

## ЗАВТРАКИ

| Название блюда                                | Описание блюда, состав.  |
|---|--|
| Каша рисовая\овсяная                          | Крупа, молоко, сливки, соль, сахар, сливочное масло.   |
| Каша овсяная с малиной                        | Крупа, молоко, сахар, сливочное масло, малина с\м, <i>мята</i> .   |
| Каша овсяная с яблоками                       | Крупа, молоко, сахар, сливки, яблоки 45 гр - порция, масло сливочное, корица.  |
| Каша пшеница с тыквой                         | Пшено, молоко, сливки, масло сливочное, тыква, сахар, <i>мед</i> , корица.   |
| Глазунья                                      | Фирменная яичница из трех яиц, выкладывается на лист салата айсберг, подается со сливочным маслом, помидором черри и обжаренными тостами из чабатты.                             |
| Шакшука                                       | Яйцо куриное 2 шт, соус мутти (томаты, соль, лимонный концентрат), лук красный, помидоры, сыр фета, зелень. Подается с обжаренными тостами из чабатты(подсушенные в пресс-гриле) |
| Омлет   | Омлет из трех яиц с молоком. Выкладывается на лист салата айсберг, подается со сливочным маслом и обжаренными тостами из чабатты.  |
| Крок с индейкой                               | Хлеб пшеничный на закваске, сыр креметте, помидоры, индейка, сыр гауда, яйцо куриное, масло растительное, салат руккола.   |
| Английский завтрак                            | Яйцо куриное - 2 шт, сосиски копченые - 2 шт, помидоры черри, фасоль белая консервированная, салат айсберг, оливковое масло тосты из чабатты.                                    |
| Французский омлет с лососем и творожным сыром | Яйцо куриное - 2 шт, молоко, семга с\с, сыр креметте, зелень, подается с обжаренными тостами из чабатты.   |
| Сырники творожные                             | Творог, сахар, ваниль, яйцо.   |
| Запеканка творожная                           | Творог, сахар, манная крупа, пшеничная мука, яйцо.   |
| Запеканка творожная с изюмом                  | Творог, сахар, манная крупа, яйцо и изюм.  |
| Запеканка творожная с яблоком и корицей       | Творог, сахар, яйцо, манная крупа, запеченные яблоки в сливочном масле с сахаром и корицей.  |
| Яичница с беконом, сосисками                  | Яичница из двух яиц, фасоль в томатном соусе, соус мутти, лук красный, сосиски, бекон, масло растительное, зелень, подается с обжаренными тостами из чабатты.                    |
| Тосты с авокадо и яйцом пашот                 | Половина чабатты, авокадо+соль+лимонный концентрат, 2 яйца пашот, сыр фета.  |

## СЭНДВИЧИ

| Название блюда                   | Описание блюда, состав.  |
|----------------------------------|--|
| Круассан с лососем               | Классический круассан, <i>соус тар-тар</i> (майонез, <b>чеснок</b> , укроп, каперсы, соленый огурец), сыр креметте, айсберг, лосось с/с и ломтики помидора.                                      |
| Сэндвич с индейкой и яйцом       | Булочка чиабатта, филе копченой индейки, салат айсберг, жареное яйцо, помидоры, фирменный соус (картофель, яйцо, индейка, соленый огурец, майонез, томатный соус).                               |
| Круассан с индейкой и моцареллой | Круассан, помидоры, сыр моцарелла, индейка варено-копченая, салат айсберг, соус песто с петрушкой (петрушка, <b>чеснок</b> , <b>орех грецкий</b> , масло растительное, соль, фасоль стручковая). |
| Сэндвич с ветчиной и сыром       | Чиабатта, ветчина, сыр гауда, соус коул-слоу (майонез, сметана, <b>чесночное масло</b> , <b>горчица</b> , <b>мед</b> , лимонный концентрат, огурцы маринованные, лук красный, морковь, специи).  |
| Круассан с курицей и беконом     | Классический круассан, майонезно-яичным соус, айсберг, куриное филе, бекон и ломтики помидора.   |
| Сэндвич с тунцом и огурцом       | Булочка ржаная с семечками, тунец, огурец, соус с вялеными томатами (майонез, сметана, чеснок, вяленые томаты), Айсберг,   |

