



MEHIO
MENU

Национальное предложение

.....	гр. / g	Цена, ₺
Азу по-татарски с бараниной <i>Блюдо традиционной татарской кухни с обжаренной бараниной, картофелем, томатами, луком и солеными огурцами. Подается с листьями салата</i>	180/120/30	850
Балык-шурпа <i>Наваристый рыбный бульон из филе судака и дорадо с обжаренным луком шалот, стеблем сельдерея, болгарским перцем, картофелем, томатами в собственном соку, зирой, лавровым листом, солью и перцем</i>	350	890
Казы <i>Колбаса собственного производства с мясом конины и специями</i>	120/20/20/30	850
Кони́на запеченная на ребре из печи <i>Кони́на, запеченная в маринаде из смеси аджики, соли, перца, орегано с луком и морковью. Подается со сливочным хреном и горчицей</i>	200/20/20	1500
Кыздырма <i>Традиционное жаркое с говяжьей вырезкой, картофелем и специями</i>	200/130	1370
Манты с бараниной и сметаной <i>Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой баранины, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. Подаются со сметаной</i>	200/40	550
Манты с говядиной и сметаной <i>Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой говядины, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. При подаче украшаются микрозеленью, подаются со сметаной</i>	200/40	690
Манты с тыквой и сметаной <i>Изделия из бездрожжевого теста с начинкой из рубленой тыквы, репчатого лука, специй, сливочного масла, приготовленные на пару. Подаются со сметаной</i>	200/40	370
Пельмени из курицы со сметаной <i>Пельмени из бездрожжевого теста с начинкой из курицы с луком и специями. Отварные пельмени подаются в бульоне со сметаной и зеленью</i>	200/150/50/2	450
Пельмени с гусем и говядиной со сметаной <i>Пельмени из бездрожжевого теста с начинкой из мяса гуся и говядины с луком и специями. Отварные пельмени подаются в бульоне со сметаной и зеленью</i>	200/150/50/2	650
Телячьи щечки с муссом из толченого картофеля и соусом демиглас <i>Щечки, томленные в печи с луком, морковью, томатной пастой, свежесжатым апельсиновым соком с добавлением вина. Подаются на муссе из запеченного в печи картофеля со сливочным маслом и соусом демиглас</i>	110/140/50	1250
Токмач с деревенской курицей <i>Куриный бульон с домашней лапшой, отварной курицей и зеленью. Подается со сметаной</i>	330/30	380

Холодные закуски в стол

.....	гр. / g	Цена, ₹
Грузди маринованные с муссом из копченой сметаны <i>Маринованные грузди с белым луком заправленные ароматным маслом. Подаются с подкопченной на вишневой щепе сметаной</i>	255	1550
Ассорти национальных деликатесов <i>Тонкая нарезка из казылыка, утиной грудки холодного копчения, бастурмы из говядины в сочетании с вялеными томатами, оливками, гриссини и микрозеленью</i>	165	1300
Зеленые томаты с ялтинским луком <i>Зеленые томаты собственного посола с ялтинским луком, чесноком и кинзой</i>	340	880
Рыбное плато <i>Нарезка из лосося гравлакс, масляной рыбы холодного копчения и спинки дальневосточной нерки холодного копчения. Подается с долькой лимона, красной икрой и микрозеленью</i>	260	2450
Ассорти овощей со сметанно-мятным соусом <i>Нарезка из огурцов, томатов, болгарского перца, стебля сельдерея, редиса с зеленью. Подается со сметанно-мятным соусом</i>	445	780
Филе сельди с запеченным в печи картофелем, маринованным луком и бородинскими гренками <i>Слабосоленая сельдь с маринованным луком и беби картофелем. Подается с бородинскими гренками и маринованными огурчиками</i>	390	650
Фермерские сыры <i>Шарики фермерского сыра со специями, ягодами винограда и клубники, медом, хлебом гриссини, грецким орехом и мятой</i>	310	1490
Фруктовая тарелка <i>Ассорти из нарезанного ананаса, киви, мандарина, яблока, груши, сливы, веточек винограда и ягодами клубники</i>	1000	1750

