



ДЕСЕРТНАЯ КАРТА

«ПАВЛОВА» <i>Меренга с ягодным конфи и сливочно-кокосовым кремом</i>	1/145	280,-
ЧИЗКЕЙК: - «СЮ ВИД» С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ - БАНАНОВЫЙ НА ШОКОЛАДНОМ БРАУНИ	1/165	250,-
ЭКЛЕР: - С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ И МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ - КЛУБНИКА - ЛЕСНОЙ ОРЕХ	1/90	160,-
«ПРАГА» <i>Шоколадный бисквит, масляно-шоколадный крем, шоколадный гляссаж</i>	1/120	280,-
МИЛЬФЕЙ С КЛУБНИКОЙ И СЫРНЫМ КРЕМОМ	1/175/10	440,-
МЕДОВИК КРУГЛОВА <i>Медовые коржи, сметанный крем</i>	1/170	230,-
«МУАЛЕ» <i>Шоколадный фондан, подаётся с карамельным и шоколадным соусом и мороженым</i>	1/100/60/40	330,-
«ПАВЛОВСКИЙ ЛИМОН» <i>Взбитый лимонный ганаш, лимонная начинка с мякотью лимона и цукатами</i>	1/100	320,-
БЛИНЧИКИ «ФЛАМБЕ» С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЛИКЁРОМ <i>Блинчики с апельсиновым ликёром, апельсиновым соком и карамельно-сливочным соусом</i>	1/180	300,-
СЫРНИКИ «ГОРБАТОВСКИЕ»	1/140/30	240,-
ТРЮФЕЛЬНОЕ	1/75	90,-
МОРОЖЕНОЕ:	1/100	110,-
ОРЕХИ	1/10	55,-
ШОКОЛАД	1/10	55,-
СИРОП	1/30	45,-
ФРУКТЫ	1/60	65,-
ФИРМЕННОЕ ВАРЕНЬЕ <i>*Наличие и ассортимент уточняйте у официанта</i>	1/100	140,-



ДИНАСТИЯ
русский ресторан

