Sabor de la Vida

РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Меню

Здравствуйте!
Дорогие Друзья!
Сегодня Вы в Гостях у Команды Sabor de la Vida,
так что выбирайте и наслаждайтесь!
Начнем, как принято в России,
с комплимента Милым Дамам... Белое или красное?
Бокал вина из коллекции Sabor de la Vida в подарок!

ДЕЛОВЫЕ ОБЕДЫ В БУДНИЕ ДНИ
С 12-00 ДО 17-00
СКИДКА НА МЕНЮ КУХНИ 20%

Свежевыжатые соки

N. Свежевыжатый микс здоровья «en la Salud» 550
«Сочетание этих ингредиентов – эстрагон, сельдерей, клубника, морковь, имбирь – вкусно в любое время суток, полезно в любом возрасте и уместно за любым столом. Рекомендуем!» 200 мл.

Свежевыжатый микс здоровья А и Б часть I 440
«Ананас и банан, вполне уже можно и закончить, но мы добавили еще эстрагон, имбирь и мяту.» 200 мл.

Свежавыжатый микс здоровья А и Б часть II 630
«Как в хорошем кино продолжение следует… ананас, базилик, немного хорошего настроения и фирменных секретов…» 200 мл.

Свежевыжатый микс здоровья Мультифрукт 520
200 мл.

Свежевыжатый микс здоровья Свекла Яблоко Сельдерей 400
200 мл.

Свежевыжатый микс здоровья Яблоко/Сельдерей 370
200 мл.

Грейпфрутовый свежевыжатый сок 320
250 мл.

Апельсиновый свежевыжатый сок 290
250 мл.

Яблочный свежевыжатый сок 270
200 мл.

Морковный свежевыжатый сок 250
200 мл.

Ананасовый свежевыжатый сок 600
200 мл.

Закуски

N. Шеф-бургер с семгой 470
170г.

N. Шеф-бургер по-строгановски 550
210г.

N. Шеф-бургер с уткой 720
«Секрет вкусного бургера в его составляющих… сочная и разнообразная начинка, лист хрустящего салата, идеально подходящий соус и домашние булочки…но в наших бургерах Вы не найдете ничего мучного. А вот что в них есть – пусть останется нашим маленьким секретом. Угощайтесь!»

Наши рекомендации по выбору вина

Casa Defra Prosecco / Casa Defra
Каза Дефра Просекко / Каза Дефра
Brut, Italy
*125 мл. / **550 руб***

Bottega Vinai / Bottega Vinai
Боттега Винай / Боттега Винай
Brut, pinot grigio, Italy
*125 мл. / **680 руб***

Sabor de la Vida

РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Закуски

Устрица **430 / 1шт**

«Подход к устрицам у нас особый – не готовим, а добавляем: немного свежего лимона, соус на основе лука шалот и винного уксуса. Тонко, изысканно, элегантно!» 1шт/60г.

Устрица запеченная (минимальный заказ от 6 шт) **490**

«Иногда мы нарушаем все стандарты – отвариваем устрицы в рыбном бульоне и подаем с нежнейшим соусом на основе вина, лука порей и оливкового масла!» 6 шт./360г.

N. **Запеченный сыр Камамбер с яблоком** **780**

«Запеченный до золотистой корочки благородный сыр камамбер, карамелизованное яблоко, хрустящие гренки и сальса из грибов…Невозможно устоять!» 175г.

Королевские креветки с соусом Васаби **1 220**

«Креветки с пикантным соусом Васаби, средиземноморская красная икра и свежая зелень.» 5 шт/60гр.

Foie gras con manzana **1 250**

«Как известно, запретный плод сладок. К божественной Фуа Гра добавим немного натурального меда, французского коньяка и сладкого вина. Просим! Запрет снят!» 155г.