**ХЛЕБ**

| <b>Название блюда</b>                | <b>Описание блюда, состав.</b>  |
|--------------------------------------|---|
| <i>Бездрожжевой</i> с грецким орехом | <i>Ржаная</i> закваска, с добавлением <i>пшеничной</i> муки, соли, сахара и грецкого ореха. |
| Хлеб пшеничный на закваске           | Закваска <i>пшеничная</i> , мука, соль, <i>дрожжи</i> .                                     |
| Хлеб ржаной на закваске              | Закваска <i>ржаная</i> , мука <i>пшеничная</i> , соль, сахар, <i>дрожжи</i> .               |
| Кукурузный с сыром                   | <i>Кукурузная</i> и <i>пшеничная</i> мука, <i>дрожжи</i> , сыр гауда, соль, сахар.          |
| Чиабатта                             | Закваска <i>пшеничная</i> , оливковое масло, мука пшеничная, соль, <i>дрожжи</i> .          |
| Ржаная булочка                       | Мука <i>ржаная</i> , ядра подсолнечника, солод, <i>дрожжи</i> .                             |
| Булочка зерновая                     | Мука <i>ржаная</i> , ядра подсолнечника, <i>пшеничные</i> отруби, солод, <i>дрожжи</i> .    |
| Булочка с кунжутом                   | Мука <i>пшеничная</i> , сахар, масло, молоко, <i>дрожжи</i> , кунжут.                       |

## ВЫПЕЧКА

| Название блюда                | Описание блюда, состав.  |
|-------------------------------|--|
| Пирожок с картошкой и грибами | Дрожжевое тесто, картофельное пюре, лук, грибы - шампиньоны.   |
| Пирожок с капустой            | Дрожжевое тесто, тушеная капуста, растительное масло, специи.  |
| Пирожок с луком и яйцом       | Дрожжевое тесто, <b>зеленый лук</b> , яйцо, масло сливочное, тушеный репчатый лук.   |
| Пирожок с шпинатом            | Тесто <b>песочное не сладкое</b> (яйцо, мука, молоко, масло).<br>Начинка: шпинат, <b>сыр фета</b> , сливки, <b>лук репчатый</b> .                            |
| Пирожок с тыквой              | <b>Бездрожжевое</b> слоено-рубленое тесто с начинкой из тыквы с <b>луком</b> и черным перцем.  |
| Пирожок с яблоками            | Дрожжевое тесто, яблоки, сахар.  |
| Бриошь с вишней               | Сдобное дрожжевое тесто, <i>крем патисьер (заварной крем)</i> , вишня, сахарная пудра.   |
| Венгерская ватрушка           | Слоеное <b>бездрожжевое</b> тесто с начинкой из творога, лимонной цедры и сахара, сахарная пудра.  |
| Круассан классический         | Слоеное дрожжевое тесто, масло сливочное.  |
| Круассан с миндальным кремом  | Дрожжевое слоеное тесто, миндальный крем, сироп сахарный, миндальные лепестки.   |
| Булочка с корицей             | Дрожжевое слоеное тесто, крем патисьер, корица, сахарный сироп.  |
| Круассан с шоколадным кремом  | Слоенное дрожжевое тесто, шоколадный крем. Украшен шоколадной глазурью и шоколадной крошкой.   |
| Сдобная ватрушка с творогом   | Сдобное тесто с начинкой из творога сахара яиц и ванили.<br>Тесто сверху смазано яйцом и посыпано крамблом. (миндальная мука, масло, сахар, пшеничная мука). |
| Сочник                        | Песочное тесто, с начинкой из творога и сахарной пудры.  |
| Калитка с вишней              | Песочное тесто, сметана, начинка вишня с сахаром, абрикосовый гель.  |
| Калитка с брусникой           | Песочное тесто, сметана, начинка приготовлена из брусники с сахаром, абрикосовый гель.   |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Калитка с клубникой и ревнем   | Песочное тесто, сметана, начинка приготовлена из клубники и ревня с сахаром, абрикосовый гель.   |
| Краффин с кремом из маскарпоне | Слоенное тесто, с кремом на основе сыра маскарпоне, сливок и сливочного масла. Сверху посыпан сахарной пудрой.   |
| Косичка с грецким орехом       | Слоенное тесто с заварным кремом, шоколадными каплями и грецким орехом, посыпано сахарной пудрой.  |
| Турецкий бублик                | Мука пшеничная, дрожжи, сахар, вода, посыпан жареным кунжутом и полит сиропом на основе меда и воды.   |
| Слойка Миланская               | Тесто слоеное: мука ,сахар ,молоко, дрожжи, масло сливочное, соль. Крем: яйца, сахар, лимонное пюре, масло сливочное   |
| Слойка с яблоком               | Тесто слоеное: мука ,сахар ,молоко, дрожжи, масло сливочное, соль. Начинка: яблоки , корица, грецкий орех, яйцо, сахарная пудра. Украшена карамелью                          |
| Пирожок с капустой и грибами   | Тесто: мука пшеничная, сметана, сахар, соль, масло яйцо.<br>Начинка: морковь, капуста, лук репчатый, масло сливочное, грибы, масло растительное, соль, перец черный молотый. |
| Пирожок с картошкой и укропом  | Мука пшеничная, соль, вода, масло.<br>Начинка: картошка, лук репчатый, свежий укроп, масло подсолнечное, соль, перец черный молотый  |

