

ВКУСНЫЙ ПЕРЕКУС

СОСИСКА В ТЕСТЕ	75г	120.-
СЛОЙКА С ВЕТЧИНОЙ, СЫРОМ И ЗЛАКАМИ	130г	140.-

ВЫПЕЧКА

**Всю нашу выпечку мы выпекаем
на месте в течении всего дня.
С 20.00 действует скидка -50%
на всю выпечку с витрины.**

КРУАССАН 55г **60.-**



КРУАССАН С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ 140г 150.-



КРУАССАН С ШОКОЛАДОМ 130г 200.-



КРУАССАН С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ..... 130г 200.-



ФЛЭТ-КРУАССАН «ШОКОЛАД-ОРЕХ»..... 110г 200.-



ФЛЭТ-КРУАССАН «ШОКОЛАД-МАЛИНА»..... 110г 200.-



СОЧНИК *85 г* **80.-**



КРЕНДЕЛЬ С МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ 85г 120.-



УЛИТКА С ИЗЮМОМ *120 г* **120.-**



ВАТРУШКА С КРЕМОМ И МИНДАЛЕМ..... 90г 120.-



ВАТРУШКА С ЯГОДАМИ.....110г 150.-



ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ 240 г 250.-

Выпечка из тончайшего, растянутого бездрожжевого теста с начинкой из вишни.



**МИНДАЛЬНЫЕ ОРЕШКИ СО СГУЩЕНКОЙ
И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ** 18 г 35.-

Нежная песочная выпечка на основе миндальной муки с яркой сладкой начинкой из сгущенного молока и соленой карамели.



ПИРОЖКИ

Всю наши пирожки мы выпекаем
на месте в течении всего дня.
С 20.00 действует скидка -50%
на все пирожки с витрины.

ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ 70г **70.-**



ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ 70г **70.-**



ПИРОЖОК С МЯСОМ 70г 80.-



РЖАНОЙ ПИРОЖОК С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 70 г 80.-



МЕНЮ ДЕСЕРТОВ

**Все десерты готовятся
в нашем кондитерском цеху
из самых лучших натуральных продуктов**

ТОРТЫ

Скидка -20%
на целый торт именинникам
в День рождения,
за 1 день до и 1 день после

	порция	целый торт
«НАПОЛЕОН»	120 г 160.-	1200 г 1600.-

Нежная слоено-песочная выпечка, пропитанная ванильно-заварным кремом с добавлением сгущенного молока. В декорировании крошка из выпечки.



	<i>порция</i>	<i>целый торт</i>
«МЕДОВЫЙ»	120 г 160.-	1200 г 1600.-

Классическая медовая выпечка, прослоенная заварным кремом с добавлением сливок. В декорировании меренга и печенье «Грильяж».



	порция	целый торт
«СНИКЕРС».....	110 г 180.-	1100 г 1800.-

Шоколадно-бисквитная выпечка, нежный масляный крем с добавлением варенного сгущенного молока, арахиса и печенья курабье, покрыт ганашем на основе темного шоколада. Украшен шоколадкой Сникерс.



	порция	целый торт
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»	120 г 220.-	1200 г 2200.-

*Нежная рассыпчатая выпечка из песочного печенья и сливочного масла, запеченная с кремом на основе творожно-сливочного сыра и яйца.
В декорировании белый шоколад с добавлением сметаны, борт обсыпан миндальными лепестками.*



	порция	целый торт
ЧИЗКЕЙК БЕЗ САХАРА И ГЛЮТЕНА	120 г 250.-	1200 г 2500.-

Нежная песочная выпечка на основе миндальной и кокосовой муки с добавлением стевии и эритрита и крем-суфле на основе творожного сыра «Креметте» с добавлением стевии и эритрита. В декорировании заливка из черной смородины и малины с добавлением стевии.



«ОРЕХОВЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ»..... порция 120 г 200.- целый торт 1200 г 2000.-

Сочный ореховый бисквит, пропитанный молочно-кофейным сиропом, прослоен творожно-сырным кремом и и карамельным соусом. В декорировании карамельная глазурь и «миндальные орешки» с грецким орехом.



	порция	целый торт
«МИНДАЛЬНЫЙ»	100 г 220.-	1000 г 2200.-

Легкая, нежная, хрустящая белковая выпечка на миндальной муке, прослоенная заварным ванильным кремом с добавлением грецкого ореха и чернослива. В декорировании миндальные лепестки, чернослив и сахарная пудра.



	порция	целый торт
«СМЕТАННИК»	140 г 220.-	1400 г 2200.-

Сочный, тонкий, масляный бисквит пропитанный сиропом и прослоенный кремом на основе заварного сметанного крема, сливочного масла и сгущенного молока. В декорировании сметанный крем и воздушная бисквитная крошка.