Холодные закуски

.....	гр. / g	Цена, ₹
Битые оливки с огурцами в тайском маринаде <i>Ломтики огурца, маринованные в рисовом уксусе с кунжутным маслом, кинзой, соевым соусом, медом, соусом чили и чесноком. Подаются с оливками маринованными в соевом соусе с чили перцем, чесноком и корнем имбиря</i>	190	750
Паштет из печени цыпленка с кремом из кураги <i>Паштет из печени цыпленка, обжаренный с луком, морковью, чесноком, розмарином, сливочным маслом, куриным бульоном и красным вином со специями. Подается с муссом из кураги, ломтиками бородинского хлеба, медом и соком лимона</i>	210	450
Тартар из лосося гравлакс <i>Маринованный в свекольной стружке лосось с цедрой апельсина, зеленью, солью и сахаром, кубиками авокадо, соусом спайси и понзу. Подается с икрой палтуса, слайсами редиса и микрозеленью</i>	340	1780
Тартар из татарского бычка <i>Говяжья вырезка с красным луком, каперсами, огурчиками корнишон, с маслом из под вяленых томатов, соусом табаско, рубленой зеленью, солью и перцем. Подается с дижонской горчицей, слайсами редиса, микрозеленью и обжаренными ломтиками чиабатты</i>	180	850
Хумус из нута с баклажаном <i>Паста из отварного, протертого с кардамоном, зирой, куркумой, солью, оливковым маслом, нута. Подается с кубиками запеченного в печи баклажана, обжаренными кедровыми орешками и капельками оливкового масла</i>	165	450
Хумус из нута с бараниной и укропом <i>Паста из отварного протертого с кардамоном, зирой, куркумой, солью, оливковым маслом, нута. Подается с обжаренным луком, чесноком, паприкой, кориандром и фаршем из молодого барашка</i>	135	450

Салаты

.....	гр. / g	Цена, ₺
Карпаччо из цветной капусты с мандарином, гранатом и дробленой фисташкой <i>Салат из слайсов цветной капусты, пармезана, мандарина, дробленой фисташки, зернами граната и миксом бальзамика и оливкового масла</i>	155	690
Буррата с печеным перцем и смородиновым бальзамиком <i>Буррата с дольками запеченного перца рамиро, бальзамиком из черной смородины, капельками соуса песто и рукколой</i>	285	1100
Поке с лососем и киноа <i>Маринованный лосось на подушке из киноа с бобами эдамаме, авокадо, помидорами черри, перцем халапеньо, кранч луком, огурцом и редисом с ореховым соусом Гамадаре, соусами унаги и свит чили</i>	355	1250
Поке с лососем и рисом <i>Маринованный лосось на подушке из риса с бобами эдамаме, авокадо, помидорами черри, перцем халапеньо, кранч луком, огурцом и редисом с ореховым соусом Гамадаре, соусами унаги и свит чили</i>	355	1150
Салат греческий из свежих овощей <i>Подается с хрустящими листьями, сливочной фетой, маслинами и соусом понзу</i>	340	720
Салат с баклажанами и сливочной фетой <i>Баклажаны, обжаренные с кукурузным крахмалом и сухарями панко с ломтиками сахарных томатов и соусом свит чили. Подается с муссом из брынзы со сливками</i>	210	530
Салат с запеченной свеклой и песто из грецкого ореха <i>Дольки запеченной в печи свеклы с муссом из греческого йогурта, пастой тахина и песто из грецкого ореха</i>	220	420
Салат с морепродуктами и шампиньонами под пикантным соусом <i>Обжаренные тигровые креветки, кальмары, мидии в ракушке и осьминог. Подается на подушке из микса салатов с соломкой болгарского перца, слайсами шампиньонов, перьями красного лука и соусом сладкий чили</i>	230	1350
Салат с печенью трески и медово-горчичной заправкой <i>Сочные листья романо с дольками черри, перьями зеленого лука, перепелиным яйцом, печенью трески, картофелем пай и медово-горчичной заправкой</i>	300	1280
Салат с сибасом <i>Ломтики филе сибаса, запеченные в соусе терияки с миксом салатов и соломкой из болгарского перца, заправленных медово-горчичной заправкой</i>	190	990
Салат Цезарь с куриной грудкой <i>Листья салата романо, заправленные соусом цезарь с обжаренной куриной грудкой, томатами черри, хлопьями из сыра пармезан и сухариками из пшеничного хлеба</i>	230	790
Салат Цезарь с креветками <i>Листья салата романо, заправленные соусом цезарь с обжаренными креветками, томатами черри, хлопьями из сыра пармезан и сухариками из пшеничного хлеба</i>	230	1100
Стейк-салат <i>Маринованные и обжаренные в соли и перце слайсы говядины, баклажаны и томаты с соусом табаджан и миксом салатов</i>	270	1100