## ЗАКУСКИ

| Название блюда              | Описание блюда, состав.   |
|-----------------------------|---|
| Рулетики из баклажан        | Баклажан, масло растительное, сыр фета и кремлетто, <i>орех грецкий, чеснок</i> , кинза, специи.  |
| Оладьи куриные с творогом   | Куриное бедро, куриное филе, кабачки, творог, яйцо, масло растительное, специи, <i>лук репчатый</i> , хлеб белый, сливки.   |
| Тортофа с креветками        | Цукини, картофель мини, креветки тигровые, <i>соус песто постный(орех кедровый,масло оливковое,масло растительное,чеснок,зелень,соль,базилик)</i> , помидоры черри, <i>чеснок</i> , масло растительное, специи. |
| Оладьи из тыквы и кабачков  | Тыква, кабачки, яйцо, мука пшеничная, соль.   |
| Киш Лорен                   | Тесто (масло, яйца, мука, соль), начинка (ветчина из индейки, лук порей, соль, масло), заливка (яйцо, сливки, соль, мускатный орех), сыр гауда, сыр пармезан  |
| Закуска из баклажан с сыром | Баклажан жаренный фри, соус Аройс (сладкий Чили), зелень, кинза, орех грецкий, чеснок гранулированный, помидоры Черри, сыр Чанах  |

| <b>Пасты</b>                               |   |
|--|---|
| Название блюда                             | Описание блюда, состав.   |
| Удон с курицей                             | Лапша удон, филе куриное, лук репчатый, морковь, перец болгарский, масло растительное, <b>соевый соус</b> , кориандр, <b>чеснок, лук зеленый</b> , шампиньоны, <b>устричный соус</b> , <b>имбирь</b> .  |
| Феттучини с курицей и грибами              | Феттучини, сыр пармезан, соус ( <b>лук репчатый</b> , грибы шампиньоны, куриное филе, сливки, <b>чеснок</b> , зелень, масло растительное).  |
| Лазанья мясная                             | Тесто для лазаньи, сыр моцарелла, соус бешамель(масло, мука, мускатный орех,молоко,соль) соус болоньезе(фарш говяжий, базилик, чеснок, сельдерей, розмарин, тимьян, томатная паста, специи, уксус бальзамический, соевый соус, сахар, масло растительное, масло оливковое, соль, лук репчатый, морковь, лук порей, орегано) |
| Гречневая лапша с курицей<br>терияки       | Гречневая лапша, <b>соус терияки, соус кисло-сладкий</b> , масло кунжутное, <b>соус кимчи</b> , куриное филе ( <b>маринад - соевый соус, имбирь, лимонный сок, соус терияки</b> ) , семена кунжута, масло растительное, перец болгарский, кабачки, <b>лук порей</b> , морковь.  |
| Фунчоза с креветками и<br>тушеными овощами | Лапша фунчоза, креветки коктейльные, <b>соевый соус</b> , перец чили, <b>лук зеленый</b> , уксус, <b>имбирь</b> , масло растительное, лук красный, кинза, перец болгарский, морковь, <b>соус лазы ( чеснок</b> , масло растительное, специи).   |
| Паста с креветками и песто                 | Паста, креветки, помидоры черри, сыр пармезан., соус песто(базилик, вода, кешью жареный, масло оливковое, соль, пармезан, чеснок, перец черный молотый)   |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Лазанья судаком с горбушей | Масло растительное, сухари, паста домашняя, соус для лазаньи (соль, сыр креметте, молоко, масло сливочное 82,5%, мука пшеничная, сливки), шпинат для лазаньи (шпинат отжатый, масло чесночное, соль), судак, горбуша, соус для пиццы, сыр моцарелла |
|----------------------------|---|



