|  |  |
| --- | --- |
| **Меню кафе Black Duck** | **Cafe Black Duck Menu** |
| **Завтраки**  *доступны с 07:00 до 12:00 (также, смотрите “Завтрак в любое время дня”)* | **Breakfast**  *Served from 7:00am to 12:00pm (“breakfast any time of a day” available)* |
| **Французский завтрак, Т2000**  Хрустящий тост с аппетитным джемом, вареньем или повидлом (на выбор), 2 ароматных круассана, сливочное масло, душистый чай или терпкий кофе (на выбор) | **French breakfast, Т2000**  Crispy toast, choice of savoury jam or fruit puree, 2 flavoured croissants, butter, choice of sweet-scented tea or rough coffee |
| **Континентальный завтрак, Т2500**  Хлеб со сливочным маслом, отборный желтый сыр, тонко нарезанные помидоры и огурцы, джем, творог со сметаной. Сок, чай или кофе - на выбор | **Continental breakfast, Т2500**  Bread, butter, yellow cheese of the choicest quality, thin sliced tomatoes and cucumbers, jam, cottage cheese with sour cream. Choice of juice, tea or coffee |
| **Английский завтрак, Т2500**  Хрустящий хлеб с поджареной колбасой (халал), шампиньоны, сосиска с помидорами, сливочное масло, джем. Глазунья из пары яиц или овсяная каша - на выбор. Апельсиновый сок, кофе или чай - на выбор | **English breakfast, Т2500**  Fried sausage over crispy bread, mushrooms, sausage with tomatoes, butter, jam. Choice of two fried eggs or oatmeal. Choice of orange juice, coffee or tea |
| **Фирменный завтрак Black Duck, Т3000**  Классический омлет с лососем и добавлением филе утки, 3 вида свежего сыра - пармезан, камамбер и голубой сыр, свежие помидоры черри, микс маслин и оливок, хлебная корзинка со сливочным маслом. Свежевыжатый сок апельсина, ананаса или шампанское для успешного начала дня - на выбор. На десерт - фруктовая нарезка. По желанию Вам подадут чай или кофе. | **Black Duck specialty, Т3000**  Classic omelet with salmon and fillet of duck, 3 types of fresh cheese – parmesan, camamber and blue cheese, fresh cherry tomatoes, mixed olives, bread selection with butter. Choice of fresh orange juice, pineapple juice or champagne for successful start of your day. Fruit plate for dessert. Choice of tea or coffee |
| **Завтрак в любое время дня**  *Блюдо для тех, кто завтракает по собственному распорядку дня* | **Breakfast any time of a day**  *For those who live their own schedule* |
| 1. Блюдо из яиц на Ваш выбор - омлет, глазунья или 3 вареных яйца, Т900   Вам подадут аппетитные добавки к каждому блюду из яиц - спелые помидоры, сочный болгарский перец, лук, свежие шампиньоны, говяжью ветчину (каждый ингредиент - Т200) | 1. Eggs cooked any way you like them – choice of omelet, fried eggs or 3 boiled eggs, Т900  Served with fresh tomatoes, juicy green peppers, onions, fresh mushrooms, beef ham  (Т200 extra for each ingredient) |
| 1. Сырники с любой выбранной добавкой - душистым медом, сметаной, фруктовым вареньем или ягодным джемом, Т1000 | 1. Cheese cakes with choice of sweet-scented honey, sour cream, fruit jam or berry jam, Т1000 |
| 1. Каша на молоке или воде. Рис, манная или гречневая крупа, традиционные овсяные хлопья - на выбор   Делайте выбор добавки к каше - мед, орехи, сухофрукты, варенье (каждый ингредиент + Т200) | 1. Porridge made with milk or water. Choice of rice, semolina, buckwheat or traditional oatmeal.   Add honey, nuts, dried fruit or jam for T200 each |
| 1. Свежеиспеченные блинчики (3 штуки), Т500   Среди добавок к блинам - аппетитный шоколад, джем, мед или сметана на Ваш выбор (каждый ингредиент + Т200) | 1. 3 newly-baked pancakes, Т500   Choice of tempting chocolate, jam, honey or sour cream for T200 each |
| **Холодные закуски и салаты** | **Appetizers and salads** |
| **Салат «Свежий»** (пикто «листок»)  Микс из хрустящих листьев салата, с помидорами черри и соусом из оливкового масла и сока лимона | **Salad “Fresh”**  Crispy lettuce, cherry tomatoes with olive and lemon dressing |
| **Салат «Греческий»** (пикто «листок»)  Овощной микс с маслинами, сыром Фета и болгарским перцем. Заправлен оливковым маслом | **Greek salad**  Vegetable mix with olives, feta cheese, green peppers. Best with olive dressing. |
