

ОБЕДЕННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

В будние дни с 12:00 до 15:00 действует **-10%** на основное меню.

ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ТОЛЬКО РАЗ В ГОДУ

Отпразднуйте один из самых важных и любимых праздников в ресторане «Хемингуэй».

Предупредите официанта заранее и ваши **-10%** будут в счете.

Данная акция действует день в день.

УСТРИЧНЫЙ ВЕЧЕР

Каждый последний четверг месяца ресторан Хемингуэй приглашает Вас на «Устричный вечер»! Только в этот день Вы можете насладиться свежими устрицами со скидкой 50%, а так же блюдами из разделов меню: «рыба», «аквариум» и «блюда из рыбы и морепродуктов» со скидкой 30%. В этот вечер для Вас живая музыка! Подробности и бронь столов у официантов. Данная акция действует с 18:00

*Скидочные предложения не действуют на карту бара и в праздничные дни.

Важно! Если у вас аллергия на определенные продукты, обязательно предупредите официанта

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырная тарелка

Прекрасное предложение
в качестве десерта или закуски к вину.

горгонзола, камамбер, твердая моцарелла и сулугуни,
грана падано, мед, грецкий орех

350 гр. 1620₽

Мясная тарелка

Ассорти из мясных деликатесов станет
прекрасным дополнением к столу.

прошутто, казылык, бастурма, патиссоны

200 гр. 1420₽

Севиче из гребешка

Популярное блюдо перуанской кухни.

гребешок, апельсиново-лимонный сок, оливковое масло,
сок каперсов, груша, соус песто

190 гр. 980₽

Тартар из тунца

Именно во Франции тартар переродился в новое
блюдо и сегодня это отличная закуска к столу.

тунец, авокадо, красный лук, желток,
лимон, оливковое масло

200 гр. 920₽

Рыбная тарелка

Привычные и любимые – слабосоленый лосось и
масляная рыба холодного копчения.

лосось, масляная рыба, угорь, кунжут, лимон

240 гр. 1580₽

Тартар из лосося

Благодаря интересному сочетанию ингредиентов
эта закуска найдет отклик любителя.

лосось, красный лук, корнишоны, лимон,
горчица, оливковое масло

190 гр. 960₽

Брускетты с помидорами, маслинами, базиликом и соусом песто

Идеальный способ окунуться в атмосферу солнечной Италии,
отличный вариант легкого перекуса.

томаты, оливки, маслины, соус песто,
грана падано, чабатта, ацето бальзамик

200 гр. 520₽

Брускетты с паштетом из осьминога

Нежнейший паштет с нотками копчения, нестандартное,
но интересное блюдо.

осьминог, копченый лосось, черри, домашний майонез,
чеснок и чабатта

180 гр. 640₽

Капрезе

Капрезе считается одним из главных символов Италии, так
как три цвета его основных ингредиентов представляют
собой флаг этой страны.

узбекские помидоры, соус песто, моцарелла, крем ацето

240 гр. 720₽

Карпаччо из осьминога

Закуска из тонко нарезанного осьминога, невероятно
хороша с белым вином

Осьминог, авокадо, вяленые томаты, соус песто, грана падано

140 гр. 1280₽

Севиче из конины

Свежайшая конина с болгарским и острым перцем,
устричным и соевым соусами, трюфельной пастой,
лаймом, подается с чабаттой и
сливочным маслом.

270 гр. 980₽

Оливки, маслины

Оливки и маслины ценятся за насыщенное содержание
минералов и витаминов.

оливки, маслины крупные

150 гр. 820₽

Хлебная корзина

Если Вы придёте к нам утром, сразу после открытия
ресторана, то сможете уловить волшебный аромат хлеба,
который мы выпекаем сами.

150 гр. 100₽

САЛАТЫ

Салат «Эрнест» с морепродуктами

Настоящая находка для любителей изысканных сочетаний! Диетический и крайне вкусный салат.

осьминог, креветки, руккола, романо, груша, оливки, черри, оливковое масло

230 гр. 980₽

Салат с тунцом и соусом гуакамоле

Гастрономический подарок любителям красного мяса тунца, необычное сочетание соуса и рыбы.

тунец, соус гуакамоле, салат романо, руккола, оливковое масло, помидорки черри

220 гр. 960₽



Стейк-салат с кониной

Теплый салат, для приготовления которого мы используем свежую зелень в сочетание со свеклой и так же приготовленной по особому рецепту, кониной. Мясо готовится быстро, получается нежным и мягким.