| <b>САЛАТЫ</b>                      |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Название блюда</b>              | <b>Описание блюда, состав.</b>  |
| Салат "Цезарь"                     | Куриная грудка, помидоры черри, салат айсберг, куриное яйцо, гренки, сыр Грано Подано, <i>соус цезарь</i> .   |
| Салат "Сельдь под шубой"           | Филе сельди, картофель, морковь, свекла, яйцо куриное, <i>майонез</i> .   |
| Салат из запеченной тыквы и свеклы | Свекла, тыква, рукола, клюква сушеная, семечки тыквенные, специи, заправка ( <i>масло оливковое, мед, лимонный концентрат, горчица "медово-горчичная"</i> )   |
| Салат с редисом и огурцом          | Редис, огурцы, зелень, <i>лук порей</i> , специи, <i>постный майонез(подсолнечное масло, вода, сахар,уксус)</i>   |
| Салат средиземноморский            | Креветки, сельдерей, огурцы свежие, сыр фета, сегменты апельсина, рукола, заправка ( <i>лимонный концентрат, мед, растительное масло, горчица</i> )   |
| Салат греческий                    | Перец болгарский, помидоры черри, салат романо, лук красный, маслины, брынза сербская, огурцы, заправка (мед, бальзамический уксус, орегано, масло оливковое)   |
| Оливье с курицей                   | Филе куриное (отварное), огурцы свежие, огурцы соленые, картофель отварной, морковь отварная, горошек, яйцо куриное, майонез.   |
| Винегрет                           | Морковь, картофель, горошек консервированный, <b>лук красный</b> , капуста квашенная, свекла, огурцы консервированные, заправка (уксус винный, уксус бальзамический, масло растительное, сахар, специи) |
| Салат с фасолью и сельдереем       | Фасоль консервированная, сельдерей, перец болгарский, кинза, зелень, майонез.   |
| Салат крабовый                     | Крабовые палочки, рис отварной, кукуруза конс, <b>лук зеленый</b> , яйцо куриное, огурцы свежие, майонез,соль   |
| Салат витаминный                   | Капуста б/к, морковь свежая, огурцы свежие, зелень. Запрвка: масло растительное, соль, сахар.   |
| Салат овощной                      | Бasilik, зелень, помидоры черри, огурцы свежие, оливковое масло   |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Салат свекла с брынзой              | Сыр Брынза сербская, свекла отварная чищенная, салат рукола, орех кедровый, заправка (горчица зернистая/дижонская, мед, лимонный концентрат, масло оливковое)   |
| Салат с креветками и бобами эдамаме | Салат романо, огурцы, креветка маринованная (креветки тигровые отварные, имбирь очищенный, лимон), перец Чили, бобы Эдамами отварные, заправка соус Понзу (соус соевый, лимонный концентрат, имбирь корень, чеснок, перец Чили, кинза, сахар, масло растительное), кинза          |
| Салат с ростбифом                   | Баклажаны запеченные соломкой, салат руккола, лук красный, помидоры Черри, соус (соус соевый, горчица зернистая /дижонская, масло оливковое), ростбиф (глазной мускул), перец болгарский запеченный, соль, перец черный молотый, паприка копченая( на 1 кг салата идет 100г феты) |
| Салат с моцареллой и авокадо        | Помидоры, оливки/маслины, базилик, томаты вяленые сух., сыр Моцарелла, масло оливковое, аюокадо   |

