

# Авонгарские десерты

Signature Desserts

Парижский крем-брюле  
со свежей клубникой  
230 г ∞ 920

Parisian crème brûlée  
with fresh strawberry

Медовик с вишневым соусом  
и ванильным шантильи  
120 / 80 г ∞ 890

Honey cake with cherry sauce  
and vanilla chantilly cream

## Mercury

Десерт Mercury  
/ Французский Paris-Brest по  
традиционному рецепту 1910 г. из  
заварного теста с кремом ореховый  
пралине, хрустящими лепестками  
миндаля и карамелизованными  
лесными орехами в золоте /  
185 г ∞ 980

Dessert Mercury  
/ French Paris-Brest according  
to the traditional recipe of 1910  
from custard dough with praline  
nut cream, crunchy almond  
petals and caramelized  
hazelnuts in gold /

Мильфей с голубикой,  
заварным ванильным кремом  
и соленой карамелью  
250 г ∞ 1 100

Millefeuille with blueberries,  
vanilla custard and  
salted caramel

Десерт австрийских королей  
Кайзершмарн / подается теплым  
с пряным соусом из глазированной  
сливы /  
350 г ∞ 1 520

Dessert of Austrian kings  
Kaiserschmarn  
/ served warm with spicy  
glazed plum sauce /

Шоколадный флан, ванильное  
мороженое и малиновый соус  
210 г ∞ 890

Chocolate flan, vanilla ice cream  
and raspberry sauce

Яблочный тарт на миндальном  
бисквите с чипсами из яблок  
180 г ∞ 820

Apple tart on almond sponge with  
apple chips

Ассорти мини-десертов  
ручной работы  
560 г ∞ 2 500

Assortment of handcrafted  
petit four

Сет варенья из локальных ягод  
и фруктов / клубника, белая черешня,  
кизил, фейхоа, инжир /  
350 г ∞ 840

Assorted local berries and fruits  
jam / strawberry, white cherry,  
dogwood, feijoa, fig /

Все десерты приготовлены из натуральных ингредиентов!  
All desserts are made with natural ingredients!

03.03.2025