Романо, айсберг, вырезка конины, грана падано, грецкий орех, шпинат, свекла, горчишно-медовый соус

220 гр. 880 ₽

Салат «Хемингуэй»

Мы уверены, что каждый, кто пробовал этот салат у нас – не уходил равнодушным. Вероятно, он пришелся бы по нраву и Эрнесту Хемингуэю.

вырезка из говядины, куриное филе, сельдерей, руккола, огурцы, морковь, устричный соус

200 гр. 780₽

Салат «Восторг»

Мы постарались вложить в этот салат иной взгляд на вкусовые сочетания. Готовы оценить?

горгонзола, романо, руккола, груша, бальзамично-медовый соус, оливковое масло, грецкий орех, радичио

170 гр. 580₽

Итальянский салат из рукколы, грана падано и шампиньонов

Классика жанра или свежий вкус для начала трапезы, приятного аппетита!

шампиньоны, руккола, грана падано, виноград, помидорки черри

180 гр. 580₽

Салат с морским гребешком и авокадо

В XVIII веке моряки намазывали авокадо на крекер и употребляли в виде бутербродов. Они же и прозвали фрукт «маслом гардемарин».

морской гребешок, грана падано, руккола, помидоры черри, романо, авокадо, оливковое масло

210 гр. 980₽

«Нежный» салат с лососем

Еще один оригинальный рецепт салата, несомненно, ему есть чем удивить.

лосось, руккола, романо, помидоры черри, апельсин, грана падано, оливковое масло, кунжут

190 гр. 780 ₽

Буррата с помидорами

Буррата - это итальянский сыр, он представляет из себя мешочек из слоя моцареллы, внутри которого находится нежная сливочная масса.

томаты, буррата, руккола, базилик, песто, бальзамик

200 гр. 840₽

Салат «Шопский»

Достаточно популярное блюдо, в некотором смысле, младший брат греческого салата.

томаты, огурцы, болгарский перец, красный лук, брынза, оливковое масло, зелень

290 гр. 540₽

Салат «Цезарь» с курицей

Перед вами - классический рецепт популярного и любимого салата «Цезарь». Приятного аппетита.

куриное филе, грана падано, помидоры черри, романо, айсберг, сухарики, соус цезарь

200 гр. 560₽

Салат «Цезарь» с кальмарами

Добавив кальмары в классический рецепт салата, мы получили необычное, ни с чем не сравнимое блюдо.

кальмар, грана падано, помидоры черри, романо, айсберг, сухарики, соус цезарь

200 гр. 840₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Ария «Хемингуэй»

Цена морепродуктов за вес.

Осьминог

Магний, кальций, натрий, калий, железо, фосфор, медь, селен и марганец, а также витамины групп B, A, C, E, PP, Омега-3 и фосфорная кислота...И это еще не всё.

50 гр. 720₽

Тигровые креветки

Повышают иммунитет, наполняют организм силой и энергией, улучшают работу сердца и сосудов. Помимо этого, обладают особенно нежным вкусом.

50 гр. 520₽

Морской гребешок

Нежное, слегка сладковатое мясо морских гребешков считается любимым блюдом французских монархов.

50 гр. 480₽

Кальмары

Плотное и белое мясо с мягким, едва сладковатым, созвучным с ореховым, вкусом.

50 гр. 400₽

Способы приготовления

на гриле, в соусе провансаль, в сливочном соусе с чесноком, с картофелем по-домашнему

Улитки Эскарго

Ассорти фермерских улиток из 6 вкусов, выращенные в экологически чистой заповедной зоне Лаишевского района республики Татарстан.

Сет из 6 вкусов:

- с трюфельным пате,
- с соусом том-ям,
- с сыром грана падано и сыром пармезан,
- с сливочно-чесночным маслом и зеленью,
- с вялеными томатами и греческими оливками,
- с сливочным муссом из сыра горгонзола и прованскими травами

120 гр. 1100₽

Мидии в сливочном соусе из горгонзолы

Моллюски в соусе из мягкого сыра с благородной голубой плесенью - классика для романтического ужина. горгонзола, сливки, чеснок, чабатта

450 гр. 980₽

Креветки магаданские

Сочные магаданские креветки, обжаренные на сковороде с чесноком и рыбно-соевым соусом. Подаются на льду с соусом Чипотле.

500 гр. 2600₽

Жюльен с морепродуктами

Изысканная закуска с французскими корнями. креветки, мидии, сливки, лук, грана падано

150 гр. 640₽

Запеченный камамбер с тыквой в медовом соусе

Камамбер создан для воплощения кулинарных фантазий, мед и французский сыр идеально подчеркивают особенности друг друга.