| <b>ГАРНИРЫ</b>           |   |
|--------------------------|---|
| Название блюда           | Описание блюда, состав.   |
| Картофельное пюре        | Картофель, молоко, масло сливочное.   |
| Овощи на гриле           | Помидоры, кабачки, шампиньоны, перец болгарский, баклажаны, оливковое масло, специи, зелень.  |
| Картофель с грибами      | Картофель, грибы шампиньоны, <i>лук репчатый</i> , масло растительное, специи.  |
| Гречка с лесными грибами | Масло растительное, лук репчатый, морковь очищенная, гречка отварная, грибы   |
| Пилав из булгура         | Булгур отварной, томаты в собственном соку, перец болгарский, <i>лук репчатый</i> , <i>кинза</i> , мята, зира молотая, помидоры черри, сахар. |
| Плов с клюквой           | Рис басмати, морковь, <i>лук репчатый</i> , клюква сушеная, тимьян, масло растительное, соль.   |
| Овощной букет            | Капуста цветная, кабачки/цукини, масло растительное, морковь отварная, капуста брокколи, фасоль стручковая                                    |
| Рис басмати              | Рис Басмати, Масло растительное, соль, вермишель-лапша Паутинка, масло сливочное, вода, чеснок гранулированный                                |

## ГОРЯЧЕЕ

| Название блюда                     | Описание блюда, состав.  |
|------------------------------------|--|
| Шницель куриный в сырной панировке | Куриное филе, специи, яйцо, мука, масло растительное, сухари панировочные, <i>сыр пармезан</i> .   |
| Лосось на пару                     | Лосось, лимон, розмарин.   |
| Куриная котлета                    | Куриное бедро, куриное филе, хлеб белый, молоко, яйцо, специи, масло растительное, сливки, сухари панировочные.  |
| Котлета "По-киевски"               | Филе грудки цыпленка, сливочное масло, тимьян. Котлета в панировке из белого хлеба и яйца, жареная во фритюре.   |
| Пирог из печени                    | Говяжья печень, морковь, мука, яйцо, молоко, <i>майонез</i> , масло растительное, зелень, <i>чеснок, лук</i> , специи.   |
| Бедрышки куриные                   | Куриное бедро, <i>соевый соус, соус унаги, соус кимчи</i> , гранулированный <i>чеснок</i> , кунжут, растительное масло.  |
| Плов с уткой                       | Мясо утки, крупа рисовая, морковь, <i>лук репчатый</i> , клюква сушеная, зира, <i>чеснок</i> , масло растительное.   |
| Треска в пергаменте                | Треска, начинка ( <i>лук порей, корень сельдерея, масло растительное, сливки, пармезан, сухой бульон</i> ), специи.  |
| Блинный пирог с курицей            | Блины, лук сухой, фарш для блинного пирога с курицей, сыр крематто, зелень, сливки, майонез.   |
| Бифштекс                           | Фарш (говядина лопатка, жир говяжий, соль, перец, горчица зернистая, лук жареный, меланж), лук зеленый, лук фри (лук репчатый, паприка, мука, соль, масло фритюрное) масло растительное, яйцо жареное. |
| Окунь под овощной шапкой           | Филе окуня, мука пшеничная, лимонный концентрат, масло растительное, соль, морковь жареная, майонез, сыр гауда тертый, зелень  |
| Печень с грибами в сметанном соусе | Говяжья печень, мука пшеничная, <i>лук репчатый</i> , грибы шампиньоны, сметана, соль, зелень.   |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Курица терияки с ананасами | Куриное бедро( Соус: <i>имбирь очищенный</i> , перец чили, соевый соус, соус терияки), грибы шампиньоны, морковь очищенная, кабачки/цукини, ростки сои/ пшеницы, ананас консервированный, перец болгарский, масло растительное, <i>лук зеленый</i> |
| Окунь в кислосладком соусе | Филе красного окуня, перец болгарский, морковь, лук порей, репчатый лук, кунжут, имбирь, кинза, кисло-сладкий соус, соус чили, соус унаги, масло растительное  |
| Креветки в кокосе          | Креветки тигровые, паста том-ям,соус черный перец, желток, мука пшеничная, кокосовая стружка(декор), масло фритюрное), соус том-ям предлагаем и подаем отдельно (паста том-ям, сливки, молоко кокосовое)   |
| Котлета пожарская          | Куриное филе, масло растительное, хлеб белый, молоко, соль, лук жареный  |