Горячие закуски

.....	гр. / g	Цена, ₺
Брюссельская капуста с соусом тартар и сыром пармезан <i>Обжаренная на сливочном масле брюссельская капуста, с сыром пармезан и соусом тартар</i>	250/40	480
Запеченная цветная капуста с шоколадным трюфелем <i>Обжаренные соцветия цветной капусты, приправленные зирой. Подается с соусом «шоколадный трюфель»</i>	220	720
Креветки темпура в соусе васаби <i>Тигровые креветки, обжаренные в кляре с соусом терияки. Подаются с соусом васаби</i>	160	770
Спринг-роллы с креветкой <i>Обжаренные во фритюре спринг-роллы с начинкой из мелко рубленых креветок, моркови, зеленого лука с устричным и рыбным соусом</i>	95/30	670
Шашлык из осьминога с курдюком и муссом из печеного перца <i>Шпажка с мароканским осьминогом, ломтиками бараньего курдюка и дольками молодого картофеля, запеченными на оливковом масле с муссом из печеного перца и битыми оливками</i>	230	1580

Горячие супы

.....	гр. / g	Цена, ₺
Борщ с телятиной, бородинским хлебом и конским салом <i>Наваристый борщ с мясом говядины и чесноком. Подается с копченым конским салом и тостом из бородинского хлеба со сметаной</i>	350/50/90	650
Гороховый суп с подкопченной грудинкой <i>Гороховый суп на курином бульоне из печи с кубиками моркови, лука, картофеля, ломтиками подкопченной говяжьей грудинки и зеленью</i>	355	550
Грибная похлебка из печи с лесным грибами <i>Суп на курином бульоне с обжаренными белыми грибами и лисичками, луком, морковью и гречей. Подается в горшочке под шапкой из дрожжевого теста, зеленью и подкопченной сметаной</i>	350/65	570
Луковый суп с багетом под сырной корочкой <i>Красный, белый и репчатый лук, обжаренный на сливочном масле с добавлением красного вина и коньяка на костном бульоне, приготовленный в печи с запеченным в супе чесночным багетом и сыром грюйер</i>	350	760
Солянка мясная из печи с грудинкой и копченой сметаной <i>Наваристый суп на курином бульоне из русской печи с копченой говяжьей грудинкой, говяжьим языком, варено-копченой говядиной, репчатым луком, солеными огурцами, томатной пастой и маслинами. Подается в горшочке с зеленью и подкопченной сметаной</i>	350/60/5	720
Суп Том Ям с кальмарами, креветками и лососем <i>Куриный бульон с чили пастой, луком, имбирем, соусом Биск, томатами, листьями и соком лайма, кольцами кальмара, креветками, филе лосося и вешенками. Подается с кинзой, рисом и долькой лайма</i>	360/100/20	1380
Тыквенный крем-суп <i>Суп из тыквы с карамельным цуккини, тигровыми креветками и тыквенными семечками</i>	330	520