тыква, сыр камамбер, мед, ворчестер, грецкий орех

250 гр. 980₽

СУПЫ

Балканский суп с морепродуктами на две персоны

Сытный пикантный суп для любителей морепродуктов креветки, кальмар, гребешок, осьминог, лосось, лук порей, помидор черри, перец чили, томаты в собственном соку

800 гр. 2600₽

Суп с морепродуктами

Ароматный и насыщенный суп непременно понравится любителям Средиземноморской кухни.

осьминог, кальмары, креветки, морской гребешок, лосось, треска, лук, морковь, сельдерей, зелень

380 гр. 1300₽

Томатный суп с мидиями и креветками

Эти ингредиенты прекрасно дополняют друг друга, акцентируя внимание на сочности морепродуктов.

креветки, мидии, томаты в собственном соку, чеснок, оливковое масло, зелень

300 гр. 690₽

Чорба из телятины

Вкусный и питательный суп с Балкан. Семейный рецепт от нашего бренд-шефа.

телятина, морковь, корень сельдерея, лук, мука

300 гр. 520₽

Уха

Насладитесь по-настоящему рыбным супом.

лосось, треска, морковь, лук, сельдерей, зелень

300 гр. 620₽

Том Ям

Национальный тайский кисло-острый суп для любителей морепродуктов.

Кальмары, морской гребешок, грибы шиитаке, креветки, кокосовое молоко, имбирь, лемонграсс, рыбный бульон, рис, паста том ям

350 гр. 980₽

Потаж из тыквы с креветками и кокосовым молоком

Яркий, как солнечный свет! Густой и очень полезный.

тыква, морковь, креветки, кокосовое молоко

300 гр. 640₽

Куриный суп

Столько уюта от горячего куриного бульона, который питает, а порой, буквально ставит на ноги. куриное филе, яйцо, картофель, зелень

300 гр. 480₽

ПАСТА

Спагетти с морепродуктами

Легкий соус на белом вине лишь подчеркивает грацию и насыщенность вкуса. Приятного аппетита!
осьминог, морской гребешок, креветки, кальмары, спагетти, чеснок, белые грибы, белое вино, устричный соус, грана падано, базилик, сливочное масло

380 гр. 1540₽

Тальятелле с морским гребешком

Морской деликатес требует особого отношения, что позволяет полноценно раскрыть его вкус и полезные свойства с классическими спагетти и легким соусом.
морской гребешок, сливки, грана падано, тальятелле, соус песто, базилик

340 гр. 1100₽

Пенне с копченым лососем в сливочном соусе

Лосось умеренного копчения с овощами и травами в сливочном соусе. Итальянская классика! Бониссимо!
копченый лосось, помидоры черри, сливки, пенне, грана падано, базилик

320 гр. 980₽

Итальянская паста с брокколи, горгонзолой и курицей

Этот рецепт уже завоевал сердца многих гостей нашего ресторана. Может именно эта паста откроет новые вкусовые впечатления? Выбор за вами.

куриное филе, брокколи, спагетти, горгонзола, сливки, чеснок, грана падано

380 гр. 780₽

Паста Алла Карбонара

Паста Карбонара - это искусство итальянской кухни, пленяющее своим насыщенным вкусом.
Тальятелле, бекон, сливки, грана падано

320 гр. 620 ₽

Спагетти с креветками в томатном соусе

Сочные креветки, спелые томаты и ароматный базилик создают неповторимое сочетание в этом итальянском рецепте.

креветки, черри, чеснок, базилик, соус из томатов, спагетти, грана падано

340 гр. 980₽

Пенне «Дары моря» с чернилами каракатицы

Приятный, насыщенный, хлебный и немного солоноватый вкус с тонким ароматом моря.
пенне, чернила каракатицы, креветки, мидии, кальмары, сливки, сыр грана падано

360 гр. 980₽

Паста Пикантная с кониной

Слегка острая итальянская паста с кониной в соусе из томатов
конина, тальятелле, томатный соус, чеснок, базилик, болгарский перец, черри, сыр грана падано, слив. масло.