N. **Тар-тар из тунца** **870**

«Рубленное филе тунца мы сдобрим белым вином, для аромата добавим свежую зелень и цедру апельсина, пикантный имбирь и увенчаем шедевр ягодами свежей клубники!» 160/28г.

Тар-тар из утки **830**

«Нежнейшее филе утки, сыр пармезан, перец Чили, масло лесного ореха и пряные специи – все что нужно, по нашему мнению, для приготовления вкуснейшего тар-тара!» 170г.

Тат-тар из говядины **1 570**

«Свежайшая говяжья вырезка, по - особому нами разрезанная, лук, петрушка, кинза, каперсы, корнишоны, четыре вида соусов… Не представляем, что еще нужно человеку для истинного удовольствия!» 190/100г.

N. **Три тар-тара** **800**

«Тар-тар из двух видов томатов с трюфельным маслом, пикантная утка и нежнейшая говяжья вырезка. Не знаете, что выбрать? Попробуйте все! Ассорти для истинных гурманов!» 150г.

Карпаччо с козьим сыром и свеклой **980**

«Каждый повар в нашей Команде всецело доверяет своему таланту к смешиванию продуктов и превращению их в кулинарный шедевр! И если карпаччо, то почему бы не из свеклы, козьего сыра и пряного соуса?» 120/20г.

Карпаччо из осьминога **1 180**

«Осьминога мы заправим соусом на основе маслин, каперсов и перца Чили, добавим немного свежей рукколы – и вуа ля! Блюдо достойное живописца эпохи Возрождения Витторе Карпаччо и не только…» 70/40г.

Карпаччо из дорадо **1 070**

«Сочный мандарин и нежные слайсы дорадо, аргановое и кокосовое масла… Мы уверенны, Вам понравится!» 100г.

Карпаччо из говяжьей вырезки Black Angus **1 120**

«Карпаччо из говядины – классическое утонченное блюдо венецианских кулинарных творцов… к тончайшим ломтикам свежей говяжьей вырезки Black Angus мы добавим оливковое масло, свежую зелень, каперсы и пряный бальзамический крем.» 100г.

Ассорти сыров **1 680**

«Ассорти из семи благородных сыров в сочетании с натуральным медом, орехами и свежими ягодами – никаких отступлений от классики!» 168/50/34г.

Наши рекомендации по выбору вина

Simonsig Kaapse Vonkel / Simonsig
Симонсинг Каапсе Вонкель Симонсиг
Brut, South Africa
125 мл./ ***730 руб***

Masseria dei Carmelitani Gavi di Gavi / Terre da Vino
Массерия дей Кармелитани» Гави ди Гави / Терре да Вино
Brut, cortese, Italy
125 мл./ ***700 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Салаты

Салат овощной с Грано Подано 650
«Все самое вкусное и полезное для наших дорогих Гостей! Сочные томаты, хрустящие огурцы, спелый авокадо, сыр, микс салата и ароматная зелень.» 275г.

Салат с сыром Буррата и томатным фрешем 1 230
«Любимый многими сыр Буррата, соус Песто, ароматный базилик и фреш из сочных томатов. Гастрономическое удовольствие в исполнении Команды Sabor de la Vida!» 195г.

Теплый салат с креветками 1 260
«Слегка обжаренные тигровые креветки, немного ароматной зелени, микс-салат и аргановое масло – полезно и вкусно. Наслаждайтесь!» 250г.

Острова в океане (салат с тунцом) 1 120
«Нежное филе тунца в кунжутной панировке в сочетании с сальсой из сочных томатов и маслин, с микс-салатом. Просто, но со вкусом!» 200г.

Теплый салат из осьминога 1 340
«(…или осьминожка) Мы еще не говорили, что обожаем Бондиану?). Представляя этот салат, мы ощущаем себя английским дворецким, торжественно возвещающим с порога – «Морской гад! А с ним - 10 сопровождающих!» Вкусно и очень полезно!» 240г.