	порция	целый торт
«КРАСНЫЙ БАРХАТ»	140 г 250.-	1400 г 2500.-

Нежный, воздушный бисквит пропитанный сиропом и джемом из малины, прослоенный легким кремом на основе творожно-сливочного сыра с добавлением сахарной пудры. В декорировании сахарная клюква и розмарин.



	порция	целый торт
«ПЬЯНАЯ ВИШНЯ»	110 г 250.-	1100 г 2500.-

Сочный шоколадный бисквит, пропитанный сиропом, прослоенный сливочным кремом, шоколадной крошкой и вишни, настоянной на коньяке. Залит ганашом из темного шоколада.



 ПИРОЖНЫЕ

ПРОФИТРОЛЬ 40 г **80.-**

Нежный профитроль из заварного теста, с большим количеством ванильно-заварного крема.



«РИЖСКОЕ»..... 50 г 80.-

*Воздушная заварная выпечка «Шу». В начинке творожный крем.
Декорирована сахарной пудрой.*



«КАРТОШКА» 70 г 130.-

Легендарное пирожное из песочного печенья, сливочного масла сгущенки и грецкого ореха. В декорировании крошка из шоколадного бисквита и фундук.



«ПТИЧЬЕ МОЛОКО» 60г **130.-**

Пирожное из нежнейшего суфле на основе белкового крема, сливочного масла и сгущенного молока на тонкой бисквитной выпечке. В декорировании заливка из темного шоколада.



ЭКЛЕР 65г 130.-

*Воздушная заварная выпечка «Шу». В начинке нежный творожно-сырный крем.
В декорировании хрустящая карамельная корочка.*



ЭКЛЕР «ТИРАМИСУ» 80 г 200.-

Воздушная заварная выпечка «Шу». Начинка из крема «Тирамису», палочек «Савоярди» пропитанных сиропом на основе натурального кофе. В декорировании крем «Тирамису» и красное какао.



ЭКЛЕР «СНИКЕРС» 60г 200.-

*Воздушная заварная выпечка «Шу». В начинке заварной ванильный крем.
Декорирован заливкой из темного шоколада с соленой карамелью и арахисом.*



«ВОЗДУШНАЯ ПАВЛОВА» С МАЛИНОЙ 60 г 150.-

*Воздушная меренга. В начинке сливочный крем и малиновый соус.
В декорировании бельгийский белый шоколад и сублимированная малина.*



КОРЗИНОЧКА «МАРАКУЙЯ» 85г 180.-

*Корзиночка из нежного песочного теста на основе миндальной муки.
В начинке из белый шоколад и мусс из пюре «Маракуйя».
В декорировании воздушный белковый крем.*



КОРЗИНОЧКА «С ВИШНЕЙ И СЫРНЫМ КРЕМОМ»..... 100 г 200.-

Корзиночка из песочного теста на основе миндальной муки, промазанная темным шоколадом. В начинке джем из вишни. В декорировании сырный крем и стружка из темного шоколада.



КОРЗИНОЧКА «С ЯГОДАМИ И ОРЕХАМИ» 110г 200.-

Корзиночка из песочного теста на основе миндальной муки, в основании сливочная заливка с добавлением крошеного фундука. В начинке кули из черной смородины и черники. В декорировании крем на основе белого шоколада с добавлением заварного крема и сливок, голубика и фундук.



КОФЕ / КАКАО

ЭСПРЕССО	30 мл	120.-
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	60 мл	160.-
АМЕРИКАНО	180 мл	170.-
КАПУЧИНО	180 мл	200.-
БОЛЬШОЙ КАПУЧИНО	300 мл	240.-
КОФЕ «ФЛЭТ УАЙТ»	140 мл	220.-
<i>двойной эспрессо, молоко</i>		
ЛАТТЕ	200 мл	200.-
БОЛЬШОЙ ЛАТТЕ	300 мл	240.-
ЛАТТЕ «БАНАН-КАРАМЕЛЬ»	300 мл	300.-
<i>эспрессо, банановое молоко, молоко, соленая карамель</i>		
ЛАТТЕ «МЯТА-ШОКОЛАД»	300 мл	300.-
<i>шоколадно-мятный сироп, молоко, эспрессо, шоколад</i>		
РАФ С СИРОПОМ НА ВЫБОР	170 мл	270.-
<i>эспрессо, сливки, сироп на выбор</i>		
КАКАО <i>сливки, какао</i>	280 мл	300.-

