



Кирилл Сидоров
Шеф-повар ресторана Кедр

Даниил Сычев
Бренд-шеф ресторана Кедр

Дорогие друзья!

Для нас большая честь приветствовать вас в нашем отеле, расположенном в самом сердце Алтая — месте, где природа вдохновляет на новые открытия и вкусы. Мы создали меню, в котором объединили кулинарные традиции со всех уголков мира: от утончённой Европы до пряной Азии, от солнечной Италии до экзотических стран Востока.

Каждый гость для нас — особенный. Мы используем только свежие, натуральные продукты, многие из которых поставляются с местных алтайских ферм. В каждом блюде вы почувствуете гармонию вкусов, уважение к традициям и стремление к новому. Пусть ваше гастрономическое путешествие станет таким же ярким и незабываемым, как и сам Алтай.

Добро пожаловать за стол, где встречаются культуры и рождаются новые впечатления!

С уважением,
шеф-повар Кирилл Сидоров
и бренд-шеф Даниил Сычев.



ЗАКУСКИ

Франция

Улитки по-Бургундски 150 г 2300 Р

Изысканная французская закуска из виноградных улиток. Нежное мясо фаршируется ароматной смесью сливочного масла, рубленой петрушки и чеснока, затем запекается до золотистой корочки.

Тартар из говядины 170 г 2100 Р

Классическая французская закуска из говяжьей вырезки, нарезанной мелким кубиком. Нежный вкус мяса раскрывается благодаря фирменной заправке на основе масел, соуса шрирача и трюфеля. Подается охлажденным с золотистым хрустящим картофелем фри.

Паштет из утиной печени с компоте из черной смородины 140 / 60 г 1600 Р

Деликатесная закуска французской кухни: нежнейший паштет из утиной печени с бархатистой текстурой. Дополняет блюдо компоте из черной смородины, фисташки и хлеб тартин.

Италия

Вителло тоннато 200 г 2200 Р

Изысканная холодная закуска из тонко нарезанной нежной телятины, покрытой кремовым соусом на основе тунца, анчоусов и каперсов.

Карпаччо из говядины 200 г 1900 Р

Тонкие, почти прозрачные ломтики премиальной говяжьей вырезки, слегка маринованные и выложенные на тарелку в один слой. Сверху блюдо украшено хлопьями выдержанного пармезана и свежей рукколой.

Брускетта с брезаолой и грушей / брускетта с томатами и страчателлой 100 г 1100 Р

Изысканная брускетта на основе хлеба чиабатта, сочетающая в себе нежный творожный сыр, тонко нарезанную брезаолу и сладкую грушу / классическая итальянская брускетта, в которой хрустящий поджаренный хлеб сочетается с сочной мякотью свежих томатов и нежным сливочным сыром страчателла.



ЗАКУСКИ

Россия

Соленья (огурцы, помидоры, черемша, патиссоны, капуста)

300 г

800 Р

В этом разделе меню собраны традиционные русские закуски, приготовленные по авторским рецептам шеф-повара. Идеально подходят в качестве лёгкой закуски или дополнения к основным блюдам. Особый вид квашеной капусты, приготовленный по традиционному рецепту с добавлением свёклы и специй. Отличается красивым розоватым цветом и приятным, в меру острым вкусом.

Холодец

200 г

1550 Р

Нежный холодец, приготовленный по классическому рецепту на медленном огне. В основе — отборные говяжьи щёчки, которые придают бульону насыщенный вкус и аромат. Дополняют блюдо кусочки сочного мяса, гармонично сочетающиеся с тонкими нотками чеснока и пряных трав.

Восточная кухня

Рулеты из баклажана

160 г

1600 Р

Нежные ломтики баклажана, запечённые до золотистой корочки, с пикантной начинкой из грецкого ореха, чеснока и свежей зелени. Каждый рулетик украшен яркими зёрнами граната, которые добавляют блюду приятную кислинку и праздничную ноту.