Краб под шубой 1 280
«Мы уверенны, что очень многие любят традиционный в России салат «Сельдь под шубой», поэтому мы решили приготовить его в своей авторской интерпретации. Ах, эта загадочная русская душа….!» 200г.

Краб со сметаной 1 320
«Нежное филе краба, конечно же, дальневосточного, смешиваем с миксом салата, красной икрой и ароматной зеленью. Подадим все на бамбуковом листе с двумя видами соусов — соус домашний и соус на основе душистого сельдерея, хрустящего яблока и лимонного фреша.» 165г.

Французский салат из улиток 970
«Мы любим и готовим блюда разных кухонь мира, но испытываем особою нежность к французской кулинарной традиции! Настоящие французские улитки, микс салата, кусочек воздушного слоеного теста, авторский соус и веточка тимьяна… Вы непременно будете очарованы!» 40/120/15г.

Салат Кардини 780
«Как известно, салат Цезарь – один из самых модных и популярных, автором которого является итальянец Цезарь Кардини… Мы, дабы угодить Вам, наши дорогие Гости, смешаем специально для Вас салат Цезарь с нежной перепелкой в особом исполнении!» 320г.

Салат Понаш с уткой и Фуа гра 1 180
«Утиное филе и восхитительная Фуа гра, хрустящие домашние гренки и ароматная зелень, а еще свежие ягоды и белые грибы – угощение, достойное наших дорогих Гостей!» 180/25г.

Теплый салат с Фуа гра и перепелкой 1 690
«Изысканный ансамбль обжаренной до золотистой корочки перепелки в сочетании с ароматной зеленью и карамелизированным яблоком под соусом Кальвадос окунет Вас в атмосферу настоящего Прованса!» 160/30г.

Наши рекомендации по выбору вина

Pfefferer / Colterenzio
Пфефферер / Кольтеренцио
Brut, muskat, Italy
*125 мл. / **770 руб***

Rawson's Retreat / Penfolds
Роусонс Ритрит / Пенфолдс
Brut, merlot, Australia
*125 мл. / **860 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Супы

Вишисуаз 400
«Крем-суп вишисуаз — одно из любимейших блюд настоящих французов. И, как принято по традиции, мы подаем его с добавлением обжаренного бекона и соуса Песто.» 250г.

Тыквенный суп 680
«В России к тыкве особое отношение. Здесь ее едят давно и с удовольствием. Предлагаем Вам попробовать любимое блюдо в нашем исполнении!» 250/28г.

Луковый суп 640
«Классическое французское блюдо известное еще с XVII века. Даже не знаем, что и сказать…Это как за 5 минут пересказать «Евгения Онегина»». 250г.

Суп Том Ям с морскими гребешками и креветками 720
«Традиционный Том ям с добавлением морского гребешка и креветок - такого вкуса, аромата и восточного колорита, слегка приправленного французским шармом, Вы не найдете нигде!» 290/30г.

Суп томатный с раками 760
«Для приготовления теплого томатного супа используем только спелые и отборные томаты, немного ароматных специй и мясо раков… мы еще не говорили, что все гениальное – просто?!» 230г.

Мясной суп фрикасе с белыми грибами 880
«Сыр, сливки, фрикасе говядины, белые грибы и правильно сваренное куриное яйцо — набор для приготовления хорошего супа в любой стране. Но! подадим для Вас это блюдо только в свойственной нам изысканной манере!»180/3г.

Суп-пюре из сморчков 970
«Грибы, коньяк, сливки, белое вино, куриный бульон, перец, соль. Кстати, один из любимейших нами супов.» 250г.