Горячие рыбные блюда

.....	гр. / g	Цена, ₺
Котлета из судака и дорадо с булгуром <i>Котлета из филе судака и дорадо, фаршированная отварным булгуром и кубиками свежего огурца. Подается с соусом из печени трески</i>	280	1200
Крабовые котлеты с картофельным кремом <i>Котлеты на гриле из краба и креветок с луком шалот и петрушкой. Подаются с картофельным муссом и соусом из сливок и сыра с голубой плесенью</i>	90/130/40	2250
Треска в капустном листе с соусом шампань и красной икрой <i>Филе трески, обернутое в капустный лист, приготовленное на пару, припущенное в винно-икорном соусе</i>	230	930
Копченый палтус унаги с картофелем васаби и свежим огурцом <i>Маринованное филе палтуса, запеченное с солью и перцем. Подается с картофельным муссом и горчицей васаби</i>	100/175	1180
Филе лосося со шпинатом и икорным соусом <i>Филе лосося на гриле. Подается с припущенным шпинатом, кедровыми орешками и сливочно-икорным соусом</i>	140/120/50	2200
Запеченный судак с рисом nero-венеро и соусом бер блан <i>Запеченное в соусе табаджан филе судака. Подается с рисом, сыром пармезан, сливочным маслом и соусом бер блан</i>	3120/150/50	1100

Горячие мясные блюда

.....	гр. / g	Цена, ₺
Голубцы из конины с булгуром и соусом из лисичек <i>Запеченные голубцы с фаршем из конины с добавлением булгура. Подаются с соусом из лисичек</i>	390	850
Кролик конфи с ризотто из полбы с белыми грибами <i>Кроличья ножка с луком, морковью, анисом, гвоздикой и душистым перцем на подушке из полбяного ризотто, цукини, луком, чесноком, белыми грибами, куриным бульоном, вином, петрушкой и сыром пармезан</i>	75/120/50	1150
Стейк мачете с кыстыбый <i>Стейк мачете, маринованный с кориандром, зирой, хмели-сунели, кофе, солью, перцем, перьями репчатого лука, апельсином, лаймом, лимоном и чесноком, обжаренный на гриле с кыстыбый с картофельным пюре с кранч луком и сыром пармезан</i>	220	1250
Глазированное говяжье ребро с картофельным муссом и соусом барбекю <i>Говяжье ребро, томленое в русской печи, глазированное домашним соусом барбекю. Подается с муссом из картофеля и трюфельным маслом</i>	230/130	1680
Пельмени из говядины под сырной шапкой <i>Обжаренные пельмени из говядины, томленные в сливках и запеченные под сыром гауда</i>	360	890

