

## ИЗБРАННЫЕ ДЕСЕРТЫ ОТ КЛЕР ХЕТЦЛЕР CLAIRE HEITZLER'S CREATIONS

**Кафе Оле (105 г) .....550 ₺**

Воздушный бисквит с кремом из шоколада, кофейным муссом и сливочным кремом на основе кофе

*Café Ole (105 g)*

*Almond and coffee biscuit, coffee feuilletine praline, milky coffee cream and mousse topped with an icing, crumble cubes and Dulcey chocolate leaves*

**Монблан (140 г) .....520 ₺**

Воздушная меренга наполнена каштановым муссом, кремом Шантильи из взбитых сливок и украшена каштановым пюре с карамелизированным каштаном

*Mt Blanc (140 g)*

*Meringue, chestnuts mousse, rum, candied chestnuts fragments, vanilla whipped cream*

**Тарт Татен (220 г) .....410 ₺**

Слоеное тесто с прослойкой из цитрусовой карамели украшено запеченными с сахаром яблоками и кремом Шантильи из взбитых сливок

*Tatin Tart (220 g)*

*Baked caramelized apples, puff pastry, caramel, vanilla whipped cream*

**Релижьос с клубникой и розой (130 г) .....460 ₺**

Профитроли из заварного теста с кремом бланманже, сиропом из розовых лепестков, клубничным мармеладом и свежей клубникой, декорированные миндальной пастой, розовыми лепестками и кремом из розы

*Strawberry Rose Religieuse (130 g)*

*Cream puff pastry, blanc manger rose cream, strawberry compote, strawberries*

## КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ LADURÉE CLASSICS

**«Испахан» (130 г) .....570 ₺**

Большой макарон со вкусом розовых лепестков с нежной кремовой прослойкой из розы и кусочками личи, украшенный свежей малиной и лепестком розы

*Ispahan (130 g)*

*Rose petal macaron, fresh raspberries and lychees*

**«Сладкое Удовольствие» (90 г) .....550 ₺**

Бисквит дакуаз с дробленным фундуком, шоколадным ганашем и кремом из молочного шоколада

*Plaisir Sucré (90 g)*

*Hazelnut meringue biscuit, milk chocolate ganache and milk chocolate whipped cream*

**Ванильный эклер (80 г) .....330 ₺**

Заварное тесто с ванильным сливочным кремом и хрустящей корочкой из ванильного печенья

*Vanilla Eclair (80 g)*

*Cream puff pastry, vanilla cream*

**Ванильный Мильфей (155 г) .....460 ₺**

Карамелизированное слоеное тесто с прослойкой из крема из Мадагаскарской ванили, крошкой из песочного теста и корицей

*Vanilla Millefeuille (155 g)*

*Caramelized puff pastry, Madagascar vanilla light cream, cinnamon short pastry*

**Вишнево-фисташковый Сент-Оноре (130 г) .....550 ₺**

Основа из Нантского печенья, профитроли из заварного теста с фисташковым кремом, ягодами вишни и вишневым компотэ, украшенные кремом Шантильи из взбитых сливок и хрустящим печеньем

*Pistachio Cherry Saint-Honore (130 g)*

*Nantes biscuits, cream puff pastry, pistachio cream, cherry compote, Chantilly whipped cream, sweet cookies*

**Ореховая тарталетка (130 г) .....410 ₺**

Тонкая тарталетка из песочного теста наполнена ассорти из 5-ти видов орехов (грецкий, фундук, фисташка, миндаль и пекан), сладкой французской карамелью и посыпана морской солью