| <b>СУПЫ</b>         |                              |  |
|---------------------|------------------------------|--|
| <b>Ед.измерения</b> | <b>Название блюда</b>        | <b>Описание блюда, состав.</b>   |
| 280 мл              | Борщ с курицей               | Курица, свекла, капуста, картофель, лук, морковь, томатная паста.  |
| 280 мл              | Грибная похлёбка с перловкой | Шампиньоны, перловка, картофель, морковь, лук, лук порей, зелень.  |
| 280 мл              | Куриный суп                  | Куриное филе, картофель, морковь, лук.   |
| 280 мл              | Суп чечевичный               | Картофель, морковь, лук репчатый, чечевица зеленая, томатная паста, специи, масло растительное.  |
| 280 мл              | Уха                          | Горбуша, треска, морковь, картофель, лук репчатый, чеснок, укроп, сливки, томаты, специи.  |
| 280 мл              | Суп с фрикадельками          | Картофель, морковь, лук репчатый, перец болгарский, масло растительное, фрикадельки ( фарш из куриного филе, лук репчатый, специи).  |
| 280 мл              | Сербский суп                 | Фасоль, морковь, корень сельдерея очищенный, лук порей, лук репчатый, масло растительное, чеснок, паста томатная, томаты в собственном соку, паприка молотая, орегано, соевый соус, сахар, зелень, перец каенский, вода. |
| 280 мл              | Томатный суп с курицей       | Куриное филе, морковь, лук репчатый, перец болгарский, фасоль, картофель, паста томатная, лук зеленый, масло растительное, сахар, соль, специи ( паприка, перец черный, чеснок).   |
| 280 мл              | Крем суп из брокколи         | Брокколи, картофель , лук репчатый, сливки, молоко, соль   |
| 280 мл              | Крем суп из тыквы            | Тыква, лук репчатый, морковь, сливки, молоко, соль.  |
| 280 мл              | Суп Харчо                    | Рис, лук жареный, говядина, томатная паста, чеснок, кинза, аджика по-грузински, соль   |

| <b>СОУСЫ</b>             |   |
|--------------------------|---|
| Название блюда           | Описание блюда, состав.   |
| Сальса острая            | Помидоры, <b>чеснок</b> , чили перец, кинза, соль, перец.   |
| Соус мутти               | Томаты, соль, лимонная кислота  |
| Цезарь                   | Сельдь(филе), чеснок, соус рыбный, соус устричный, горчица столовая, майонез ЭФКА, сыр Пармезан, перец черный молотый |
| Барбекю                  | Томатная паста, кетчуп томатный, бадьян, <b>чеснок</b> , укроп, черный перец, <b>лук</b> репчатый, сельдерей.         |
| Грузинский               | Томатная паста, кинза, <b>чеснок</b> , сахар, соль, <b>лук</b> репчатый, кориандр.                                    |
| Соус тар-тар             | Майонез, <b>чеснок</b> , укроп, каперсы, соленый огурец.  |
| Ванильный соус           | Сливки, сахар, желтки, ваниль   |
| Бруснично-малиновый соус | Брусника, малина, сахар.  |
| Соус песто               | Петрушка, чеснок, масло растительное, соль, орех грецкий, фасоль стручковая)  |
| Соус том-ям              | Паста том-ям, сливки, молоко кокосовое  |

**ПЕЧЕНЬЕ**

| Название блюда                      | Описание блюда, состав.  |
|-------------------------------------|--|
| Орешки со сгущенкой                 | Песочное тесто (сливочное масло, сахарная пудра, яйца, мука), сгущенное вареное молоко.  |
| Сицилийское с миндалем и апельсином | Мука миндальная, сахарная пудра, апельсиновая и лимонная цедра, ванильный концентрат, <i>мед</i> , сахар, яичный белок.                            |
| Печенье рогалики с вишней           | Тесто песочное, мука пшеничная, сахарная пудра, вишня, сметана, масло сливочное, ванильный концентрат, сахар.                                      |
| Печенье творожные треугольники      | Творожное печенье в виде треугольника обсыпаного сахаром, приготовленного из сливочного масла, творога, сахара, яиц и муки.                        |
| Завитушки с яблоком и корицей       | Творожно-песочное тесто прослоено печеным яблоком с корицей и маслом.  |
| Мадлен лимонный в пудре             | Миндальный кекс( мука миндальная, мука пшеничная, масло сливочное, цедра лимона, яйца, сахар). Пропитан лимонным сиропом, украшен сахарной пудрой. |
| Мадлен лимонный в белом шоколаде    | Миндальный кекс( мука миндальная, мука пшеничная, масло сливочное, цедра лимона, яйца, сахар). Пропитан лимонным сиропом, украшен белым шоколадом. |



