

# Авогарские десерты

## Signature Desserts

- |  |   |
|--|---|
| Анна Павлова «Тонкий Вкус»<br>с кремом из ванили и кардамона,<br>малиновым сорбетом<br>и желе из кремана Rosé<br>210 г   | Anna Pavlova 'Fine Taste'<br>with Vanilla-Cardamon Cream,<br>Raspberry Sorbet and Rosé<br>Crémant Jelly<br>980 ₺  |
| Мильфей с ягодами голубики,<br>заварным кремом<br>и соленой карамелью<br>250 г   | Blueberry Mille-Feuille<br>with Custard Cream<br>and Salted Caramel<br>980 ₺  |
| Десерт австрийских королей<br>Кайзершмарн<br><i>подается теплым с пряным<br/>соусом из глазированной сливы<br/>порция на 2 персоны 460 г<br/>порция на 1 персону 280 г</i>   | Kaiserschmarrn<br>The Dessert of Austrian Emperors<br><i>Served Warm With a Spiced<br/>Glazed Plum Sauce</i><br>1480<br>980 ₺   |
| Крем-брюле с натуральным<br>пралине из изумрудной Фисташки<br>120 г<br><i>рекомендуем добавить<br/>свежую малину</i><br>50 г   | Crème Brûlée with Natural Emerald<br>Pistachio Praline<br>860 ₺<br><i>We recommend to add<br/>Fresh Raspberries</i><br>350 ₺  |
| Медовик с вишневым соусом и<br>кремом шантиль<br>100 / 50 г  | Honey Cake with Cherry Sauce<br>and Chantilly Cream<br>940 ₺  |
| Шоколадный флан, ванильное<br>мороженое и малиновый соус<br>210 г  | Chocolate Flan, Vanilla Ice Cream,<br>and Raspberry Sauce<br>980 ₺  |
| Десертные миниатюры<br>ручной работы<br>Мини Анна Павлова с ванильным<br>шантиль, брауни в глазури<br>из темного шоколада, халва<br>из тыквенных семечек,<br>черносмородиновое желе<br>с можжевельником и свежей малиной,<br>конфета из сухофруктов в стружке<br>из темного бельгийского шоколада<br>220 г | Handcrafted<br>Dessert Miniatures<br><i>Mini Anna Pavlova<br/>with Vanilla Chantilly Cream,<br/>Brownie Coated In Dark Chocolate Glaze,<br/>Pumpkin Seed Halva, Blackcurrant Jelly<br/>with Juniper and Fresh Raspberries,<br/>Dried Fruit Confection<br/>Rolled In Dark Belgian<br/>Chocolate Shavings</i><br>1280 ₺ |

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

29.01.2026