Блюда на углях

.....	гр. / g	Цена. р
Бараньи язычки на углях с соусом ромеско и томатами <i>Язычки ягненка, приготовленные на углях с запеченными в печи томатами черри, оливками таджаске, соусом Ромеско и веточками базилика</i>	220	1480
Бифштекс из бычка с печеным сельдереем и соусом из черноплодной рябины <i>Котлета из телячей грудинки с луком, сливочным маслом и специями, обжаренная на углях. Подается с запеченным в печи корнем сельдерея, маринованным со специей сумак красным луком и соусом из черноплодной рябины и соусом демиглас</i>	220/180	1390
Дорадо из печи с соусом тартар <i>Дорадо фаршированная дольками лимона, чесноком, веточками тимьяна и листьями базилика, запеченная в печи на подложке из томатов, оливок таджаске с соусом песто. Подается с соусом тартар</i>	380/50	1280
Сибас из печи с соусом тартар <i>Сибас, фаршированный дольками лимона, чесноком, веточками тимьяна и листьями базилика, запеченный в печи на подложке из томатов, оливок таджаске с соусом песто. Подается с соусом тартар</i>	360/50	1250
Корейка ягненка с овощами из печи и домашней аджикой <i>Корейка дагестанского молодого барашка, приготовленная на открытом огне, приправленная солью и перцем. Подается с запеченными в печи со специями и соусом песто цветной капустой, брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и домашней аджикой</i>	210/170/50	1750
Медальоны из телятины с овощами из печи и соусом демиглас <i>Говяжья вырезка, обжаренная на углях на растительном масле с чесноком, тимьяном и специями. Подается с запеченными в печи со специями, соусом песто, цветной капустой, брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и соусом демиглас</i>	140/170/50	1700
Овощи из печи <i>Цветная капуста, брокколи, корень сельдерея, цукини, томат, запеченные в печи со специями и соусом песто</i>	340	770
Стейк конины с овощами из печи и домашней аджикой <i>Стейк из конины, приготовленный на открытом огне, приправленный солью и перцем. Подается с запеченными в печи со специями и соусом песто цветной капустой, брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и домашней аджикой</i>	200/170/50	2100
Стейк рибай с овощами из печи и домашней аджикой <i>Стейк рибай, приготовленный на открытом огне, приправленный солью и перцем. Подается с запеченными в печи со специями и соусом песто, цветной капустой, брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и домашней аджикой</i>	200/170/50	3700
Фермерский цыпленок на углях <i>Маринованный в аджике с чесноком, солью и перцем цыпленок, приготовленный на открытом огне. Подается с запеченными со специями в печи цветной капустой брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и домашней аджикой</i>	340	820
Шашлык из куриного бедра с овощами из печи и домашней аджикой <i>Приготовленная на огне мякоть куриного бедра, маринованная в растительном масле с паприкой, приправленная солью и перцем. Подается с запеченными в печи со специями и соусом песто цветной капустой, брокколи, корнем сельдерея, цукини, томатом и домашней аджикой</i>	210/170/50	1050

Гарниры

.....	гр. / g	Цена, р
Картофель из русской печи <i>Картофель, запеченный с топленым сливочным маслом в русской печи. Подается с зеленью и чесноком</i>	150/40	450
Картофель фри <i>Картофель, обжаренный во фритюре. Подается с кетчупом</i>	175/50	370
Картофельное пюре <i>Мусс из отварного картофеля со сливками, сливочным маслом и солью. Подается с микрозеленью</i>	150	220
Каша полбяная с белыми грибами и сыром пармезан <i>Отварная полба с обжаренными луком и морковью с ломтиками белых грибов с добавлением куриного бульона</i>	290	550
Овощи на пару <i>Приготовленные на пару цветная капуста, брокколи, цукини и морковь</i>	150	250
Пряный рис <i>Пряный длиннозерный рис, обжаренный с репчатым луком, болгарским перцем</i>	150	180
Картофель, запеченный со шпинатом и вешенками <i>Молодой картофель, запеченный на углях с вешенками, молодым шпинатом и куриным бульоном</i>	200	450

Паста, ризотто

.....	гр. / g	Цена, р
Паста с куриной грудкой Альфредо <i>Пенне в сливочном соусе с ломтиками куриной грудки, зеленым сливочным маслом, сыром пармезан и базиликом</i>	345	580
Паста с соусом биск и тартаром из лангустина <i>Спагетти с соусом биск, обжаренные с чесноком, томатами конкассе, петрушкой с тартаром из лангустина с цедрой, соком лайма, оливковым маслом и специями</i>	300	870
Паста фетучини с морепродуктами <i>Фетучини с тигровыми креветками, кальмаром и мидиями в ракушке, тушеные в сливках с добавлением пасты чили и сыра пармезан</i>	390	1190
Ризотто с корюшкой и печеным перцем <i>Рис Арборио, обжаренный на растительном масле с чесноком, тимьяном и луком, на рыбном бульоне с сыром пармезан и сливочным маслом, с кубиками из печеного перца и филе корюшки, обжаренным с чесноком и тимьяном</i>	90/200	750
Ризотто с тыквой и креветкой <i>Рис Арборио, обжаренный с чесноком, тимьяном и луком, томленный на курином бульоне с сыром пармезан, тыквенным пюре и креветками</i>	280	690
Спагетти Болоньезе <i>Спагетти с соусом из обжаренного говяжьего фарша с томатами в собственном соку, измельченным луком, морковью, стеблем сельдерея, томатами черри, чесноком, травами, оливковым маслом и сыром пармезан. Подается с крошкой сыра пармезан и листьями базилика</i>	375	990
Спагетти Карбонара с говядиной <i>Спагетти в сливочном соусе с обжаренной копченой говядиной, яичным желтком и сыром пармезан</i>	320	580