| **Салат из говяжьей вырезки**  Салатный микс с нежными кусочками говядины на гриле и медово-бальзамической заправкой | **Beef fillet salad**  Salad mix, delicate grilled beef with sweet balsamic dressing |
| **Салат «Капрезе»**  Спелые помидоры с сыром моцарелла под заправкой из оливкового масла и домашнего соуса Песто | **Salad “Capreze”**  Ripe tomatoes and mozarella topped with olive dressing and homemade sauce Pesto |
| **Салат с тунцом**  Тунец в собственном соку с помидорами, свежим луком, красным перцем и перепелиными яйцами. Заправляется оливковым маслом | **Tuna Salad**  Tuna topped with its gravy, tomatoes, fresh onions, red peppers and quail eggs. Best with olive dressing |
| **Салат “De Lucia”**  Изысканный салат с болгарским перцем, кусочками манго и авокадо, помидорами черри, тигровыми креветками под соусом из оливкового масла и сока свежевыжатого лимона | **Salad “De Lucia”**  Dainty salad with sweet pepper, mango, avocado, cherry tomatoes, tiger prawns topped with olive and lemon dressing |
| **Салат из запеченной свеклы с яблоками и козьим сыром**  Классическое сочетание козьего сыра с запечеными яблоками и свеклой, заправленных соусом из свежевыжатого лимона и оливкового масла | **Roasted beet salad with apples and goat’s cheese**  Classic combination of goat’s cheese, fried apples and roasted beet topped with olive and lemon dressing |
| **Салат из утки и груши с соусом из сыра**  Жареное филе утки с сочными листьями салата, овощами и слайсами из груши. Заправляется соусом из голубого сыра | **Duck and pear salad with cheese sauce**  Fried fillet of duck, ripe lettuce, vegetables and pear slices topped with blue cheese sauce |
| **Салат “Waldorf”**  Классический салат из куриного мяса с корнем сельдерея, грецким орехом и яблоками. Заправляется оливковым маслом или майонезом на Ваш выбор | **Salad “Waldorf”**  Classic salad with chicken, celery heads, walnuts and apples topped with choice of olive dressing or mayonnaise |
| **Салат «Цезарь»**  Салатный микс с помидорами черри, перепелиными яйцами, крутонами под соусом Цезарь  *С курицей - Т2200*  *С лососем - Т2400*  *С морскими гребешками – Т2700* | **Caesar salad**  Salad mix with cherry tomatoes, quail eggs and croutons topped with Caesar sauce  *Chicken - Т2200*  *Salmon - Т2400*  *Scallops – Т2700* |
| **Салат из руколлы, креветок и пармезана**  Классическое сочетание рукколы, помидоров черри, пармезана и тигровых креветок. Заправляется соусом из свежевыжатого лимона, оливкового масла и бальзамического уксуса | **Salad with rucola, tiger prawns and parmesan**  Classic combination of rucola, cherry tomatoes, parmesan and tiger prawns. Best with lemon, olive dressing and balsamic vinegar |
| **Супы** | **Soup** |
| **Суп-гуляш** (пикто «перчик»)  Классический венгерский суп. Наваристый и слегка острый, с мясом и овощами в томатном соусе | **Goulash soup**  Classic Hungarian soup. Nourishing, a bit spicy. Made with meat, vegetables, topped with tomato sauce |
| **Суп-пюре из грибов** (пикто «бутилочка»)  Нежный суп-пюре из шампиньонов и сливок. Подается с сыром и крутонами | **Cream soup with mushrooms**  Delicate cream soup made with mushrooms and cream. Served with cheese and croutons |
| **Суп «Велуте»** (пикто «бутилочка»)  Классический французский суп на белом мясном бульоне, с сельдереем и сливками | **Soup “Velute”**  Classic French soup with white meat broth, celery and cream |
| **Суп Минестроне** (пикто «травка»)  Пикантный итальянский суп из овощей | **Minestrone soup**  Spicy Italian soup made with vegetables |
| **Суп-пюре тыквенный**  Нежный суп из протертой мякоти тыквы с оливковым маслом | **Pumpkin cream soup**  Delicate soup made with pumpkin puree. Best with olive oil |
| **Суп шпинатный**  Шпинатный суп-пюре со сливками и 5 видами перца | **Spinach soup**  Spinach cream soup with cream and five types of peppers |