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

ХОЛОДНЫЙ ЛАТТЕ	280 мл	220.-
<i>эспрессо, молоко, лед, сироп на выбор</i>		
БАМБЛ	300 мл	220.-
<i>эспрессо, апельсиновый сок, карамельный сироп, лед</i>		
ЭСПРЕССО-ТОНИК	300 мл	300.-
<i>эспрессо, тоник, лимонный сок, лимон, лед</i>		
кофе без кофеина		40.-
сиропы к напиткам:	20 г	50.-
<i>карамель/ваниль/соленая карамель/лесной орех/ фисташковый/кокосовый/шоколад-мята</i>		
альтернативное молоко:		70.-
<i>миндальное/кокосовое/банановое</i>		

ЧАЙ

«АССАМ» <i>черный байховый</i>	300 мл	140.-
«СЕНЧА» <i>зеленый классический</i>	300 мл	140.-
«ГРЕЙПБЕРРИ»	300 мл	140.-
<i>сенча, лимонная цедра, лепестки роз, цветки подсолнуха</i>		
«ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ» <i>сбор душистых трав</i>	300 мл	140.-
«ФРУКТОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ»	300 мл	140.-
<i>гибискус, яблоко, шиповник, ягоды</i>		

ЛИМОНАДЫ

КЛАССИЧЕСКИЙ	300 мл	220.-
<i>лимон, лайм, сахарный сироп, газированная вода, лед</i>		
МАНГО-МАРАКУЙЯ	300 мл	300.-
<i>пюре «Манго-Маракуйя», сахарный сироп, лайм, газированная вода, лед</i>		
МАНДАРИН-ЮДЗУ	300 мл	300.-
<i>пюре «Мандарин-Юдзу», сироп «Чинотто», лимон, газированная вода, лед</i>		
МАЛИНА-ЦИТРУС	300 мл	300.-
<i>пюре «Малина», лимон, лайм, сироп «Чинотто», газированная вода, лед</i>		

НАПИТКИ

КОМПОТ «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ» (пэт)	300 мл	120.-
МОРС «СМОРОДИНОВЫЙ» (пэт)	300 мл	120.-
МОРС «ОБЛЕПИХОВЫЙ» (пэт)	300 мл	120.-
КОЛА «ДОБРЫЙ» (ж/б)	330 мл	170.-
ЛИМОНАД «ЛИМОН-ЛАЙМ» (ж/б)	330 мл	170.-
ТОНИК «ИНДИАНА» (ж/б)	330 мл	180.-
БОНА-АКВА негаз./газ (пэт)	500 мл	130.-
СОК:	200 мл	100.-

яблоко/ вишня-яблоко/ мультифрут (инд.уп.)

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

лимон	10 г	15.-
молоко	50 мл	30.-
сливки 10%	50 мл	50.-
кофе без кофеина		40.-
сиропы к напиткам:	20 г	50.-
<i>карамель/ваниль/соленая карамель/лесной орех/ фисташковый/кокосовый/шоколад-мята</i>		
альтернативное молоко:		70.-
<i>миндальное/ кокосовое/ банановое</i>		



ФАСОВАННЫЙ ЧАЙ «ЮЛИУС МАЙНЛ»

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

- АССАМ ХАРМУТТИ 250 г** 1200.-
черный байховый чай с медовым ароматом. Производитель: ИНДИЯ
- ЭРЛ ГРЕЙ 250 г** 1200.-
черный чай с нотами плодов бергамота. Производитель: ИНДИЯ
- НАМАСТЕ 100 г** 500.-
*черный чай со специями: кардамоном, корицей, имбирем, бразильским перцем и гвоздикой.
Производитель: ИНДИЯ*
- САГАН-ДАЙЛЯ 100 г** 1000.-
черный чай с листом ежевики, мятой, яблоком, корицей, лимонной травой. Производитель: ИНДИЯ

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

- СЕНЧА 250 г** 1200.-
классический зеленый чай. Производитель: КИТАЙ
- КИТАЙСКИЙ ЖАСМИН 250 г** 1200.-
зеленый чай с нежным ароматом жасмина. Производитель: КИТАЙ
- ГРЕЙПБЕРРИ 100 г** 500.-
цитрусовая свежесть зеленого чая «Сенча», в сочетании с лепестками розы, подсолнуха и цветками просвирника. Производитель: КИТАЙ
- МАТЧА 150 г** 2000.-
зеленый пудровый чай. Производитель: ЯПОНИЯ

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

- ТРАВЯНОЙ КОКТЕЙЛЬ 100 г** 500.-
фито-микс душистых трав: мяты, листа ежевики, вербены, лакрицы, лимонного сорго, цветками подсолнуха и василька. Производитель: КИТАЙ
- МОЛОЧНЫЙ УЛУН 250 г** 1200.-
*улунский чай слабой ферментации со сливочным послевкусием.
Производитель: КИТАЙ*