Наши рекомендации по выбору вина

The Olive Grove / D Arenberg
Олив Грув / Д Аренберг
Brut, chardonnay, Australia
*125 мл. / **720 руб***

Monte Llano / Bodegas Ramon Bilbao
Монте Льяно / Бодегас Рамон Бильбао
Brut, grenache, Spain
*125 мл. / **480 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Блюда из морепродуктов

Котлета из ассорти рыб 1 220
«Если кто-то считает, что котлету приготовить просто, тот ошибается! К котлетам из рыбного рубленого фарша пяти видов рыб добавляем пряный соус, соус Песто, воздушное картофельное пюре со шпинатом и наш фирменный секрет поварского искусства! Разве просто?» 320г.

Хрустящие тигровые креветки 1 480
«Мы, кажется, упоминали, что все гениальное просто! Немного сливочного масла, тигровые креветки, ароматная зелень и свежие отборные овощи.» 195/120/50г.

Филе дорадо со шпинатом 1 250
«Запеченное филе дорадо, слегка обжаренный шпинат, лук порей и пряный соус на основе грибов и сидра. Изысканно и со вкусом!» 110/65/50г.

Семга запеченная с медом 1 280
«Как часто замечают наши любимые Гости, мы отлично готовим рыбу. Нежная запеченная семга с добавлением душистого меда и пряных специй, сальсы из свежих томатов с воздушным картофельным пюре. Просим, Друзья, приятного аппетита!» 170/40/110г.

Каракатица, осьминог и овощи 1 850
«Слегка обжаренные осьминоги и каракатица, сухое белое вино и оливковое масло, спаржа, фенхель, лук порей и соус на основе томатов конкасе… не правда ли благородный коктейль?» 230г.

Тюрбо под соусом Бер-блан 2 170
«Тюрбо — одна из ценнейших рыб и нами любимейших, она отличается свежим вкусом и ароматом. Филе тюрбо обжариваем на оливковом масле, подаем с гарниром из шпината под классическим французским соусом бер-блан.» 190г.

Филе сибаса с улитками 1 300
«Рыбу сибас или морской волк, как называют ее греки, рекомендуем для наших дорогих Гостей подать с соусом из морепродуктов, мидиями, улитками и гарниром из шпината… ах, да — чуть не забыли — соус Чили для пикантности!» 290г.

Буйабес (на 1 персону) 2 320
«Существует старинная французская легенда, согласно которой древнегреческая богиня Афродита ежедневно кормила буйабесом своего мужа Гефеста. По нашему мнению, это блюдо, действительно, достойно Богов!» 140/180/90г.

Черная треска с овощами 2 570
«Не смотря на название, филе у черной трески белоснежное и нежнейшее, богатый вкус которого мы подчеркнули с помощью ароматного меда, пикантного имбиря и апельсинового соуса. Подадим все на бамбуковом листе с овощами.» 180г.

По Вашему желанию мы приготовим для Вас рыбу и морепродукты:

запечем на гриле / на пару / на сковороде (цена за 100г.):

• филе тюрбо	1 770
• филе дорадо	800
• филе сибаса	880
• филе тунца	600
• филе семги	550
• каракатица	690
• осьминог	1 270
• морской гребешок	1 320
• мясо краба	1 920
• тигровые креветки	630

запечем в морской соли (цена за 100г.):

• сибас целый	640
• дорадо целая	520

Наши рекомендации по выбору вина

Masseria dei Carmelitani Gavi di Gavi / Terre da Vino
Массерия дей Кармелитани Гав иди Гави / Терре да Вино
Brut, Cortese, Italy
*125мл. / **700 руб***

Laforet Bourgogne / Joseph Drouhin
Лафоре Бургонь / Жозеф Друэн
Brut, pinot noir, France
*125 мл. / **1 100 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Горячие мясные блюда

Улитки в соусе 620
«Представить авторскую кухню без традиционных французских улиток – невозможно. Обжариваем улитки на сливочном масле с чесноком и зеленью. Ничего лишнего, просто, со вкусом!» 30/16г.

N. **Утиная грудка с гарниром** 930
«Благородное мясо утки фламбируем в коньке и дополняем гарниром из сезонных овощей с добавление соуса из красного перца.»270г.