Пицца и хачапури

.....	гр. / g	Цена, р
Пицца Дьябло острая <i>Томатный соус, сыр моцарелла, колбаски пеперони, охотничьи колбаски, перец халапеньо, маслины, соус табаско</i>	450	790
Пицца Маргарита неаполитанская <i>Томатный соус, сыр моцарелла</i>	390	750
Пицца Прошутто <i>Томатный соус, сыр моцарелла, ветчина индейки, шампиньоны, томаты, красный лук</i>	485	820
Пицца с пастроми <i>Томатный соус, сыр моцарелла, слайсы копченой говяжьей грудинки, томаты черри</i>	480	1480
Пицца с креветками <i>Томатный соус, сыр моцарелла, креветки, томаты черри, цукини, соус песто</i>	480	1480
Пицца с курицей и грибами <i>Томатный соус, сыр моцарелла, куриная грудка, шампиньоны</i>	530	750
Пицца с лососем <i>Томатный соус, сыр моцарелла и чеддер, ломтики лосося, томаты и зеленый лук</i>	610	1570
Пицца Сицилийская <i>Томатный соус, сыр моцарелла, салями, пеперони, ветчина индейки, охотничьи колбаски, бекон</i>	530	980
Пицца Цезарь <i>Томатный соус, сыр моцарелла, филе куриной грудки, соус Цезарь, томаты черри, хрустящие листья салата Айсберг, сыр пармезан</i>	570	990
Пицца Четыре сыра <i>Томатный соус, моцарелла, чеддер, пармезан и горгонзола</i>	450	830
Хачапури по-аджарски <i>Лодочка из дрожжевого теста на молоке со сливочным маслом и начинкой из сыра сулугуни. Подается с сырым куриным желтком</i>	370	530
Хачапури по-мегрельски <i>Круглая лепешка из дрожжевого теста на молоке со сливочным маслом и начинкой из сыра сулугуни</i>	530	650

Мучные изделия

.....	гр. / g	Цена, р
Самса с говядиной <i>Бездрожжевое слоеное тесто с начинкой из рубленой говядины, репчатого лука, молотой зиры и черного молотого перца</i>	65	220
Самса с курицей <i>Бездрожжевое слоеное тесто с начинкой из филе куриной грудки, репчатого лука, молотой зиры и черного молотого перца</i>	65	150
Треугольник с гусем и говядиной <i>Пирожки в виде треугольников из бездрожжевого теста с начинкой из мелко рубленых говядины, гуся, картофеля и репчатого лука с добавлением топленого масла и специй</i>	70	250
Кыймак из печи со сметаной/вареньем <i>Домашние блинчики приготовленные в печи из дрожжевого теста</i>	130/50	350
Хлеб безглютеновый с амарантом и киноа	100	120
Хлеб безглютеновый с чесноком и розмарином	100	120
Хлебная корзинка <i>Ломтики бездрожжевого пшеничного хлеба Фугас и чабатты</i>	150	120
Элеш с курицей <i>Пирожки из бездрожжевого теста с начинкой из мелко рубленой курицы, картофеля, репчатого лука с добавлением топленого масла и специй</i>	125	220