350 гр. 920₽

РИЗОТТО

Зеленый ризотто с морепродуктами

Сливочный соус как нельзя лучше подходит этой композиции вкуса. Нежное, сытное и легкое блюдо.
креветки, морской гребешок, кальмары, рис арборио, сливки, соус песто, грана падано

350 гр. 1200₽

Черный ризотто с морепродуктами и чернилами каракатицы

Просто необычное блюдо!
Какие вкусовые впечатления Вы испытали?
креветки, кальмары, чернила каракатицы, рис арборио, сливки, чеснок, грана падано

320 гр. 1100₽

Красный ризотто с кальмарами и креветками

Этот рецепт ризотто идеально подойдет для романтического ужина, а бокал белого вина станет отличным дополнением.
креветки, кальмары, цукини, рис арборио, соус из томатов, сливочное масло, чеснок, грана падано

340 гр. 980₽

Ризотто с грибами

Невероятно вкусное, насыщенное, сытное и чарующее блюдо. Нельзя пройти мимо него и нельзя оторваться от тарелки.
рис арборио, шампиньоны, белые грибы, сливки, горчица, грана падано

350 гр. 680₽

Путешествуй только с теми, кого любишь.

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

*Цены указаны за 100 г

RESTAURANT H HEMINGWAY

РЫБА

Тюрбо

Тюрбо не выращивают в искусственных условиях, она бывает только дикой.

100 гр. 980₽

Морской язык

Рыба известна во многих кухнях мира и мы знаем секрет ее выразительности. Готовим быстро, для сохранения целостности полезных качеств и богатства вкуса.

100 гр. 920₽

Солнечник

Мясо солнечника характеризуют приятным, тонким и оригинальным вкусом.

Принадлежит к деликатесным продуктам.

100 гр. 880₽

Морской черт

Белое, плотное, лишенное костей и чрезвычайно нежное мясо. Отведовав его, вы точно ощутите вкус моря.

100 гр. 1080₽

Скорпена

Белое и упругое мясо с едва сладковатым вкусом.

100 гр. 840₽

Барамунди

Универсальная рыба, - нежное, сочное и нежирное мясо, которому с легкостью можно придать яркий и рельефный вкус.

100 гр. 620 ₽

Пагр

Всего лишь 100 гр. рыбы снабжает организм примерно 40% витамина B3, 13% витамина B5, 50% витамина B12, 33% витамина D и 31% фосфора от суточной нормы.

100 гр. 720 ₽

Дорадо | Дорадо Экстра

В качестве способа приготовления для этой рыбы рекомендуем попробовать - в панцире из соли, таким образом, рыба сохранит всю сочность вкуса.

100 гр. 400|580 ₽

Сибас | Сибас Экстра

Готовим морскую рыбу несколькими способами: запекаем в соли, пергаменте, фольге, по-домашнему или жарим на гриле. Кому как не вам выбрать способ приготовления?

100 гр. 400|580 ₽

Красный снайпер

Это экзотическая рыба с белым сладковатым мясом плотной текстуры.

Имеет низкое содержание жиров, богата белком, аминокислотами и протеином.

100 гр. 620 ₽

Пинджало

Имеет широкое распространение в Индо-Тихоокеанском регионе, ценится за отменный выразительный вкус, нежную текстуру и относительно небольшое количество костей.

100 гр. 620 ₽

АКВАРИУМ

Устрицы

Откройте свой любимый вкус моря! Сравнивайте устрицы с ближних и средиземноморских вод.

Россия

1 шт. 460₽

Импорт

1 шт. 620 ₽

Премиум импорт

1 шт. 1200₽

Камчатский краб

С нашей подачей вы не пропустите ни единого кусочка лакомства. Подчеркиваем особенности плотных и толстых волокон мяса.

Рекомендуем уточнить у официанта возможные варианты приготовления.

100 гр. 980₽

Морской ёж

Иглокожие ежедневно едят водоросли, которые напитывают мясо и икру исключительным составом минералов, витаминов и других веществ.

1 шт. 380₽

Анадара

Уникальный вкус и сильнейший энергетик! Есть поверье: если каждый день съедать по одной сырой анадаре, то проживешь до 150 лет.

100 гр. 480₽

Наличие и вес рыбы уточняйте у официанта!

Способы приготовления охлажденной рыбы.

Готовим: в соли, пергаменте, на гриле, по-домашнему, на пару.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Паэлья с морепродуктами на две персоны

В Испании это блюдо - веский повод, чтобы собраться всей семьей за обеденным столом в воскресенье.

креветки, кальмары, морской гребешок, осьминог, мидии, рис арборио, кукуруза, белое вино, лук, болгарский перец, сливочное масло, куркума, шафран, горчица

800 гр. 2800₽

Осьминог на гриле с цукини в томатном соусе

Культовое блюдо Средиземноморья.

