

## **Десерты и выпечка**

<b>Пирожное «Шу» с соленой карамелью</b> <i>Французское пирожное из заварного теста, с арахисовым сливочным кремом и соленой карамелью</i>	<b>180 руб</b>
<b>Чизкейк карамельный</b>	<b>250 руб</b>
<b>Меренговый рулет</b> <i>Нежное безе с сыром Маскарпоне и свежей малиной, украшенное дробленным миндалем</i>	<b>270 руб</b>
<b>Домашний яблочный пирог</b>	<b>190 руб</b>
<b>Эклер ванильный</b> <i>Эклер ручной работы из заварного теста с начинкой из крема Патисьер, покрытый глазурью из белого шоколада</i>	<b>120 руб</b>
<b>Эклер шоколадный</b> <i>Эклер ручной работы из заварного теста с начинкой из шоколадного крема, покрытый глазурью из молочного шоколада</i>	<b>120 руб</b>
<b>Творожное кольцо</b> <i>Кольцо из заварного теста с начинкой из нежного творога, с добавлением апельсиновой цедры</i>	<b>100 руб</b>
<b>Пирожное Картошка</b> <i>Бисквитно-шоколадное пирожное в глазури из темного бельгийского шоколада</i>	<b>90 руб</b>
<b>Пахлава</b>	<b>90 руб</b>
<b>Коврижка постная</b> <i>Мягкий пряник с черносливом, изюмом, грецким орехом, вишней, цедрой апельсина и корицей</i>	<b>120 руб</b>
<b>Наполеон постный с малиной</b>	<b>200 руб</b>
<b>Макарони в ассортименте</b> <i>Воздушное французкое печенье-безе ручной работы из миндальной муки</i>	<b>80 руб</b>
<b>Конфета ручной работы «Ванильное Небо»</b> <i>Конфеты приготовленные по фирменному рецепту из настоящего бельгийского шоколада</i>	
<b>Печенье «Гренетон» (100гр)</b> <i>Нежное кофейное безе с фундуком</i>	<b>190 руб</b>
<b>Миндальный круассан</b>	<b>130 руб</b>