

Десертная карта

Наполеон 1/150 **260**
Хрустящий
слоеный торт,
пропитанный
сливочно-
карамельным
кремом

Сметанник 130/20 **270**
Медовые коржи с
прослойками
сметанного крема
и ягодами
брусники

Горячий 1/150 **280**
шоколадный кекс
с мороженым

Крем-брюле из 100/30 **240**
облепихи в
карамели,
подается с
сорбетом

Венские вафли с 130/50 **280**
мороженым под
ягодным соусом

Яблочно- 130/50 **280**
грушевый
штрудель с
вишней и
ягодным
сорбетом

Ассорти из 130/20 **220**
мороженого

Ассорти из 130/20 **220**
сорбетов