| <b>ПИРОЖНЫЕ</b>        |   |
|------------------------|---|
| Название блюда         | Описание блюда, состав.   |
| Тарталетка с голубикой | Тесто песочно-миндальное, покрытое белым шоколадом, крем заварной со взбитыми сливками, голубика свежая, сахарная пудра.                            |
| Лимончелла             | Тесто <i>песочно-миндальное</i> , крем лимонный, меренга.   |
| Макарони в асс.        | <i>Миндальная</i> мука , сахарная пудра, белки яичные.<br>Начинка: сливки, фруктово-ягодное пюре, сахар, <u>какао масло</u> .                       |
| Ванильный эклер        | Заварное тесто с кремом из взбитого шоколадного ганаша и ванили.  |
| Эклер карамельный      | Тесто заварное, крем карамельный на сливках (сливки, яйца, сахар, сгущенное молоко варенное) верх украшен карамельным гляссажем и жареным арахисом. |
| Шоколадный эклер       | Заварное тесто с кремом из взбитого шоколадного ганаша.   |
| Фисташковый эклер      | Заварное тесто с кремом из взбитого шоколадного ганаша и фисташковой пасты.   |
| Кольцо творожное       | Заварное тесто, творог, сливки, сметана и сахар.  |
| Алое сердце            | Шоколадный бисквит, мусс из молочного шоколада с нежным малиновым сердцем внутри мусса. Верх покрыт гляссажем.                                      |
| Тропикана              | <i>Миндальный</i> бисквит, мусс на основе сыра <i>креметте</i> , взбитых сливок и пюре манго-маракуйя. Верх покрыт гляссажем и украшен физалисом.   |
| Пирожное картошка      | Шоколадный бисквит, сахарный сироп, сливки, абрикосовый джем, грецкий орех. Покрыто пирожное темным шоколадом.                                      |
| Малиновая Тарталетка   | Песочно-миндальное тесто, покрыто шоколадной глазурью, крем заварной со взбитыми сливками и свежие ягоды малины                                     |

