

SKY  
DOLCI

КОНДИТЕРСКАЯ



---

# МИНИ ДЕСЕРТЫ

---



## Гран де кафе *Grain de cafe*

---

Сочный сорбет из черной смородины с кусочками целых ягод и нежнейшая кофейная намелака соединились в прекрасный тандем, чтобы покорить ваше сердце.

Десерт украшен элементами из натурального бельгийского шоколада, зернами кофе и кусочками орехов.

---

450 Р



## Парадиз

### *Paradise*

---

Нежнейший  
карамельно-фундучный мусс,  
сливочно-ванильный крем  
Муслин и тонкие коржи  
идеально дополняют  
хрустящий слой из белого  
шоколада, лепестков арахиса  
и хрустящей вафельной  
крошки.

---

450 Р



## Рафаэлло

*Raffaello*

---

Авторская интерпритация  
известного Рафаэлло:  
Воздушный  
кокосовый бисквит,  
хрустилант с миндалем,  
кокосовый слой  
и нежнейший крем  
рафаэлло.

---

480₽



## Микадо

*Mikado*

---

Идеальное сочетание тонко раскатанных коржей из песочно-слоеного теста и шоколадно-заварного крема с добавлением орехово-шоколадной пасты.

Ни один шокоголик не останется равнодушным.

---

400₽



## Флер *Fleur*

---

Белоснежное, невесомое  
безе с сердцевинкой  
из взбитого крема на основе  
сыра маскарпоне  
и бурбонной ванили  
с сочным тар-таром  
из клубники.  
Новый взгляд  
на классический, всеми  
любимый десерт.

---

390 Р



## Чоколя *Chocolat*

---

Мягкий шоколадный насыщенный бисквит с небольшим медальоном из десертного сыра в нижней части и шапочкой из лёгкого заварного крема с кусочками спелого банана. Глянцевость в декоре достигается за счёт шоколадно-зеркального покрытия, а строгий и стильный внешний вид благодаря сочетанию темного шоколада и золотой потали.

400 ₽





## Амбре

*Ambre*

---

Тонкие карамельные бисквиты гармонируют с орехово-шоколадным муссом, а кофейный крем и хрустящий слой на основе белого шоколада идеально дополняют десерт. Украшается десерт элементами из белого бельгийского шоколада.

---

450 ₽



## Баннофи

*Bannofi*

---

В песочной тарталетке на основе миндальной муки, нежная начинка из банана, взбитой сливочной соленой карамели, воздушного крема и акцентом из хрустящего арахисового слоя.

---

400 Р



## Панье де шоколя

### *Panier de chocolat*

---

Ганаши на основе белого и молочного бельгийского шоколада, шоколадный крем чиз, хрустящая прослойка на основе молочного шоколада и сливочная соленая карамель в песочной тарталетке на основе миндальной муки. Настоящее шоколадное наслаждение.

---

390 Р



## Шем де фрес *Champ de Fraises*

---

Нежнейший чизкейк с кремовой текстурой, дополненный ягодным Конфи. Украшается самыми свежими сезонными ягодами и фруктами, бортом/кольцом из белого бельгийского шоколада и пищевым золотом.

---

450 Р



Роза

*Rose*

---

На песочной тарталетке  
восхитительный курд  
из натуральных ягод  
с добавлением лепестков роз,  
хрустящий слой на основе  
белого шоколада, миндальный  
бисквит и нежнейший  
ванильный мусс.  
Оформлена тарталетка  
лепестками роз из белого  
шоколада.

---

450 Р

## Корсе *Corse*

---

Совершенное сочетание орехового бисквита, взбитого ганаша на основе белого шоколада и сыра дорблю, компоте груша-дорблю дополнено нежнейшим ванильным баварским муссом. Пирожное покрыто глазурью гурме из молочного шоколада, украшено веточкой из сигаретного теста и уложено в тончайший ободок из белого шоколада.

Сигаретное тесто - из этого теста делают сухое печенье в виде трубочек которые похожи на сигары. Отсюда такое название. Еще называют Тюиль.

450 ₺





## Яблоня

*Pommier*

---

Томленые яблоки и заварной миндальный крем слоями уложены в тарталетке из песочного теста, украшен десерт яблоком из крема на основе белого шоколада и лепестками миндаля.

---

450 Р



## Сильеджа *Tiliegia*

---

Влажный миндальный бисквит Муале, желе из инжира с ноткой розмарина идеально дополняют лимонное кремю и нежный мусс с инжиром.

---

400₽





## Трубочка. Ваниль

*Vanilla*

---

Воздушный крем  
на основе сливок  
и бурбонской ванили  
в тончайшей трубочке  
из слоеного теста.

---

40₽



## Трубочка. Нутелла

*Nutella*

---

Крем на основе  
шоколадно-ореховой пасты  
в тончайшей трубочке  
из слоеного теста.

---

50₽



## Ванильный эклер

*Eclair alla vaniglia*

---

Эклер с кракелюром и нежным ванильным кремом на основе натуральных сливок и сыра маскарпоне. Украшен кусочками сублимированной малины.

---

150 Р



## Эклер с арахисом

*Eclair con arachidi*

Эклер с кракелюром и карамельным кремом дополнен гурме на основе молочного шоколада с кусочками арахиса.

160 Р



Печенье  
с нутеллой и орехами  
*Biscotti con nutella e noci*

---

Насыщенное шоколадное  
печенье с сердцевинкой  
из шоколадно-ореховой  
пасты нутелла.

---

90₽



Печенье  
с кремом патисьер  
*Biscotti alla crema pasticciera*

---

Мягкое сливочное печенье  
с нежным медальоном  
из крема патисьер.  
Украшено лепестками  
миндаля.

---

80₽

---

МАКАРОН

---



Ваниль

*Vaniglia*

---

Нежный взбитый ганаш  
с добавлением семян  
бурбонной ванили,  
вкус которой раскрывает  
белый шоколад.

---

100₽





## Манго и маракуйя

*Mango e frutto della passione*

---

Тропический ганаш,  
сочетающий в себе  
сладость манго  
и кислинку маракуйи

---

100 ₽



## Малина и базилик

### *Zamponi e basilico*

---

Легкий ганаш на основе пюре малины с добавлением листьев базилика. Имеет яркий вкусовой акцент и выраженную сладость.

---

100 Р



Фисташка  
*Al pistacchio*

---

Ганаш с добавлением  
фисташковой пасты

---

100₽



## Капучино *Cappuccino*

Ганаш на основе  
белого шоколада  
и натурального кофе.

100₽



## Вишня и шоколад

### *Ciliegia e cioccolato*

---

Ганаш на основе темного бельгийского шоколада дополняет легкая вишневая кислинка.

---

100 ₽

---

ГОТОВЫЕ  
ПОДАРОЧНЫЕ НАБОРЫ

---

