



Десерты



## *Наполеон*

Многослойный десерт из множества слоев тонкого и воздушного теста, пропитанных классическим заварным кремом.

170 г

**290 ₺**



## *Медовик*

Популярнейший торт, приготовленный по традиционному рецепту, известному еще со времён императрицы Елизаветы Алексеевны, из ароматных и тающих во рту медовых коржей, пропитанных нежным сметанным кремом.

160 г

**290 ₺**



## *Чизкейк клубничный*

Десерт, приготовленный по фирменному рецепту на основе мягкого сливочного сыра, и украшенный соусом из свежей клубники.

150 г

**290 ₺**





### *Анна Павлова*

Воздушное безе, словно балетная пачка Анны Павловой, украшенное взбитыми сливками и сезонными свежими ягодами.

120 г

**350 ₹**



### *Ягодная панакота*

Нежный сливочный десерт с добавлением свежих ягод, приготовленный по традиционному рецепту из Пьемонта.

120 г

**290 ₹**



### *Венский штрудель*

Десерт, приготовленный из вытяжного теста с начинкой из ароматных яблок, изюма и корицы. Подается горячим с шариком мороженого.

150 г

**290 ₹**



### *Велюровое сердце*

Воздушный мусс из молочного шоколада, покрытый ассорти из шоколадного велюра.

170 г

**350 ₹**





 artgrouppp

 artgroup89

 artgroup89

[www.artcafe89.ru](http://www.artcafe89.ru)