Котлета из утиной грудки 1 070
«Мы уже говорили, что приготовить котлету – совсем непросто. Берем нежное мясо утки, Фуа гра, сыр пармезан, душистый тимьян, перец, добавляем немного секретов поварского мастерства и подаем с воздушным картофельным пюре и зеленью. И вовсе непросто!» 150/100г.

Утка с апельсинами 1 160
«Для приготовления этого блюда мы выдерживаем утку в соли, затем обжариваем и подаем под ароматным апельсиновым соусом на подушке из топинамбура и бекона.» 180/80/5г.

N. **Перепелка с яблоками** 1 320
«Нежную перепелку рекомендуем обжарить до золотистой корочки с добавлением ароматного кальвадоса , подать с цукини и зеленым яблоком под виноградным соусом. Изысканная птичка к вашему столу!» 270г.

N. **Каре ягненка в зеленой рубашке** 1 730
«Мягкое и сочное мясо запечем со шпинатом, выложим на ароматные обжаренные овощи с душистыми специями, польем все густым мясным соусом и украсим веточкой тимьяна. Все понятно и без слов!» 320г.

Голяшка ягненка 2 260
«Голяшка ягненка томится в течение нескольких часов с овощами, подается под соусом на основе сухого Шираза, с обжаренным до золотистой корочки картофелем и белыми грибами.» 260/150/35г.

N. **Филе Миньон из свинины** 870
«Вкуснейшее сочное блюдо во французском стиле! Сочные медальоны из свинины в беконе и обжаренный до хрустящей корочки картофель бейби в сочетании с элегантным соусом из свеклы.» 260г.

Филе телятины с луком конфит 980
«Нежная телятина в сочетании со слегка обжаренными овощами и ароматным луком конфит….» 100/80/20г.

Стейк Рибай с белыми грибами и картофелем 2 330
«Мясо кукурузного откорма с американской генетикой, признанной №1 во все мире, (да..да мы уважаем качество, используемых нами, продуктов), вкусно обжаренное на гриле в сочетании с белыми грибами и молодым картофелем… Блюдо с мужским характером, но и Дамам не устоять!» 210/200г.

Филе миньон Россини 2 570
«Нежнейший террин Фуа гра на традиционной говяжьей вырезке подадим для наших дорогих Гостей с овощами гриль!» 150/70г.

По Вашему желанию мы можем приготовить мясо:

на гриле / на сковороде (цена за 100г.):

- Стейк Рибай 990
- Стейк Тибон (минимальный отрез от 600г.) 790
- Кот де Беф 950
- Каре ягненка 730
- Филе утки 390
- Цыпленок гриль (целый) 870

Наши рекомендации по выбору вина

Valpolicella Classico / Stefano Accordini
Вальполичелла Классико / Стефано Аккордини
Brut, Italy
*125 мл. / **670 руб***

Dolcetto d'Alba / Gianfranco Alessandria
Дольчетто д`Альба / Джанфранко Александрия
Brut,dolcetto,Italy
*125 мл. / **780 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Гарниры

Цукини на пару/на гриле *150г.*	420
Перец на пару/на гриле *120г.*	460
Овощи на пару/на гриле *150г.*	520
Рататуй овощной *150г.*	500
Шпинат *150г.*	570
Спаржа на пару/на гриле *150г.*	850
Картофель фри *120г.*	220
Пюре картофельное с зеленью *150г.*	430
Картофель с белыми грибами *150г.*	480
Фетучини *150г.*	200

Соусы

«Особое место в любой кухне, а особенно – авторской, занимают соусы... Повар, как Творец, создает возможность почувствовать сотни новых оттенков вкуса любого блюда...»