Нежнейшее мясо осьминога дополняется пряным томатным соусом.

осьминог, помидоры, каперсы, тимьян, томаты в собственном соку.

340 гр. 2300₽

Осьминог на гриле с ароматным картофелем

Это блюдо уже покорило сердца многих наших гостей. Необычное сочетание подарит вам отменный и легкий вкус.

осьминог, картофель, шпинат, сливки, чеснок

360 гр. 2300₽

Стейк из тунца

Рекордсмен среди морепродуктов по содержанию полезных ОМЕГА-3 жирных кислот.

Сочный и аппетитный, с румяной корочкой.

тунец, сливки, чеснок, руккола, романо, радичио, помидоры черри, горчица, лимон, кунжут

260 гр. 1680₽

Морской гребешок на гриле с грушей и горгонзолой

Груша оттеняет благородный вкус морского гребешка, а горгонзола придает пикантности.

морской гребешок, груша, горгонзола, клубника

240 гр. 1580₽

Тигровые креветки Алла Наполеоне в сырном соусе

Непередаваемый, очень изысканный вкус креветок с легкой остринкой от горгонзолы.

тигровые креветки, сливки, горгонзола, чеснок

280 гр. 1480₽

Стейк из лосося с брокколи и цветной капустой

Свежий лосось нежно обжаривается до золотистой корочки, сохраняя внутри сочность.

лосось, брокколи, цветная капуста, сливочное масло, чеснок, лимон

320 гр. 1580₽

Палтус с имбирным соусом и пюре из горошка

Мягкое блюдо обязательно будет в меню тех, кто любит простую и вкусную кухню.

палтус, пюре из зеленого горошка, имбирь, мед, лимон, оливковое масло

280 гр. 1420₽

Кальмары со спаржей на гриле

Очень легкое, но при этом очень сытное блюдо с пикантными нотками чеснока.

Кальмары, спаржа, чесночное масло

280 гр. 1320₽

Филе сибаса с красным ризотто

Морская рыба с белым плотным мясом и чуть сладковатым вкусом, прекрасно оттеняет легкую кислинку томатов в ризотто.

Сибас, рис, томаты, оливки, маслины

380 гр. 1780₽

МЯСНЫЕ БЛЮДА



Стейк из конины с овощами на гриле и соусом ранчо

Рекомендация от Шеф-повара. Добротный стейк из диетического мяса, овощи и изумительный соус.

вырезка из конины, болгарский перец, баклажан, цукини, шампиньоны, зелень, соус ранчо

360 гр. 1750₽

Телятина с ньокками в устричном соусе

Благодаря маринаду, телятина раскрывается с другой стороны, отличное сочетание с ярким вкусовым акцентом к вашим услугам.

вырезка из говядины, ньокки, шампиньоны, устричный соус, сливочное масло

420 гр. 1550₽

Стейк из телятины с овощами на гриле и соусом ранчо

Молодое и нежное мясо. Желаете выбрать прожарку? Наши официанты с удовольствием помогут вам.

вырезка из говядины, болгарский перец, баклажан, цукини, шампиньоны, зелень, соус ранчо

360 гр. 1750₽

Плескавица «Гурманская»

Очень сочная котлета из рубленного мяса, секрет этого насыщенного вкуса заключается в особенностях приготовления. Самое популярное сербское блюдо.

рубленая говядина, лук, копченый сулугуни, бекон по желанию (предупредите официанта)

300 гр. 880₽

Куриное филе с овощами на гриле

Любите овощи на гриле? А белое филе курицы? Если да, то обратите внимание на это блюдо.

Любимое и крайне вкусное сочетание!

куриное филе, болгарский перец, баклажаны, цукини, шампиньоны, зелень, масло

320 гр. 680₽

Караджорджев шницель

Запанированный рулет из курицы, начиненный плавленым сыром. Жарится во фритюре.

Подается с соусом тар-тар и картофелем фри.

