

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 октября 2017 по 31 марта 2018 года



+7 (499) 678-22-60

sales@shelkbk.com

Банкетный комплекс "Ш.Ё.Л.К"