| **Сливочный суп с морепродуктами** (пикто «бутылочка»)  Безупречный суп c мидиями, аппетитными морскими гребешками, кусочками осьминога, филе сибаса и тигровыми креветками. Оригинальный вкус блюду дарят сливки и каперсы | **Seafood cream soup**  Perfect soup made with mussels, delicious scallops, octopus slices, fillet of sea bass and tiger prawns. Cream and capers make its taste dainty |
| **Горячее закуски** | **Hot appetizers** |
| **Брускетты Black Duck (5 шт.)**  Ассорти из 5 ломтиков домашнего хлеба, запеченных со спелыми помидорами, чесноком и сыром, мариноваными оливками и маслинами, анчоусами, копченой говядиной и свежей рукколой | **Bruschettas Black Duck (5 slices)**  Homemade bread selection of 5 slices baked with fresh tomatoes, garlic, cheese, pickled olives, anchovies, smoked beef and fresh rucola |
| **Панированный сыр «Фета» с апельсиновым джемом**  Нежный сыр Фета в кунжутной панировке. Подается со свежей рукколой и домашним апельсиновым джемом | **Breaded feta cheese with orange jam**  Dainty feta cheese in sesame breading. Served with fresh rucola and homemade orange jam |
| **Ризотто с тремя видами грибов** (пикто «бутылочка»)Классическое итальянское блюдо из риса Арборио с 3-мя видами грибов и сыром Пармезан | **Risotto with three types of mushrooms** Classic Italian dish with Arborio rice, three types of mushrooms and parmesan |
| **Ризотто с креветками и цуккини** (пикто «бутылочка»)  Классическое итальянское блюдо из риса «Арборио» с тигровыми креветками обжаренными на сливочном масле, кусочками кабачков цуккини и сыром пармезан | **Risotto with tiger prawns and zucchini**  Classic Italian dish with Arborio rice, sauteed tiger prawns, squash slices, zucchini and parmesan |
| **Тигровые креветки на тыквенном соусе**  Тигровые креветки, приготовленные на гриле, с нежным тыквенным пюре | **Tiger prawns with pumpkin sauce**  Grilled tiger prawns with dainty pumpkin puree |
| **Ризотто с морепродуктами** (пикто «бутылочка»)  Микс морепродуктов, рис Арборио с классическим средиземноморским соусом из томатов | **Risotto with seafood**  Seafood mix, Arborio rice topped with classic Medditeranian tomato sauce |
| **Паста** | **Pasta** |
| **«Aglio olio»** (пикто «перчик»)  Паста с пикантным соусом из перца чили, ароматного чеснока и оливкового масла | **«Aglio olio»**  Pasta covered with spicy chilli sauce, garlic and olive oil |
| **«Carbonara»** (пикто «бутылочка»)  Паста с особым соусом из копченой говядины, белого вина, сыра Пармезан, сливок и яиц | **«Carbonara»**  Pasta topped with special sauce made of smoked beef, white wine, parmesan, cream and eggs |
| **«Arabiata»** (пикто «листок», «перчик»)  Слегка острая паста с соусом из свежих томатов | **«Arabiata»**  Mild spicy pasta made with fresh tomato sauce |
| **«Pollo di crema»** (пикто «бутылочка»)  Паста домашнего приготовления с курицей и сливочным соусом | **«Pollo di crema»**  Homemade pasta with chicken and creamy sauce |
| **«Fungi di crema»** (пикто «бутылочка»)  Паста с грибами в сливочном соусе | **«Fungi di crema»**  Pasta with mushrooms and creamy sauce |
| **«Quatro formaggio»**  Паста с соусом на основе 4-х видов сыра | **«Quatro formaggio»**  Pasta topped with sauce of four types of cheese |
| **«Bolognese»** (пикто «бутылочка»)  Паста с традиционным мясным соусом на томатной основе | **«Bolognese»**  Pasta topped with traditional tomato and meat sauce |
| **«Pesto di polo e fungi»** (пикто «бутылочка»)  Паста домашнего приготовления с курицей, шампиньонами и домашним соусом Песто | **«Pesto di polo e fungi»**  Homemade pasta with chicken and mushrooms covered with homemade sauce Pesto |
| **«Gamberi e salsa rosa»** (пикто «бутылочка», «перчик»)  Паста с тигровыми креветками в розовом соусе | **«Gamberi e salsa rosa»**  Pasta with tiger prawns topped with pink sauce |
| **«Smoked Duck»** (пикто «бутылочка»)Паста с кусочками копченой утки в классическом сливочном соусе | **«Smoked Duck»**  Pasta with smoked duck slices topped with classic creamy sauce |
| **«Salmone di crema»** (пикто «бутылочка»)  Паста со свежим лососем и хрустящими каперсами в сливочном соусе | **«Salmone di crema»**  Pasta with fresh salmon and crispy capers topped with creamy sauce |