Азиатская кухня

Лепёшка роти с угрем

250 г

1700 Р

Хрустящая жареная лепёшка роти со сливочным соусом бешамель и тонкими ломтиками угря. Дополнена соусом спайси, сыром страчателла алтайского производства и мелко нарезанным шнитт-луком. Происхождение: сочетание традиций южноазиатской кухни (роти) с азиатско-европейскими вкусовыми акцентами.



ЗАКУСКИ

Азиатская кухня

Сет азиатских закусок	260 г	800 Р
<p>Набор традиционных азиатских закусок: маринованные грибы муэр, ледяной гриб, битые огурцы, соевая маринованная спаржа, капуста кимчи, морковь по-корейски и красные томаты в маринаде бонито. Подаётся охлаждённым.</p>		
Такаи из говядины с соусом понзу	200 г	2100 Р
<p>Нежная вырезка шатобриан, быстро обжаренная на сильном огне до степени прожарки <i>gaге</i> — <i>medium gaге</i>, нарезана тонкими ломтиками. Подаётся с освежающим японским соусом понзу. Соус придаёт блюду сбалансированный кисло-сладко-солёный вкус с цитрусовыми нотами. Блюдо декорируется соусом айоли и сыром пармезан.</p>		
Темпура Лангустины	170 г	2800 Р
<p>Нежные Лангустины обжарены в лёгком хрустящем кляре темпура на ледяной газированной воде, придаёт блюду особую воздушность и создаёт тонкую хрустящую корочку, подчеркивающую натуральный вкус морепродуктов. Подаются с оригинальным соусом на основе вассаби.</p>		
Ролл калифорния	400 г	1800 Р
<p>Ролл с лососем в имбирно-мятном маринаде, сливочным сыром, клубникой и икрой тобико. Украшен каплями японского майонеза и кунжутом. Подаётся с салатом из зелени, редиса и водорослей чука в ореховой заправке.</p>		
Ролл унаги	400 г	2900 Р
<p>Ролл с угрём и сливочным сыром, фалангой краба в соусе спайси и спелым авокадо. Подаётся с салатом из зелени, редиса и водорослей чука в ореховой заправке.</p>		
Ролл фила	400 г	2500 Р
<p>Ролл с лососем. Начинка: крем из сливочного сыра с мисо-пастой, гребешком, креветкой темпура, огурцом и авокадо. Подаётся с салатом из зелени, редиса и водорослей чука в ореховой заправке.</p>		



САЛАТЫ

Франция

Салат Нисуаз

Изысканное сочетание текстур и вкусов французской кухни. Нежный тунец из хоспера, ароматный запечённый картофель бэби и свежая спаржа дополнены миксом салатов, пикантными анчоусами, каперсами и красным маринованным луком.

200 г 2100 Р

Салат с утиной грудкой и апельсинами

Салат из утки горячего копчения, сегментов апельсина, карамелизованного грецкого ореха и микса салатов. Заправлен медово-горчичным дрессингом.

250 г 1900 Р

Россия

Оливье с пастроми

Копчёная грудинка пастроми, запечённые овощи, свежие огурцы и зелёный горошек. Заправляются лёгким домашним майонезом.

200 г 2100 Р

Восточная кухня

Чобан салат

Салат из свежих овощей.

150 г 1100 Р

Азиатская кухня

Салат с говядиной

Салат в азиатском стиле из листьев романо, говядины и свежих овощей: цукини, помидоров, болгарского перца и красного лука. Заправлен соусом вок на основе куриного бульона с устричным соусом и терияки.

250 г 2100 Р



СУПЫ

Франция

Луковый суп

400 г

1600 Р

Аутентичная версия знаменитого французского лукового супа, приготовленная по традиционному рецепту. Многослойный вкус создаётся долгой карамелизацией лука, раскрывающей его естественную сладость. При подаче добавляются гренки из хлеба тартин, покрытые щедрым слоем тягучего расплавленного сыра грийер с благородной ореховой нотой.