Соус Чили *50г.*	90
Соус Тар-тар *50г.*	120
Соус Руй *50г.*	120
Соус Беарнез *50г.*	120
Соус Айоли *50г.*	120
Соус Томатно-базиликовый *50г.*	150
Соус Песто *40г.*	150
Крем-бальзамик *20г.*	90
Домашний майонез *50г.*	150
Кетчуп *40г.*	50
Горчица *20г.*	50

Наши рекомендации по выбору вина

Gewurztraminer/Trimbach
Гевюрцтраминер/ Тримбах
Brut, gewürztraminer, France
125 мл./ ***940 руб***

Rawsons Retreat/ Penfolds
Роусонс Ритрит/ Пенфолдс
Brut, shiraz, cabernet, Australia
125мл./ ***820 руб***

Sabor de la Vida
РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Паста и ризотто

Ризотто с овощами 750
«Перец, цукини, фенхель, спаржа, артишоки, томаты и базилик – калейдоскоп всего самого вкусного и полезного для Вас, наши дорогие Гости!» 250г

Ризотто с осьминогом 1 220
«Мы Вам уже представляли нашего Друга — морского гада. В этот раз мы, по большой дружбе, поместили его в бульон из лангустинов, добавили рассыпчатый рис, томаты двух сортов, спелые оливки, ароматную зелень и сыр пармезан. Осьминог в восторге!» 200/14г.

Ризотто с морским гребешком 1 580
«М-м-морепродукты любимые… Морской гребешок, бекон, немного белого вина, сливки, ароматная зелень и рассыпчатый рис… Все вместе – просто чудо! И это, заметьте, мы ничего не сказали о мастерстве повара.» 110/100/65г.

Ризотто с кроликом и грибами 920
«Волшебное, как нам кажется, сочетание риса, сливочного соуса с нежным мясом кролика, грибами и душистыми специями. Бон аппети, наши дорогие Гости!» 280/14г.

N. **Равиоли с сыром Буратта** 880
«В итальянские равиоли с буррата добавим французского изыска – нежный воздушный мусс из крапивы и пряный соус.»108/150г.

N. **Равиоли с чилийским сибасом и грибами** 1 280
«Восхитительно вкусные равиоли с чилийским сибасом под соусом Шарлот с добавлением лесных грибов…. М-м-м-м!» 250г.

Паста домашняя фетучини с Фуа гра 1 300
«И опять немного об Италии — домашняя итальянская паста, заправленная ароматным трюфельным маслом, в союзе со сливочным соусом и Фуа гра, фламбированной во французском коньяке.» 114/80/10г.

Лазанья с крабовым мясом 1 160
«Фирменные соусы для приготовления лазаньи, душистый тимьян и нежное крабовое мясо.» 250г.

Паста домашняя фетучини с морепродуктами 1 450
«Нежный коктейль из морепродуктов с пастой приготовлен по нашему фирменному рецепту.» 114/160/20г.

N. **Черные спагетти с осьминогом** 1 630
«Нежные спагетти с добавлением чернил каракатицы мы увенчаем отварным осьминогом и вялеными пикантными маслинами. Мы учли все самые смелые пожелания наших дорогих Гостей!» 330г.

Дорогие Друзья,
определились с Вашим выбором?
Мы с удовольствием принимаемся за Ваш заказ и приложим все усилия для обеспечения Вашего приятного отдыха!
Приятного аппетита!

С глубоким уважением
и искренней симпатией к Вам,
Команда Sabor de la Vida!

Наши рекомендации по выбору вина

Villa Maria/ Villa Maria
Вилла Мария/ Вилла Мария
Brut, Sauvignon Blanc, New Zeland
*125 мл. / **980 руб***

Chateau Fourcas Hosten
Шато Форка Остан
Brut, Merlo, Cabernet, Sauvignon, France
*125 мл. / **1 050 руб***

Sabor de la Vida

РЕСТОРАН • КЛУБ • БАР

Кондитерские изыски

Дорогие наши Гости, завершите Ваш отдых сладким десертом! Шеф-Кондитер и наша Команда профессионалов постарались и приготовили для Вас все самое лучшее:

«Наполеон» 380
«Торт со столетней историей! Не имеет смысла что-то еще добавлять – домашнее слоеное тесто, заварной крем и свежие ягоды.»145/21г.