Десерты

.....	гр. / g	Цена, р
Нежность <i>Десерт в форме сердца с сочной начинкой из пюре спелой малины укутанной в кокосовый мусс на подушке из кокосового бисквита. Подается в корпусе из тонкого бельгийского шоколада с кусочками сублимированной малины</i>	85	450
Таинственный остров <i>Меренговые бисквиты с грецким орехом на подушке из ванильного и шоколадного крема. Подается с лимонными хрустами и соусом из мяты и базилика</i>	115	420
Холодный апельсин <i>Карамельная полусфера заполненная апельсиновым чизкейком с апельсиновым соусом и миндальным крамблом</i>	135	450
Анна Павлова <i>Хрустящий меренговый десерт со сливочным кремом, клубникой, голубикой и соусом из маракуйи</i>	175	750
Домашний черничный пай <i>Тарт из песочного теста с заварным кремом на основе сметаны и ягодами черники с сахаром. Содержит глютен</i>	135	470
Медовик гречишный безглютеновый <i>Коржи на основе безглютеновой муки, сахарозаменителя и орехового молока с кремом из цветной капусты, кокосового пюре и орехов. Без глютена, лактозы и сахара</i>	160	520
Медовик традиционный <i>Классические медовые бисквиты со сливочно-сметанным кремом. Подается с сеточкой из мягкой карамели</i>	105	420
Радость агронома <i>Шоколадный бисквит с миндальным пралине и сливочно-шоколадным кремом в молочном шоколаде. Подается на «лопате» с «землей» из шоколадного бисквита и веточкой базилика</i>	155/125	690
Вишня в шоколаде <i>Шоколадный мусс с компоте из вишни Подается с крошкой из темного шоколада</i>	123	450
Манго–апельсин–базилик <i>Десерт из апельсинового мусса с добавлением пюре манго и прослойками нежного бисквита с базиликом, подается с апельсиновыми чипсами</i>	93	420
Ореховое пирожное <i>Ореховые коржи на основе меренги и жареного фундука с прослойками крема из сгущенного молока, масла и заварного крема, с добавлением темного бельгийского шоколада</i>	100	450
Пирожное черничное безглютеновое <i>Коржи на основе безглютеновой муки, сахарозаменителя с кремом из орехов, кокосового пюре, сухофруктов и начинкой из черники. Без глютена, лактозы и сахара</i>	105	450
Торт морковный <i>Бисквитный торт на основе морковно-ореховых коржей и кремом из сливочного сыра</i>	145	450
Торт шоколадный <i>Шоколадные бисквиты со сливочно-шоколадным муссом и прослойкой из крема на основе бельгийского шоколада и сливок</i>	160	550
Чизкейк запеченный со сливочно–карамельным кремом <i>Запеченный десерт на основе сливочного сыра. Подается с мягкой карамелью</i>	150	520
Яблочный тарт татен с шариком ванильного мороженого <i>Изделие из песочного теста с ломтиками яблок в карамели. Запекается в печи, подается с шариком мороженого</i>	170	550

Десерты

.....	гр. / g	Цена, р
Ягодный десерт из печи <i>Ассорти из ягод под ореховой крошкой, запекается в печи</i>	230	450
Макаронс с кофейным кремом <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом на основе кофе</i>	30	110
Макаронс с кремом манго-маракуйя <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом из мангового пюре</i>	30	110
Макаронс с лавандовым кремом <i>Классический французский десерт на основе миндальной муки и кремом на основе лаванды</i>	30	110
Щербет с грецким орехом <i>Нуга, сваренная из карамели и натуральных сливок с добавлением белого шоколада, грецких орехов, изюма и печенья</i>	100	350
Щербет с фисташками <i>Нуга, сваренная из карамели и натуральных сливок с добавлением белого шоколада, фисташек, изюма и печенья</i>	100	390
Мороженое ванильное <i>Мороженое собственного производства с натуральной ванилью</i>	80/2	250
Мороженое клубничное <i>Мороженное собственного производства с кусочками свежей клубники</i>	80/10	250
Мороженое шоколадное <i>Мороженое собственного производства с кусочками бельгийского шоколада</i>	80/10	250
Сорбе кокос <i>Холодный фруктовый десерт, приготовленный из кокосового пюре. Без лактозы</i>	80/2	250
Сорбе малина <i>Холодный фруктовый десерт, приготовленный из малинового пюре. Без лактозы</i>	80/1	250
Сорбе манго <i>Холодный фруктовый десерт, приготовленный из пюре манго</i>	80/2	250