован десерт ягодами клубники

Крем-брюле ванильный с маракуйей — 60 г / 200 р.

Десерт крем-брюле на основе запеченных сливок на пюре из маракуйи с карамельной корочкой.

Десерт декорирован ягодами клубники

Мусс фруктово-ягодный — 75 г / 200 р.

Мусс из ассорти фруктов и ягод, заварного крема и сливок.

Десерт подается в мартинке

Мусс «Тирамису» — 60 г / 200 р.

Классический итальянский десерт на основе бисквитного печенья савоярди,

пропитанного кофейным сиропом, с кремом из маскарпоне

Желе яблочное — 63 г / 200 р.

Желе на основе яблочного сока, декорированное райскими яблочками

Желе вишневое — 200 г / 200 р.

Желе на основе вишневого сока с кремом из маскарпоне



Желе гранатовое с ягодами — 75 г / 200 р.

Свежие ягоды (клубника, малина) в желе на основе гранатового сока с ягодами

Ягоды в желе из шампанского — 143 г / 630 р.

Сезонные свежие ягоды в желе из шампанского

Граните — 50 г / 190 р.

*Сицилийский десерт на основе замороженного сиропа из ягод и фруктов:
манго-маракуйя, лайм-лимон, вишня, вишня-малина*



Мороженое “Movenpick” в ассортименте — 50 г / 210 р.

* без учета сервисного сбора

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



+7 (495) 799-71-70

sales@shelkbk.com