*Caramel tart (100g)*

*Sweet pastry, caramel, almond, hazelnut, pistachio, pecan, walnut, sea salt*

## ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ FRENCH TOASTS

<b>Французский тост по рецепту Ladurée (130 г / 25 г / 50 г) .....</b>	<b>720 ₺</b>
Теплый тост в кленовом сиропе с ванильным кремом Шантильи	
<i>French Toast (130 g / 25 g / 50 g)</i>	
<i>Warm French toast served with maple syrup and Chantilly whipped cream</i>	
<b>Французский тост с розой и малиной по рецепту Ladurée (130 г / 30 г / 40 г / 50 г) .....</b>	<b>850 ₺</b>
Теплый тост в малиновом соусе с кремом из взбитых сливок Шантильи, соусом из розовых лепестков и ягодами свежей малины	
<i>Rose and Raspberry French Toast (130 g / 30 g / 40 g / 50 g)</i>	
<i>Warm French toast served with raspberry coulis, rose Chantilly whipped cream and fresh raspberries</i>	

## ВЫПЕЧКА И КЕКСЫ VIENNOISERIES & CAKES

<b>Круассан (80 г) .....</b>	<b>230 ₺</b>
<i>Ladurée Croissant (80 g)</i>	
<b>Круассан с грецким орехом (80 г) .....</b>	<b>230 ₺</b>
<i>Walnut Croissant (80 g)</i>	
<b>Булочка с шоколадом (85 г) .....</b>	<b>230 ₺</b>
<i>Chocolate Croissant (85 g)</i>	
<b>Булочка с шоколадом и фисташкой (85 г) .....</b>	<b>230 ₺</b>
<i>Chocolate Pistachio Croissant (85 g)</i>	
<b>Сладкая булочка бриошь (45 г) .....</b>	<b>140 ₺</b>
<i>Sugared Brioche (45 g)</i>	
<b>Миндальная булочка босток (110 г) .....</b>	<b>220 ₺</b>
<i>Bostock Almond Brioche (110 g)</i>	
<b>Лимонный кекс (70 г).....</b>	<b>180 ₺</b>
Кекс с цедрой лимона, пропитанный свежим лимонным сиропом, с сахарным лимоном	
<i>Cake Citron (70 g)</i>	
<i>Cake with lemon zests, soaked in fresh lemon syrup, candied lemon</i>	
<b>Кекс «Мария-Антуанетта» (70 г).....</b>	<b>180 ₺</b>
Кекс с ароматом чая «Мария- Антуанетта»	
<i>Marie-Antoinette Cake (70 g)</i>	
<i>Cake flavoured with the Marie-Antoinette tea</i>	
<b>Кекс финансье с фундуком (25 г).....</b>	<b>140 ₺</b>
<i>Hazelnut Financier (25 g)</i>	

## ПИРОЖНОЕ МАКАРОН LADUREE LADUREE MACARONS

Маленькие круглые пирожные с хрустящей корочкой и нежной начинкой, классическое французское лакомство, созданное Ladurée

*Small round pastry, both smooth and crispy. The macaron is Ladurée's emblem*

Пирожное макарон в ассортименте (17 г) .....180 ₽  
*Mini macaron of your choice (17 g)*

### Постоянная коллекция

Кофе, Соленая Карамель, Шоколад, Малина, Лепесток Розы, Лакрица, Фисташка,  
Цветок Апельсина, Ваниль, Лимон

### *The Collection*

*Coffee, Salted Caramel, Chocolate, Raspberry, Rose Petal, Licorice, Pistachio, Orange Blossom, Vanilla, Lemon*

### Сезонные вкусы

Пожалуйста, уточните у вашего официанта

### *Seasonal Macarons*

*Your Chef de rang is pleased to present seasonal macarons to you*

## МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ICE CREAMS AND SORBETS

Сервируются со взбитыми сливками и меренгой  
*Served with whipped cream and meringue*

### Мороженое

Мадагаскарская Ваниль, Кофе, Фисташка, Соленая Карамель, Роза, Каштан

### *Ice cream flavors*

*Madagascar Vanilla, Coffee, Pistachio, Salted Caramel, Rose Petal, Chestnut*

### Сорбеты

Шоколад Гуарана, Малина, Клубника

### *Sorbet flavors*

*Guarana Chocolate, Raspberry, Strawberry*