Буйабес

400 г

2500 Р

Авторская версия традиционного марсельского рыбного супа на насыщенной томатной основе из протёртых томатов. Деликатный аромат копчёного чипотле подчёркивает вкус креветок, мидий, трески и форели, а лёгкая цитрусовая нота апельсиновой цедры добавляет свежести. Подаётся с чесночными гренками, поджаренными на хоспере, — они идеально дополняют блюдо хрустящей текстурой и пикантным ароматом.

Россия

Борщ с говяжьими щечками

390 г

1700 Р

Классический русский борщ на насыщенном бульоне из говяжьей щеки. Мясо томится до идеальной мягкости, приобретая нежную текстуру и глубокий вкус. В основе — традиционный рецепт с красной свёклой, свежей капустой, картофелем, морковью и луком, дополненный ароматом чеснока и зелени.

Куриный бульон с лапшой

250 г

1050 Р

Куриный бульон, приготовленный на медленном огне из отборных частей курицы с добавлением кореньев и пряных трав. В тарелку добавляется свежая домашняя лапша, сваренная до идеальной упругости, и добавляется мелко рубленая зелень.

Щи томленные из утки

300 г

1700 Р

Ароматные и наваристые щи, приготовленные по старинному русскому рецепту. Бульон долго томится на медленном огне, благодаря чему приобретает насыщенный вкус и приятную густоту. В основе — нежное мясо утки, которое идеально сочетается с ароматом лесных белых грибов и свежей капусты.



СУПЫ

Восточная кухня

Харчо

130 г

1400 Р

Густой наваристый суп из говядины с ярким, сбалансированным вкусом: он одновременно острый, пряный и с приятной кислинкой. Это блюдо отлично согревает, насыщает и оставляет долгое послевкусие.

Шурпа

200 г

1800 Р

Это насыщенный, ароматный суп, который занимает особое место в восточной кухне. Основу блюда составляет наваристый бульон из говядины, в который добавляют куски каре ягнёнка, что придаёт супу особую глубину вкуса и сытность. В шурпе гармонично сочетаются крупные овощи: картофель, морковь, сладкий перец, а также томаты и лук, которые предварительно обжариваются для усиления аромата.

Азиатская кухня

Том ям с морепродуктами

450 г

1800 Р

Том ям с морепродуктами и рисом — классический тайский суп с идеальным балансом вкусов: кислого, острого, сладкого и солёного. В насыщенном кокосовом бульоне — сочные креветки, нежные мидии и упругие кольца кальмара.

Рамен с говядиной

400 г

2800 Р

Сытный рамен с насыщенным вкусом: упругая пшеничная лапша в ароматном пряном бульоне сочетается с сочной говядиной в традиционном корейском соусе бульгоги — сладковато-остром, с нотами кунжута и соевого соуса.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Франция

Бланкет из телячьих щек

300 г

2300 Р

Нежные телячьи щёки томятся в овощной смеси с бадьяном, корицей и соевым соусом, затем протягиваются в насыщенном соусе демиглас. Подаются с воздушным картофельным пюре по рецепту Робюшона.

Гратен с томленой уткой и трюфельным жу

300 г

2100 Р

Нежная утиная ножка конфи с хрустящей корочкой сочетается с картофельным гратеном — тонкими ломтиками картофеля, запечёнными в сливочном соусе с мускатным орехом и сыром. Всё дополняет насыщенный трюфельный соус жу с тонким ароматом трюфеля.

Пашированный хариус

300 г

2500 Р

Хариус приготовлен методом паширования — томления в ароматном бульоне при температуре 71,0 °С–82,0 °С. К блюду подаётся соус бер-блан на основе белого вина с луком-шалотом и сливочным маслом, гарнир — крем из цветной капусты.

