

# ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ

<b>Шестое чувство</b>	<b>300</b>
Манговый курд, соус из манго, свежий манго, свежая клубника	150 г
<b>Стефания Татен</b>	<b>300</b>
Запеченый крем из сыра «Рикотта» с конфи из сезонных ягод, мармелад «Апельсин»	185 г
<b>Неправильные пчелы</b>	<b>300</b>
Медовый десерт со сливочно-цитрусовым соусом, мармелад «Лайм-мята», медовые соты	120 г
<b>Секрет Кролика</b>	<b>350</b>
Сезонные фрукты, слоеное тесто, крем «Сабайон, домашнее мороженое «Соленая карамель», чипс из груши	170 г
<b>Морковный торт</b>	<b>350</b>
Классический морковный бисквит, крем-чиз, гель из облепихи, мармелад «Красный апельсин»	110 г
<b>Жозефина</b>	<b>350</b>
Хрустящее рубленое тесто, цитрусово-сливочный крем с цедрой апельсина, сезонные ягоды, персиковый соус	120 г
<b>Богема</b>	<b>300</b>
Французская меренга, крем «Сабайон», свежие ягоды, гель из малины	130 г
<b>Мокко</b>	<b>350</b>
Шоколадный бисквит, кофейный крем, шоколадная лента	150 г
<b>Метеорит</b>	<b>350</b>
Сфера из горького шоколада, мороженое пломбир с орехами и ягодами. Подается с горячим кофейным соусом	120 г
<b>Ледяной Лунг</b>	<b>400</b>
Спонж из манго, мусс из молочного шоколада, свежие ягоды, азот -180С	100 г
<b>Мороженое от «Белого кролика»</b>	<b>120</b>
Шоколадное, пломбир, «Соленая карамель»	50 гр
<b>Сорбет от «Белого кролика»</b>	<b>120</b>
Манговый, вишневый	50 гр
<b>Желе «Кир Рояль»</b>	<b>290</b>
Вишня, игристое вино, гранола, мороженое	240 гр