Морковный пирог со сливочно-творожным кремом и грецкими орешками 420
«Нежнейший воздушный бисквит со сливочно-творожным кремом, грецкими орешками и фисташковым соусом. Этот десерт Вы съедите до последней крошки!» 150/40

Крем-брюле 440
«Нежный сливочный десерт под хрустящей сахарной корочкой со свежими ягодами, домашней карамелью и лепестками душистой мяты. Он придется Вам по вкусу, наши дорогие Друзья!» 135г.

Профитроли с соусом Манго 460
«Своё название профитроли получили от французского profiterole, что в дословном переводе означает польза. Миниатюрные булочки из заварного теста с соусом манго. Не только Дамам не устоять!» 80/20г

Café gourmet (на 2 персоны) 480
«Ассорти мини-десертов для истинных ценителей французской кулинарной традиции!» 180г.

Блинчики с кремом Патисьер и шариком мороженого 500
«Любимые многими блинчики в сочетании с нежным сливочным кремом Патисьер, свежими ягодами, черничным вареньем и шариком домашнего мороженого. Мы уверенны, этот десерт непременно поднимет Вам настроение!» 255г.

Сырное суфле 520
«Представить и описать Вам этот десерт мы не в состоянии! Что-то легкое, тонкое, нежное… Остается только пробовать!» 150г.

Грушевый пирог с тыквой 540
«Солнечный пирог с добавлением груши и тыквы! Нежное тесто, сочная груша, сахарная тыква - и все это мы подаем с лесными ягодами, соусом манго и домашним сорбетом!»150/50/25/10г.

Фисташковый сон 580
«Мы желаем своим Гостям наслаждаться лишь приятными снами! Фисташковый бисквит и фисташковый крем, земляничное желе и желе из цветов фиалки, конфитюр из кумквата и шоколадные чипсы – разве такое не может присниться?!» 125/65г.

Шоколадный фондан 600
«Выпеченный по Вашему заказу шоколадный кекс с жидким муссом внутри и шариком мороженого. Десерт, который полюбят все!» 60г.

Шарик домашнего мороженного 130
«Сливки, молоко, сахар, яйца, свежие фрукты и ягоды. Наше мороженное мы делаем из лучших продуктов, отбирая все самое свежее. Разнообразие вкусов уточняйте у Вашего помощника — официанта.» 40г.

Шарик домашнего сорбета 150
«Шарик домашнего сорбета на основе свежих фруктов и ягод станет прекрасным завершением Вашего ужина!» 40г.

Ассорти шоколадных конфет ручной работы 160
«Конфеты ручной работы к Вашему столу! Карамельные с молочным шоколадом, с манго-маракуйя в белой глазури или горький шоколад с малиной. Вы можете взять их с собой, побаловать вкусным десертом родных и близких!» 3шт/26г.

Ассорти макаронс 190
«Побалуйте себя классическим французким десертом, который просто тает во рту! Макарони Дульчи, мандарин-Юзу, малина-земляника, фисташка – Вы не сможете устоять!» 4шт/72гр.

Варенье Абрикос / Лесная ягода 180
«Побалуйте себя домашним вареньем от нашего Шеф-кондитера! Свежие ягоды и фрукты отобраны и вывварены для Вас по особому рецепту, сохраняя в себе все самое полезное и вкусное!» 50г.

Ягодная мозаика 1 280
«Свежие и полезные - клубника, голубика, малина, ежевика, смородина, свежая мята и физалис.» 280г.

Друзья, так же наш Шеф-Кондитер с любовью приготовит вкуснейшие торты и десерты для Вашего торжества по предварительному заказу!