Стейк торнедо Россини

400 г

3200 Р

Классическое французское блюдо, названное в честь итальянского композитора Джоаккино Россини. Основу блюда составляет филе миньон. Мясо обжаривают до идеальной степени прожарки, сохраняя его нежную текстуру и сочность. Блюдо подают на хлебе бриошь. Сверху выкладывают припущенный шпинат, ломтик фуа-гра, дополняя соусом демиглас

Италия

Паста карбонара

300 г

1600 Р

Фетучини аль денте в соусе из яичных желтков и пармезана, с добавлением аппетитных ломтиков домашнего говяжьего бекона. Завершают композицию свежемолотый чёрный перец и тёртый сыр пармезан.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста болоньезе Итальянский соус болоньезе, приготовленный по особому рецепту с добавлением нежной оленины. Мясо томится на медленном огне с овощами, пряностями и красным вином, приобретая насыщенный вкус и текстуру. Соус подаётся с классической пастой спагетти, что позволяет каждому ингредиенту раскрыться в полной мере.	150 г	1550 Р
Ризотто с грибами Ризотто, приготовленное по классическому итальянскому рецепту. В основе — рис арборио, который медленно томится в ароматном бульоне до идеальной консистенции аль денте. Блюдо дополнено насыщенным вкусом свежих белых грибов, обжаренных с луком-шалотом и чесноком, а также лёгким оттенком белого вина и пармезана.	150 г	1600 Р
Равиоли с рикоттой Домашние равиоли с нежной начинкой из сыра рикотта и цедрой лимона. Подаются с классическим соусом аль бурро. Тонкое тесто, приготовленное вручную. Соус на основе сыра пармезан и сливочного масла придаёт блюду насыщенный вкус и яркий аромат.	150 г	1700 Р
Оссобуко Сочный кусок телячьей голени, томлённой с овощами, красным вином и ароматными травами. Мясо получается невероятно мягким, буквально тает во рту, а насыщенный соус на основе овощей, вина и пряностей придаёт блюду глубокий вкус.	300 г	2800 Р
Котолетта миланезе Сочный стейк рибай в хрустящей панировке. Мясо отбивается и панируется в яйце и сухарях, а затем обжаривается на сливочном масле до золотистой корочки. Блюдо отличается нежной текстурой внутри и пикантной хрустящей корочкой снаружи.	150 г	5500 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Россия

Бефстроганов

350 г 2800 Р

Нежные ломтики говядины, обжаренные с луком и грибами, тушёные в густом сливочном соусе с ноткой трюфеля. В качестве гарнира — воздушное картофельное пюре. Особую изысканность блюду придают ароматные сморчки, которые добавляют насыщенный лесной вкус.

Котлета пожарская

300 г 2800 Р

Изысканная версия пожарской котлеты: нежное филе утки сочетается с тающей фуа-гра. Котлета формируется из рубленого утиного филе, внутри помещается кусочек фуа-гра, панируется в хрустящих сухарях и обжаривается до золотистой корочки. Блюдо подаётся с воздушным картофельным пюре и пикантной маринованной капустой, что создаёт гармоничное сочетание текстур и вкусов.

Стейк из осетра с салатом романо

300 г 5700 Р

Нежнейший стейк из осетра, приготовленный на открытом огне, до идеальной сочности, подаётся со свежим хрустящим салатом романо. Блюдо украшено изысканным классическим соусом берблан, в который добавлена деликатесная чёрная икра, придающая вкусу особую глубину и элегантность. Настоящее гастрономическое удовольствие для ценителей высокой кухни.

Восточная кухня

Долма с говядиной

100 г 1800 Р

Гармоничное сочетание кислинки виноградного листа, сочной мясной начинки и аромата специй. Подается с соусом дзадзика.

Казан кебаб

300 г 1600 Р

Это сочетание сочного, мягкого мяса и овощей, которые сохраняют свою форму, оставаясь очень нежными внутри. Блюдо получается насыщенным, с ярким ароматом дамламы и специй.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Восточная кухня

Лагман

Ароматный и насыщенный лагман на основе нежной говядины, сочного овощного ассорти, маринованной черемши и домашней лапши.

