

ДЕСЕРТЫ В СТАКАНЧИКАХ

ЛАВАНДОВАЯ ПАННА-КОТТА С ПЕЧЕНЬЕМ 165 г **290 ₺**

Панна-котта со вкусом лаванды с малиновым пюре, легким ванильным печеньем и свежей голубикой

ГАНАШ С ГРУШЕЙ И ШОКОЛАДНЫМ КРАМБЛОМ 145 г **290 ₺**

Мусс из темного шоколада с грушей, томленной с розмарином, и миндальным крамблом

БАНАНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЗЕМЛЯНИКОЙ 150 г **290 ₺**

Мусс из сливочного сыра и банана с пюре из свежей земляники и соком бергамота. Декорируется печеньем с натуральной ванилью и свежей клубникой

АБРИКОСОВЫЙ ПУДИНГ С ОБЛЕПИХОЙ И ЭСТРАГОНОМ 140 г **350 ₺**

Абрикосовый пудинг с пюре из свежей облепихи и тархуна с миндальным крамблом и свежей малиной

ТИРАМИСУ 120 г **350 ₺**

Легкий крем маскарпоне с печеньем «савоярди» и темным шоколадом.

БРАУНИС С КАРАМЕЛЬЮ И ФУНДУКОМ 160 г **350 ₺**

Бисквит из темного шоколада с карамелью, нежным шоколадным муссом и цельным фундуком

NEW **МОРКОВНЫЙ КЕЙК В СТАКАНЕ** 160 г **290 ₺**

Взбитый сырный ганаш с конфитуром из свежей моркови и апельсина с морковным бисквитом

ФИТНЕС МУСС РИКОТТА И МАНДАРИН 120 г **290 ₺**

Легкий мусс из рикотты и йогурта с банановым бисквитом и компоте из мандарина и тархуна

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНИКОЙ 100 г **290 ₺**

Воздушный мусс на основе тофу и растительного молока с шоколадным бисквитом и конфитуром из черники

ПАННА-КОТТА ЮДЗУ С АБРИКОСОМ 100 г **290 ₺**

Панна-котта, приготовленная на растительном молоке с добавлением сока юдзу, абрикосовым соусом и свежей малиной

ВЫПЕЧКА

КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ 50 г **90 ₺**

Классический круассан из слоеного теста

КРУАССАН ВИШНЕВЫЙ 95 г **130 ₺**

Легкое тесто с вишневым кремом

КРУАССАН ШОКОЛАДНЫЙ 95 г **130 ₺**

Легкое тесто с шоколадным кремом

МАРШМЕЛЛОУ

АБРИКОС-ЛАВАНДА / МАРАКУЙЯ / СВЕКЛА БАЗИЛИК GF 100 г **170 ₺**

Воздушные маршмеллоу с натуральными вкусами

ЭКЛЕРЫ

ВАНИЛЬНЫЙ ЭКЛЕР 70 г **160 ₺**

Заварное тесто с легким сливочным кремом и белым бельгийским шоколадом

ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР 70 г **160 ₺**

Заварное тесто со взбитым ганашем из темного шоколада, малиновым кули и свежей малиной

ЭКЛЕР «ФИСТАШКА» 70 г **160 ₺**

Заварное тесто с начинкой из легкого сливочного крема, покрытое натуральной фисташковой пастой и дроблеными орешками

ЭКЛЕР КОКОС-АВОКАДО 65 г **160 ₺**

Заварное тесто с начинкой из взбитого кокосового ганаша с компоте из авокадо и мяты

ЭКЛЕР «ЗОЛОТОЙ ЛИС» 75 г **160 ₺**

Заварное тесто с легким ванильным кремом и цельным фундуком покрытое шоколадным ганашем

