



ДЕСЕРТЫ И СЫР

Диана Вишнёва | 1100

Десерт создан в сотворчестве с известной балериной – клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

Наполеон | 600

Павлова с тропическими фруктами | 900

Медовик со сметанным сорбетом | 550

Весна Фаберже | 1200

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное яйцо из белого шоколада с золотым напылением и муссом из личи и розы, сердцевинкой из малины и мяты, нежным миндальным бисквитом и кремом Баваруа. Подается в воздушных бархатистых розовых лепестках из мягкого белого шоколада с марципаном и украшено тончайшим миндальным тюилем с патокой, свежей малиной и сусальным золотом с марципаном и украшено тончайшим миндальным тюилем с патокой, свежей малиной и сусальным золотом

Запеченный чизкейк | 900

с цедрой лимона и свежими ягодами

Шоколадный мусс | 900

с песочным крамблом и ванильным мороженым в апельсиновом тюиле

Нежный крем из юдзу с муссом из лемонграсса и кокосовым ганашем | 700

Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 650

Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 250

Сырная тарелка 120 г | 950

 - фирменное блюдо Астории  - блюдо без содержания глютена

На нашей кухне не используются замороженные продукты.

Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ. Цены указаны в рублях, в том числе НДС.