



SALON DE THÉ
&
RESTAURANT

Cake's library БИБЛИОТЕКА ТОРТОВ

Малиновый пломбир

Raspberry with cream

14 CM – 4,500

20 CM – 7,500

Ванильный бисквит. Сливочный крем
с малиной. Желе со свежими ягодами.
Мусс с маскарпоне и пудрой йогурта

*Vanilla sponge cake. Raspberry cream.
Fresh berry jelly. Mascarpone & powdered
yogurt mousse*

Морковный

Carrot

14 CM – 3,900

20 CM – 6,500

Бисквитные коржи с морковью,
грецким орехом и белым изюмом.
Сырный крем с маскарпоне и ванилью

*Sponge cake with carrot, walnut and white raisins
Vanilla & Mascarpone cheese cream*

Чизкейк с юдзу и манго

Yuzu & mango cheesecake

14 CM – 4,500

20 CM – 7,500

Чизкейк на хрустящем корже, с прослойкой из желе манго, с добавлением сока ароматного юдзу

*Crispy crust mango jelly layer
& aromatic yuzu juice cheesecake*

Маковый

с ванильным кремом

Poppy seed with vanilla cream

14 CM – 4,500

20 CM – 7,500

Пропитанные ванильным кремом маковые бисквиты, лёгкая вуаль шоколадного велюра

*Vanilla cream soaked poppy seed
sponge cakes, chocolate velour veil*

Фисташковый

Pistachio

14 CM – 5,000

20 CM – 8,500

Бисквит с иранскими фисташками на миндальной муке, хрустящий слой из фисташковой пасты, цветочной соли и шоколада. Лёгкий мусс с фисташками

*Iranian pistachio almond flour sponge
cake with crispy pistachio paste layer,
Fleur de Sel and chocolate. Light
pistachio mousse*

Шоколадный

Chocolate

14 см – 4,800

20 см – 8,000

Мусс из горького шоколада на бисквитах из какао и миндальной пудры, хрустящие какао-бобы, вишнёвое кули

Bitter chocolate mousse on cocoa & powdered almond sponge cakes, crunchy cocoa beans and cherry coulis

Pastry shop ВИТРИНА

Подкова на счастье

1,500

Lucky horseshoe

Миндальный бисквит, хрустящий слой с пралине из ореха пекан, мусс джандуя

Almond sponge, crunchy layer with pecan praline, gianduja mousse

Малиновый бриз

1,100

Brise de framboise

Хрустящая таралетка, франжипан с мятой, крем маракуйя, свежие ягоды малины, мёд

Crispy tartlet, mint frangipane, passion fruit cream, fresh raspberries, honey

Шоколадный цветок

850

Chocolate flower

Шоколадная тарталетка, бисквит из горького шоколада, солёная карамель

Chocolate tartlet, dark chocolate sponge, salted caramel

Арабеска

850

Arabesque

Хрупкие меренги, крем пломбир, лесные ягоды

Crispy meringues, plombir cream, wild berries

Ромашка

900

(без сахара и без глютена)

Chamomile (sugar-free and gluten-free)

Ромашковый ганаш, бисквит с пудрой ромашки, ванильный мусс с цедрой апельсина, конфи из персика

Chamomile ganache, sponge cake with chamomile powder, vanilla mousse with orange zest, peach confit

Ассорти птифур

300 / штука

Petit Fours Assortment

Восточное

1,100

Oriental

Мусс с солёными фисташками,
бисквит с восточными нотками,
хрустящий грильяж

*Salted pistachio mousse, oriental style
sponge cake, crispy grillage*

Беатрис

1,100

Beatrice

Лёгкий мусс с ароматом кокоса,
крем с земляничным пюре, бисквит
с зелёным чаем

*Light coconut flavored mousse, wild
strawberry purée cream, sponge cake
with green tea*

Солнце

1,100

(без глютена и лактозы)

De Soleil

(gluten-free and lactose-free)

Лёгкий мусс из маракуйи и манго,
бисквит на миндальной муке

*Light passion fruit & mango mousse,
almond flour sponge cake*

Ривьера

1,100

La Riviera

Крем из горького шоколада,
карамелизированный пекан,
ванильный бисквит

*Dark chocolate cream, caramelized
pecans, vanilla sponge cake*

Тарталетка с черешней

900

(без глютена и сахара)

Cherry Tartlet

(sugar-free & gluten-free)

Шоколадная песочная основа,
шоколадный миндальный крем
с черешней, ванильная намелака,
конфи из черешни, свежая черешня

*Chocolate shortbread base, chocolate
almond cream with cherries, vanilla
namelaka, cherry confit, fresh cherries*