

# Авонорские десерты



## Signature Desserts

Анна Павлова «Тонкий Вкус»  
с сорбетом из малины, кремом  
патисьер с ванилью и кардамоном,  
желе из кремана Rosé  
160 г 1 100 ₺

Мусс из темного бельгийского  
шоколада с экстрактом свежей  
малины, грильяжем из лесных орехов  
и цитрусовой солью Fleur de Sel  
150 г 1 250 ₺

Маковый десерт  
с мадагаскарской ванилью  
в хрустящей глазури  
из темного шоколада  
и лесными ягодами  
120 / 60 г 1 350 ₺

Тирамису Al Momento  
с воздушным кремом маскарпоне,  
хрустящими савоярди и  
свежесваренным эспрессо  
Molinari ☆☆☆☆☆  
/ подаётся в формате  
интерактивного десерта /  
270 г 1 250 ₺

Мильфей с ягодами голубики,  
заварным кремом  
и соленой карамелью  
290 г 980 ₺

Классический крем-брюле  
с сезонными ягодами  
230 г 1 150 ₺

Сливочный пломбир с темным  
шоколадом и вишней / черешней  
в терновом джине  
190 г 800 ₺

Карпаччо из свежей клубники  
с соусом соленая карамель и мятой  
155 г 1 200 ₺

Десертные миниатюры  
ручной работы  
260 г 1 500 ₺

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