170 г 1200 Р

Манты с касулей

Локальное блюдо Сибири, блюдо для ценителей ярких вкусов и натуральных ингредиентов. Сочные манты ручной лепки с начинкой из нежной мраморной говядины и дикой косули, приправленные ароматными специями и свежей зеленью.

200 г 2200 Р

Позы с говядиной

Традиционные бурятские позы (буузы) с сочной начинкой из отборной мраморной говядины и ароматного репчатого лука. Тонкое тесто бережно сохраняет весь мясной сок и аромат специй, а мраморная говядина придаёт блюду особую нежность и насыщенный вкус.

120 г 1600 Р

Хинкали с говядиной

Главная ценность наших хинкали — это обилие натурального мясного бульона внутри каждого мешочка. При первом надкусывании раскрывается горячий, насыщенный бульон, а затем вы ощущаете сочную, пряную начинку. Тесто настолько тонкое и нежное, что практически не ощущается, позволяя полностью насладиться вкусом мраморной говядины.

150 г / 1 шт. 300 Р

Азиатская кухня

Жареный рис с курицей кацо

Ароматный жареный рис, приготовленный по авторскому рецепту с сочной курицей кацо. Блюдо отличается насыщенным вкусом и приятной текстурой: рассыпчатый рис гармонично сочетается с нежным мясом. В рецепте используются традиционные азиатские специи и соусы, которые придают блюду пикантность и особый колорит.

350 г 1500 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Азиатская кухня

Лосось с бок-чой и соусом унаги	300 г	3200 Р
<p>Ароматный жареный рис, приготовленный по авторскому рецепту. Нежный стейк лосося, обжаренный на открытом огне до золотистой корочки, подаётся с хрустящим салатом бок-чой и фирменным соусом унаги.и особый колорит.</p>		
Жареные нэмы	250 г	1800 Р
<p>Нежные жареные нэмы, завернутые в тонкую рисовую бумагу, наполнены сочной говядиной. Целый лангустин придаёт этому блюду изысканный вкус. Подается с ароматным соусом на основе рыбного соуса, создающим идеальный баланс остроты и свежести.</p>		
Курица в кисло-сладком соусе	300 г	1500 Р
<p>Нежные кусочки филе куриного бедра в хрустящем кляре подаются в густом кисло-сладком соусе. Блюдо декорируется семенами кунжута и свежим шнитт-луком. Дополняется рассыпчатым белым рисом.</p>		
Удон с говядиной и овощами	450 г	2300 Р
<p>Ароматная лапша удон в стиле азиатского вока с нежными ломтиками говядины, болгарским перцем, бобами эдамаме и маринованным белым луком в насыщенном устричном соусе.</p>		



ГРИЛЬ МЕНЮ

Каре ягнёнка с маринованным луком и зеленью 150 г 4500 Р

Каре ягнёнка ценится за свой деликатный вкус и сочность. Благодаря приготовлению на гриле мясо приобретает лёгкий аромат дымка, а маринованный лук и зелень создают гармоничное сочетание вкусов.

Шашлык из баранины 120 г 2300 Р

Нежная мякоть молодого барашка, замаринованная в ароматных специях, жарится на открытом огне до золотистой корочки. Подаётся с маринованным луком, свежей зеленью, домашней лепёшкой и соусом из печёных овощей.

Лангустины на углях 380 г 1700 Р

Крупные аргентинские лангустины предварительно маринуются оливковым маслом и пряностями, после чего готовятся на открытом огне. Благодаря быстрой термической обработке мясо остаётся невероятно нежным, сочным и сохраняет свой природный сладковатый вкус с лёгким ароматом дымка.

Люля из говядины 250 г 1800 Р

Это классическое блюдо кавказской кухни, приготовленное из мраморной говядины с добавлением репчатого лука, специй и свежей зелени. Готовится на открытом огне, подаётся с домашней лепёшкой и соусом из запечённых овощей.

