杏子馅饼(挞)配鸡蛋花

杏子和烤杏仁奶油酥饼。
配酸奶油和香草酱

130/50 克 **420.-**

橙法式炖蛋

带有柑橘余味和焦糖皮的蛋奶甜点。搭配玛德琳饼干。

110/24 克 **350.-**

油桃-百里香PANACOTA(意式奶冻)

经典香草意式奶冻配烤油桃、蜂蜜、
意式香醋和香草酱。

190 克 **350.-**

热梨、杏仁和冰淇淋馅饼

180/50 克 **440.-**

芝士蛋糕

基于奶油奶酪的空气慕斯。
配上蜂蜜和帕尔马干酪饼干。

130/15/20 克 **430.-**

法式巧克力甜点 (纸杯蛋糕)

经典的热甜点，中间有液体。
配上一勺冰淇淋。

140/40 克 **510.-**

“拿破仑”法式千层酥

酥脆的酥饼蛋糕与黄油奶油基于炼乳。

130 克 **430.-**

比利时华夫饼，配奶油浆果酱

170 克 **490.-**

“巴甫洛夫的甜点”

松软 的蛋白酥皮配上马斯卡彭奶油和新鲜浆果。

190 克 **630.-**

焦糖薄煎饼配浆果酱

170 克 **400.-**

工艺冰淇淋

薰衣草-蓝莓冰淇淋

经典普隆别尔，
带有芬芳的薰衣草味和自制蓝莓果酱

300 卢布 100/20 克

草莓波特酒冰淇淋

奶油冰淇淋配自制草莓、水果波特酒和巧克力片

300 卢布 100 克

“博罗季诺面包”

辛辣冰淇淋，带有孜然、
干邑白兰地和面包片的味道

300 卢布 100 克

冰淇淋

雪葩

品种齐全，请与服务员确认

150 卢布　40/10 克

“巴黎” 普隆比尔

您可以选择 “顶部” （配料）。

100 卢布　50 克 (1 球)