МАКАРОНИ

МАКАРОНИ ЧЕРНИКА-ЛАВАНДА 18 г **65 ₺**

Нежный вкус лаванды и спелой черники

МАКАРОНИ «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» 18 г **65 ₺**

Сочетание вкусов молочного шоколада и соленой карамели

МАКАРОНИ ЛАЙМ-ЮДЗУ 18 г **65 ₺**

Яркий цитрусовый вкус лайма и юдзу

МАКАРОНИ БОБЫ ТОНКА 18 г **65 ₺**

Теплый вкус бобов тонка

МАКАРОНИ ФИСТАШКА-КАРДАМОН 18 г **65 ₺**

Пряный вкус кардамона и фисташки

МАКАРОНИ ТАРХУН 18 г **65 ₺**

Вкус белого шоколада, свежего тархуна и лимона

НОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

ОРЕХОВОЕ 100 г **150 ₺**

Печенье из песочного теста с сахаром мусковадо и цельным фундуком

ПРОТЕИНОВОЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И КЛЮКВОЙ 100 г **150 ₺**

Песочное тесто с протеином, белым шоколадом и клюквой

ПРОТЕИНОВОЕ С ШОКОЛАДОМ И ГОДЖИ 100 г **220 ₺**

Песочное тесто с протеином, темным шоколадом и ягодами годжи

ПЕЧЕНЬЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА 100 г **250 ₺**

Безглютеновое печенье из темного шоколада



**Be well
group**



у нас действует система Лояльности,
попроси свою карту у официанта

ПИРОЖНЫЕ

- NEW** ТАРТАЛЕТКА МАНГО-МАРАКУЙЯ 110 г **320 ₺**
Песочное тесто с ржаной и миндальной мукой, с муссом из манго и маракуйи, заварным кремом и мармеладом из маракуйи
- NEW** ТАРТАЛЕТКА БАНАН-БАББЛ-ГАМ 120 г **320 ₺**
Песочное тесто с ржаной и миндальной мукой, банановым муссом, сиропом баббл гам, заварным кремом и прослойкой из сливочной карамели
- NEW** ТАРТАЛЕТКА МЯТА-КЛУБНИКА 110 г **320 ₺**
Песочное тесто из ржаной, миндальной и пшеничной муки с муссом из мяты, заварным кремом и прослойкой клубничного компоте
- ТИРОЛЬСКОЕ С КЛЮКВОЙ 70 г **170 ₺**
Сливочный бисквит с ванильным муссом и желе из клюквы
- ПИРОЖНОЕ «МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК» 85 г **290 ₺**
Нежный сырный мусс с малиновой прослойкой на сабле из миндально-ржаной муки
- ЮДЗУ 72 г **320 ₺**
Мусс из белого шоколада с соком юдзу и конфитуром из лимона, лайма и мандарина
- ЯБЛОКО 90 г **250 ₺**
Мусс из белого шоколада с компоте из яблок и зеркальной глазурью
- МЕДОВИК NEWSTYLE 100 г **250 ₺**
Медовые коржи с легким сметанным кремом. Декорируем взбитым сметанным ганашем и вафельной крошкой
- ПИРОЖНОЕ «ГОРОД РОЗ» 75 г **230 ₺**
Мусс из белого шоколада с ароматом розы с начинкой из томленого в малиновом пюре личи и лимонным бисквитом
- ПИРОЖНОЕ ЧЕРНИКА-МЯТА-ЗЕМЛЯНИКА 78 г **230 ₺**
Мусс из белого шоколада с черникой, мятой и начинкой из земляники и бергамота на лимонном бисквите
-  ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВОЕ ПИРОЖНОЕ 80 г **230 ₺**
Безглютеновый бисквит из миндальной муки с компоте из вишни и шоколадным муссом. Декорируем велюром из темного шоколада
-  ПИРОЖНОЕ «АНАНАСОВЫЙ ЭКСПРЕСС» 96 г **250 ₺**
Безглютеновый кокосовый бисквит из миндальной муки с муссом из белого шоколада, кокосовым пюре и начинкой из свежего ананаса с цедрой лайма
- ПИРОЖНОЕ «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» 70 г **290 ₺**
Основа из молочного шоколада и бобов тонка с жидким центром из соленой карамели на сабле из ржаной муки
- NEW** МИЛЬФЕЙ С ГРУШЕЙ И ПЕКАНОМ 125 г **320 ₺**
Бездрожжевое слоеное тесто с ванильным ганашем, компоте из груши и орехом пекан