курица, сыр моцарелла, панировка, картофель фри, соус тар-тар

420 гр. 1250₽

Сербский рулет из свинины с беконом и сыром

Одно из популярных блюд, его можно встретить почти во всех ресторанах Сербии

свинина, бекон, сыр моцарелла, картофельные дольки, соус тар-тар

420 гр. 1350₽

ГАРНИРЫ

Овощи на гриле

болгарский перец, баклажан, цукини, шампиньоны, зелень, оливковое масло

200 гр. 480₽

Картофель по-домашнему

картофель, шампиньоны, белые грибы, черри, тимьян, лук, сметана, каперсы, горчица

200 гр. 480₽

Гарнир по-бокельски

шпинат, картофель, сливки, чеснок

250 гр. 440₽

Рис с овощами

рис арборио, болгарский перец, баклажан, цукини, оливковое масло, чеснок, зелень

200 гр. 380₽

Цветная капуста и брокколи на гриле

цветная капуста, брокколи, чеснок, сл. масло

200 гр. 360₽

Картофельные дольки

200 гр. 290₽

Картофель фри

200 гр. 290₽

Картофельное пюре

картофель, молоко, сливочное масло

200 гр. 290₽

Пенне с оливковым маслом

80 гр. 290₽

Спаржа на гриле

120 гр. 480₽

СОУСЫ

Соус из горгонзолы

сыр горгонзола, сливки

125 гр. 240₽

Сливочный соус с чесноком

сливки, чеснок

50 гр. 240₽

Устричный соус

устричный соус, сливки

40 гр. 240₽

Грибной соус

шампиньоны, белые грибы, сливки, чеснок

85 гр. 240₽

Соус сицилийский

болгарский перец, томаты в собственном соку, чили, оливки, чеснок

100 гр. 240₽

Кетчуп

50 гр. 80₽

Соус Ранчо

50 гр. 180₽

Счастье приходит к человеку во всяком виде,
разве его узнаешь?

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ

ДЕСЕРТЫ

Белый лотос

Один из самых романтических десертов.
Лимонно-лаймовый мусс с ягодами и орешками,
накрытый сферой из белого шоколада.
Он раскроется перед вами словно цветок лотоса.
лимонно-лаймовый мусс, грецкий орех, клубника,
белый шоколад, темный шоколад

200 гр. 660₽

Трилече

Нежнейший бисквит, пропитанный смесью
из сливок, сгущенного и обычного молока,
покрыт натуральной карамелью. Родом из Сербии.

мука, манка, яйцо, молоко, сливки,
сгущенное молоко, шоколад, сахар

170 гр. 460 ₽

Десерт «Розовое море»

Нежнейшее малиновое море бьется о скалы тропического
мусса на берегах вафельной крошки. Настоящее
произведение искусства в тарелке.
мусс малина, мусс манго-маракуйя, глазурь, вафельная крошка,
белый шоколад

180 гр. 540₽

Тирамису

Посвящается любителям кофейных нот. Вас ждет
интересная подача и не менее восхитительный вкус.

маскарпоне, савоярди, кофе,
какао, сливки, яйцо, сахар

150 гр. 560 ₽

Шоколадный фондан

Это пирожное - на вид обычный бисквит, но если надломить
ложечкой, изнутри вытекает шоколадная лава.
шоколад, сливочное масло, яйцо, сахар, ванильное мороженое

300 гр. 540₽

Лавандовый торт «Миллер»

Необычный и ароматный бисквитный торт с лавандой и
лимонно-лаймовым курдом удивит Вас
своим вкусом.

бисквит, сливочный сыр, лавандовый ганаш,
лимонно-лаймовый курд, белый шоколад, миндаль

150 гр. 520₽

Меренговый рулет

Это особый десерт, который отличается уникальным
нежным вкусом. Такой рулет тает во рту!
яйцо, сахар, кукурузный крахмал, вишня, сливки, сливочный сыр,
сахарная пудра, тыквенные семечки, клубника, мята, голубика

110 гр. 480₽

Чизкейк

Десерт на основе сливочного сыра,
политый ягодным соусом, и украшенный клубникой.
сливочный сыр, фетакса, апельсиновый сок, сахар,
крекеры, ягодный соус

200 гр. 480₽

Мороженое

Три вида на выбор - ваниль, шоколад,
манговый сорбет

50 гр. 220 ₽

Фруктовая тарелка

Вас ждет вкусное украшение к столу.
яблоки, киви, клубника, апельсины, груша,
виноград, ананас, мята, сахарная пудра

500 гр. 980 ₽



Десерт «Татлы»

Татлы в переводе с татарского означает «сладкий».
Желаем вам вкусной трапезы и сладкой улыбки!

пастила, грецкий орех, чернослив, курага, сл. масло,
сгущенное молоко, клубника, сахарная пудра

100 гр. 460₽

Лучшая возможность узнать,
можешь ли ты доверять человеку, –
довериться ему.

ЭРНЕСТ МИЛЛЕР ХЕМИНГУЭЙ