Стейк томагавк на углях 2000 г 38000 Р

Готовится по предзаказу

Стейк томагавк — это премиальный стейк из мраморной говядины, представляющий собой рибай на длинной зачищенной кости. Это большой, сочный кусок мяса, обладающий насыщенным мясным вкусом.

Хариус на углях 300 г 2800 Р

Это изысканное блюдо алтайской кухни, приготовленное из свежевывловленного хариуса. Рыба запекается над раскалёнными углями, что позволяет сохранить её сочность и подчеркнуть натуральный вкус. Хариус отличается нежным, слегка сладковатым мясом и минимальным количеством костей.



ГРИЛЬ МЕНЮ

Цыплёнок-корнишон

300 г 1500 Р

Это блюдо, приготовленное из молодого нежного цыплёнка-корнишона. Благодаря небольшому размеру и особому способу приготовления цыплёнок остаётся невероятно сочным, а тонкая кожица приобретает аппетитную золотистую корочку.

Шашлык из тайменя и форели

350 г 2500 Р

Блюдо, в котором сочетаются два вида благородной рыбы. Таймень, известный как царь алтайских рек, отличается плотным сочным мясом с насыщенным вкусом, а форель — нежной текстурой и деликатным ароматом. Рыба нарезается кусочками, слегка маринуется солью, перцем и лимонным соком.



ПИЦЦА

С брискетом и халапеньо Современная интерпретация классической неаполитанской пиццы, где насыщенный вкус медленно томлёного брискета сочетается с пикантной острой халапеньо.	150 г	2400 Р
Груша и горгонзола Основа теста на сливочном соусе, сверху выкладывается сыр моцарелла. Ломтики спелой груши, кусочки сыра горгонзола и капли алтайского мёда. Посыпается карамелизированным грецким орехом и сыром пармезан.	500 г	1900 Р
Капричеза Классическая итальянская пицца, покрытая томатным соусом Наполи с добавлением свежей моцареллы фьор ди латте, брезаолы, шампиньонов, маринованных артишоков, маслин и оливок.	500 г	2200 Р
Маргарита Пицца «Маргарита» — классика итальянской кухни: тонкое тесто с пышными бортиками, томатный соус Наполи, свежая моцарелла, базилик и чесночное масло. Посыпается тёртым сыром грана падано.	500 г	1800 Р
Мясная Пицца с томатным соусом, моцареллой, пастромами из говядины и маринованным ростбифом. Дополнена маринованными томатами черри, чесночным маслом, рукколой и тёртым сыром грана падано.	500 г	2800 Р
Пепперони Пицца с томатным соусом, моцареллой и слайсами говяжьей пепперони, посыпается сыром грана падано.	500 г	2100 Р
Четыре сыра Пицца со сливочным соусом, поверх которого распределены сыры моцарелла, таледжио (со мягким сливочным вкусом и лёгкой пикантностью), горгонзола (для благородной остроты) и пекорино (для солоноватого насыщенного оттенка). Перед подачей пицца посыпается тёртым сыром пармезан.	500 г	2500 Р
Баклажан рикотта Пицца с томатным соусом, запечёнными баклажанами и кремовой рикоттой.	500 г	2700 Р



ГАРНИРЫ

Картофель из печи Ароматный картофель, запечённый на открытых углях до золотистой корочки, раскрывает свой насыщенный вкус. Каждый клубень аккуратно надрезан и наполнен пикантной начинкой, хрустящие говяжьи шкварки придают блюду особую текстуру и мясной аромат.	150 г	1 100 Р
Овощи гриль Ассорти из сезонных овощей, приготовленных на открытом гриле. В составе баклажаны, цукини, болгарский перец, томаты, шампиньоны, кукуруза. Каждый овощ обжаривается до аппетитных золотистых полосок, что придаёт ему лёгкий аромат дымка.	100 г	1 550 Р
Картофельное пюре	150 г	1 100 Р
Рис на пару	150 г	1 100 Р
Картофель фри с пармезаном и трюфельной пастой	150 г	1 100 Р