МОРОЖЕНОЕ

- БАНАН-КАРРИ / ЗРЛ ГРЕЙ / БОРОДИНСКОЕ КОФЕ-КАРДАМОН 120 г **170 ₺**
Настоящее сливочное мороженое с натуральными добавками

СОРБЕТ

- МАРАКУЯ-РОЗМАРИН / КРАСНЫЙ АПЕЛЬСИН / ОБЛЕПИХА / ШОКОЛАД - МОЖЖЕВЕЛЬНИК / КОКОСОВЫЙ 130 г **190 ₺**
Натуральные сорбеты с авторскими сочетаниями вкусов

КОНФЕТЫ

- ЮДЗУ-МАТЧА / КОНФЕТА ВАСАБИ-МАЛИНА / ТРОПИЧЕСКИЙ / «БОБЫ ТОНКА» / КАЛАМАНСИ-УЛУН / ОБЛЕПИХА-БЕРГАМОТ 12 г **65 ₺**
Уникальные конфеты ручной работы с натуральными начинками

ТОРТЫ

- ТОРТ МАЛИНОВО-ЙОГУРТОВЫЙ 450 г **950 ₺**
Йогуртовый и малиновый муссы с ржано-овсяным бисквитом и шоколадной глазурью
-  ТОРТ ЛАВАНДА-ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА 850 г **1500 ₺**
Безглютеновый бисквит из миндальной муки с муссом из белого шоколада, желе из черной смородины с лавандой и муссом из черной смородины
-  ТОРТ КОКОС-БАНАН 850 г **1500 ₺**
Кокосово-миндальный бисквит с муссом из банана с кокосовым пюре и мармеладом из маракуйи
- КРАСНЫЙ БАРХАТ 815 г **1500 ₺**
Легкий бисквит с муссом маскарпоне и компоте из свежей клубники
-  ЧЕРНЫЙ ЛЕС 1000 г **1700 ₺**
Шоколадный бисквит с муссом из белого шоколада и сыра маскарпоне, с компоте из вишни. Декорируется глазурью из темного бельгийского шоколада
- ТОРТ «МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК» 1100 г **1700 ₺**
Легкий сырный мусс с прослойкой из малинового мусса. Декорируется глазурью из белого шоколада.
- NEW** ТОРТ МЕДОВИК 850 г **1500 ₺**
Медовые коржи с легким сметанным кремом. Декорируем взбитым сметанным ганашем и вафельной крошкой.

NEW ШОКОЛАДКИ

- ШОКОЛАД БЕЛЫЙ С ФИСТАШКАМИ И ГОДЖИ 60 г **250 ₺**
Белый шоколад с пониженным содержанием сахара с дроблеными фисташками и ягодами годжи
- ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ С ПЕКАНОМ И МАРАКУЙЕЙ 60 г **250 ₺**
Молочный шоколад с орехами пекан и сублимированной маракуйей
- ШОКОЛАД ТЕМНЫЙ С КЛЮКВОЙ И ПШЕНИЦЕЙ 60 г **250 ₺**
Темный шоколад с сушеной клюквой и воздушной пшеницей

ВЕГА

-  ВЕГА ТАРТ С ГРУШЕЙ 110 г **320 ₺**
Тарталетка из фиников с добавлением клюквы, микса из орехов и начинкой из груши. Декорируется гранолой и кокосовой карамелью с морской солью.
-  ВЕГА ЧЕРНИЧНЫЙ ПАЙ 110 г **320 ₺**
В основе корж из семян тыквы и подсолнуха с кремом из миндаля, фиников, банана, черники и мяты
-  ВЕГА ЧИЗКЕЙК С ФУНДУКОМ 110 г **320 ₺**
Крем из тофу и темного шоколада на корже из орехов и фиников с кокосовой карамелью и фундуком



без глютена



без яиц



веган



фитнес

NEW новое