

sweet & tasty

десерты как искусство...

№1 01.2023

MAMINI
Trattoria

KI
S2
RESTOBAR



Руллет Меренговый

Нежная и воздушная текстура меренги со сливочным кремом и вишнёвым конфитюром.

1400.-
1000г



Торт цифра, сердце

Медовые коржи
с нежным сливочным кремом
и малиновым конфитюром.

1300.-
1000г

Медовик

Ароматные медовые коржи с добавлением гречишного мёда и лёгкий сметанный крем.

650.-
1000г



Сникерс

Насыщенно шоколадный бисквит с пропиткой на молочном шоколаде. Начинка из арахисового крема с кусочками жареного арахиса, густой карамели и сливочного крем-чиза.

900.-
1000г



Клубничный

Нежный ванильный бисквит с лимонной цедрой и начинкой из клубничного конфитюра и сливочного крем-чиза.

1200.-
1000г



Шоколадный с вишней

Шоколадный бисквит с вишнёвой пропиткой и начинкой из вишнёвого конфитюра с цельными ягодами и шоколадного крем-чиза.

850.-
1000г





Капкейк

На выбор:

- Шоколадные с цельной вишней и шапочкой из сливочного крем-чиза.
- Миндально-лимонные с клубникой и шапочкой из сливочного крем-чиза.

140.-

1 шт.



Анна Павлова

Нежный и лёгкий, как сама балерина, в честь которой и назван торт. Хрустящее безе в сочетании со сливочным кремом и свежей ягодой.

1350.-

1000г

Морковный с апельсином

Морковный бисквит с орехом «Пекан», корицей и апельсиновой цедрой. Начинка из сливочной карамели, апельсинового курда и крем-чиза.

900.-
1000г



Красный Бархат

Воздушный, пористый бисквит с шоколадным послевкусием и начинка из малинового конфитюра со сливочным крем-чизом.

1050.-
1000г



Чизкейк

Карамельный чизкейк на шоколадной основе, политый солёной карамелью.

1100.-
1000г



Три шоколада

Насыщенно шоколадный бисквит, нежный мусс из трёх видов шоколада и тягучая карамельная прослойка

1900.-
1000г



Оранжевое настроение

Ароматные, пушистые бисквиты на основе бельгийского апельсинового шоколада. Яркая апельсиновая начинка из крем-чиза и цитрусового конфи.

950.-
1000г



Манго Маракуйя

Миндально-лимонные бисквиты с цедрой лимона и начинка из мангового крема на основе «Маскарпоне» и пюре манго с мармеладной прослойкой манго-маракуйя.

1350.-
1000г



Шоколадно банановый

Сочный шоколадный бисквит с бананами в карамели и воздушным сливочным крем-чизом.

800.-
1000г





Тирамису

Бисквиты савоярди,
пропитанные
свежесваренным кофе
со сливочным кремом
на основе сыра «Маскарпоне»
с добавлением кофейного
ликёра.

1600.-
1000г



Творожно-сливочный

Молочные коржи со сливочным кремом на основе натурального фермерского творога с персиковой начинкой.

800.-
1000г



Наполеон

Слоёные хрустящие коржи со сливочным кремом на основе «Маскарпоне» и малиновым конфитюром.

1900.-
1000г





MAMINI
Trattoria

KI
S2
RESTO BAR

☎ 48 82 22

☎ 48 88 00