ВЫПЕЧКА

Пирожки с картофелем и грибами 120 г / 1 шт. 500 Р

Чебуреки с говядиной и маралом 150 г / 1 шт. 900 Р

Беляш с говядиной и маралом 150 г / 1 шт. 900 Р

Готовится по предзаказу

Эчпочмак с говядиной 100 г / 1 шт. 900 Р

Традиционный татарский пирожок треугольной формы из дрожжевого теста с начинкой из сочного мяса, картофеля и лука. Сытная классика национальной кухни.



ДЕСЕРТ

Крем-брюле	150 г	750 Р
<p>Классический французский десерт. Заварной крем на основе сливок, желтков и натуральной ванили. Сверху — хрустящая карамельная корочка, полученная путём карамелизации сахара непосредственно перед подачей.</p>		
Ганаш	130 г	800 Р
<p>Нежный шоколадный ганаш с гладкой текстурой — основа десерта. Дополняется хрустящим печеньем на основе пармезана, создающим пикантный акцент. Завершает композицию солёная карамель: она добавляет сладко-солёный контраст и гармонично сочетается с остальными компонентами.</p>		
Джелато	100 г / 1 шарик	350 Р
<p>Итальянское джелато ручной работы: нежный вкус и плотная кремовая текстура. В ассортименте — классические и сезонные вкусы.</p>		
Панакота	120 г	900 Р
<p>Классический итальянский десерт с нежной кремовой текстурой на основе сливок и молока. В сливочно-молочную основу включён отвар ромашки — он придаёт лёгкое цветочное звучание и деликатный травянистый оттенок. Десерт дополняется густым соусом из ежевики.</p>		
Медовик «Алтай»	200 г	900 Р
<p>Торт из мягких медовых коржей с кремом на основе сметаны и сливок и соусом из брусники.</p>		
Павлова	120 г	700 Р
<p>Основа — нежный ванильный мусс-крем. Между слоями — густое ежевичное компоте с лёгкой кислинкой. Верх декорируется свежими ягодами ежевики и небольшими элементами из меренги — они создают хрустящий контраст.</p>		
Моти	150 г / 1 шт.	300 Р
<p>Традиционный японский десерт в виде шариков из клейкого рисового теста. Изготавливается из особого сорта риса «моти-гомэ» либо из рисовой муки «мотико». Начинки могут быть разными: от классических (например, паста из красной фасоли) до современных вариантов — с мороженым, фруктово-ягодным пюре, крем-чизом и другими вкусами.</p>		



ДЕСЕРТ

Наполеон Торт «Наполеон» из теста фило. Такой вариант отличается более лёгкой текстурой и простотой приготовления. Основу составляют хрустящие коржи из теста фило, прослоённые нежным заварным кремом.	150 г	1400 Р
Облепиховый мусс Воздушный облепиховый мусс с лёгкой кислинкой и насыщенным ягодным вкусом. Дополнен ароматным брусничным соусом с деликатной терпкостью, свежими ягодами голубики и хрустящими кедровыми орешками.	150 г	1300 Р
Сметанник Нежный сметанный крем в сочетании с насыщенным вкусом шоколадного бисквита. Между слоями — прослойка из крема на основе сметаны и маскарпоне с вкраплениями жимолости: лёгкая ягодная кислинка гармонично дополняет сливочную нежность. Десерт декорируется свежей ягодой.	150 г	1500 Р
Таёжный десерт Нежная медовая крошка из коржей, воздушный мусс из брусники, освежающий брусничный сорбет и карамелизированные кедровые орехи. Гармония лесных вкусов в одном десерте.	100 г	700 Р
Пахлава Восточный десерт из тонких слоёв теста фило и фисташковым марципаном. После выпекания пропитывается медовым сиропом.	160 г	1100 Р