| <b>ТОРТЫ</b>                      |   |
|-----------------------------------|---|
| Название блюда                    | Описание блюда, состав.   |
| Швейцарский торт                  | Шоколадно - <i>миндальный</i> бисквит, пропитан сиропом и ванильно-заварным кремом с <i>маскарпоне</i> и малиной .  |
| Торт «Наполеон»                   | Слоеное тесто, заварной крем.   |
| Крепвиль с миндалем               | Коржи (мука, сгущенное молоко, яйца), прослоены <i>кремом Шантильи</i> (взбитые сливки с сахарной пудрой).  |
| Торт "Шоколадный медовик"         | Медовые коржи с какао, <i>сметанный крем</i> , сливки.  |
| Чизкейк «Манго -Маракуйя»         | Песочно-миндальный бисквит, пралине (масса из молотого миндаля, обжаренного в сахаре и шоколаде), креметте, желатин(животного происхождения), ягодно-фруктовое пюре, сливки, маракуйя |
| Чизкейк Черничный                 | Бисквит, крем из сыра <i>филадельфия</i> , запечен на водяной бане, обсыпан миндальными лепестками и украшен черникой под абрикосовым гелем.  |
| Рулет меренговый (манго-маракуйя) | Белковый бисквит с добавлением <i>миндальных</i> лепестков. Прослойка конфи из маракуйи, сыра <i>маскарпоне</i> и манго. Украшен физалисом.   |
| Меренговый рулет                  | Белковый бисквит с фисташками и малиной, крем на основе сыра <i>маскарпоне</i> .  |
| Штрудели вишня и яблоко           | Пресное тесто. <i>Вишневый штрудель</i> : вишня и грецкий орех, <i>яблочный штрудель</i> - зеленые яблоки, изюм и грецкие орехи, лимонный сок с сахаром.                              |
| Шоколадная салями                 | Крошка из песочного печенья, взбитая со сливочным маслом, сахарной пудрой, яйцами и какао, с добавлением дробленых <i>фисташек</i> и <i>грецкого ореха</i> .                          |
| Торт лимонный сметанник           | <i>Медово</i> -песочные коржи, <i>лимонный крем</i> , меренга.  |
| Карамельный рулет                 | Шоколадный бисквит, карамель, жаренный арахис, сыр <i>креметте</i> , молочный шоколад.  |
| Торт Шоколадно-фисташковый        | Коржи (мука, сгущенное молоко, яйца, какао), крем <i>Шантильи</i> и фисташковая паста.  |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Яблочный пирог                     | Песочное тесто, <i>миндальный крем</i> , запеченные яблоки, корица и сливочное масло.   |
| Торт Красный бархат                | <i>Миндальный</i> бисквит, сырный крем на основе кремлетте и малиновое конфи.   |
| Медовик с заварным кремом          | <i>Медовые</i> коржи, заварной крем, пчелка из марципана и шоколада.  |
| Торт "Мильфей"                     | Безе с <i>миндалем</i> , сливочный крем из <i>маскарпоне</i> и взбитых сливок, прослойка из свежей клубники.  |
| Пирог сицилийский апельсин - лимон | Песочно - <i>миндальное</i> тесто, цедра апельсина и лимона с добавлением <i>миндального крема</i> .  |
| Брусничный пирог                   | Песочно- <i>миндальное</i> тесто, творожный крем, брусника с сахаром, абрикосовый гель.   |
| Торт Графские развалины            | Безе с <i>фундуком</i> на тростниковом сахаре, прослоен сливочно-заварным кремом и вареным сгущенным молоком.   |
| Торт карамельный с орехом Пекан    | Песочно- <i>миндальное</i> тесто, <i>заварной карамельный крем</i> , песочно- <i>медовые</i> коржи, грецкий орех, пекан и карамель.   |
| Торт Тирамису                      | Крем на основе сыра <i>маскарпоне</i> , сахарной пудры, желтков и взбитых сливок. Прослойка из печенья савоярди, пропитанных кофе и <i>миндальным</i> сиропом.  |
| Торт Малиновый пломбир             | Бисквит (мука, яйца, сахар), желе из пюре личи-малина, заварной крем на основе пюре малины со взбитыми сливками, мусс из сыра Филадельфия и взбитых сливок с ванилью, глазурь (сироп глюкозы, кукурузный крахмал, желатин(животного происхождения), сливки, краситель пищевой, сахар) |
| Торт Сан-Себастьян                 | Нежный сырно-сливочный торт с мягкой текстурой в центре и насыщенной жженой корочкой сверху. Сыр <i>креметте</i> , сливки, яйца, сахар, мука.   |
| Фрунцузский яблочный торт          | Фундучный бисквит (фундучная мука, сахар, белки), запеченные яблоки в сахаре и масле. Сверху посыпан сахарной пудрой.   |

|  |  |
|--|--|
| <p>Маковый Торт</p>                        | <p>Маковый бисквит (яйца, сахар, мак, масло сливочное, мука) пропитанный заварным кремом, сверху торт залит шоколадным ганашом. Бока обсыпаны вафельной крошкой.</p>   |
| <p>Торт с черносливом и грецким орехом</p> | <p>Тонкие коржи с рубленным грецким орехом, пропитаны сметанным кремом и черносливом. Коржи: мука пшеничная, мед, яйца, сахар, масло сливочное, грецкий орех. Крем: сметана, сахар, сливки и чернослив. Верх торта полностью обсыпан грецким орехом</p>  |
| <p>Торт с Голубикой и Белым шоколадом</p>  | <p>Миндальный бисквит (яйца, мука миндальная, мука пшеничная, сахар, масло), промочен сахарным сиропом (сахар и вода), прослоен черничным желе с лимоном (черника, лимон, сахар желатин) и кремом из двух сыров (маскарпоне и кремлетто, сахар, масло сливочное, сливки, яйца) Сверху торт полит белым шоколадом, украшен свежей голубикой и присыпан сахарной пудрой.</p> |
| <p>Пирог грушевый</p>                      | <p>Бисквит, какао, грецкий орех, чернослив, груша, абрикосовый гель, миндаль, корица</p>   |

**МОРСЫ собственного производства**

| <b>Название блюда</b> | <b>Описание блюда, состав.</b>                |
|-----------------------|---|
| Морс Брусничный       | Брусника свежемороженая, клюква, сахар, вода. |
| Морс Смородиновый     | Черная смородина свежемороженая, сахар, вода. |