| **«Frutti de mare»** (пикто «бутылочка»)  Паста с морепродуктами в классическом томатном соусе | **«Frutti de mare»**  Pasta with seafood and classic tomato sauce |
| **«Kazakh pasta»**  Паста с различными казахскими мясными деликатесами | **«Kazakh pasta»**  Pasta with different types of Kazakh meat delicacies |
| *Просим выбрать вид пасты: тальятелле домашнего приготовления или паста от лучших итальянских производителей (спагетти, ригатони, пенне или папарделле).* | *We kindly ask you to pick any type of pasta: homemade tagliatelle or best Italian pasta (spaghetti, rigatoni, penne or pappardelle).* |
| *Мы варим пасту до степени «Al dente» Это позволяет сохранить внутреннюю упругость теста* | *We cook pasta “Al dente”. It allows to keep the ideal consistency for pasta that is firm to the bite.* |
| **Пицца** | **Pizza** |
| **«Margarita»**  Классическая итальянская пицца с сыром Моцарелла, приправленная орегано | **«Margarita»**  Classic Italian pizza with mozarella and oregano dressing |
| **«Salami»**  Пицца с сыром Моцарелла, салями и орегано | **«Salami»**  Pizza with mozarella, salami and oregano |
| **«Fungi»**  Пицца с классическим вкусом сыра Моцарелла и свежих шампиньонов | **«Fungi»**  Pizza with classic taste of mozarella and fresh mushrooms |
| **«Pollo e pomodoro»**  Пицца с аппетитными кусочками куриной грудинки, томатами, сыром Моцарелла и орегано | **«Pollo e pomodoro»**  Pizza with delicious chicken breast, tomatoes, mozarella and oregano |
| **«Vegetariana»**  Пицца с добавлением томатов, болгарского перца, лука, свежих грибов, сыра Моцарелла, аппетитной кукурузы и орегано | **«Vegetariana»**  Pizza with tomatoes, sweet peppers, onions, fresh mushrooms, mozarella, ripe corn and oregano |
| **«Capricciosa»**  Ароматная пицца с сыром Моцарелла, говяжьей ветчиной и свежими шампиньонами | **«Capricciosa»**  Flavoured pizza with mozarella, beef ham and fresh mushrooms |
| **«Vesuvio»**  Пицца с перепелиными яйцами, грибами, сыром Моцарелла и тонкими ломтиками говяжьей ветчины | **«Vesuvio»**  Pizza with quail eggs, mushrooms, mozarella and thin beef ham slices |
| **«Tonno»**  Пикантная пицца с сыром Моцарелла, тунцом в собственном соку, луком, маринованными оливками и маслинами. | **«Tonno»**  Spicy pizza with mozarella, tuna topped with its gravy, onions and pickled olives |
| **«Diablo» (пикто «перчик»)**  Пицца с острым вкусом маринованного перца, кусочками колбасы cалями и сыром Моцарелла | **«Diablo»**  Pizza with spicy taste of pickled peppers, salami slices and mozarella |
| **«Quattro Staggioni»**  Ароматная пицца с сыром Моцарелла, аппетитными шампиньонами, кусочками болгарского перца и говяжьей ветчины | **«Quattro Staggioni»**  Flavoured pizza with mozarella, delicious mushrooms, sliced sweet peppers and beef ham |
| **«Quattro Formaggio»**  Классическая пицца с 4-мя видами сыра: Моцарелла, Пармезан, альпен блю и копченый сыр | **«Quattro Formaggio»**  Classic pizza with four types of cheese: mozarella, parmesan, blue cheese and smoked cheese |
| **«Bolognese»** (пикто «бутылочка»)  Пицца с сыром Моцарелла, острым маринованным перцем и классическим мясным соусом Болоньезе | **«Bolognese»**  Pizza with mozarella, spicy pickled peppers and classic meat sauce Bolognese |
| **«Black Duck»**  Сытная пицца на основе кунжутного теста, с добавлением сыра Моцарелла, грибов, перепелиных яиц, салями, говяжьей ветчины, ломтиков копченой утки | **«Black Duck»**  Nourishing pizza made with sesame dough, mozarella, mushrooms, quail eggs, salami, beef ham and smoked duck slices |
| **«Kazakh Pizza»**  Оригинальная пицца с казахскими мясными деликатесами | **«Kazakh Pizza»**  Authentic Kazakh pizza with meat delicacies |
| **«Frutti di mare»**  Пицца из морепродуктов (морские гребешки, мидии, осьминог, каракатица) | **«Frutti di mare»**  Pizza with seafood (scallops, mussels, octopus, cuttle) |
| **Блюда из рыбы** | **Fish** |
| **Лосось в сливочном соусе**  Филе норвежского лосося на гриле с классическим сливочным соусом | **Salmon with creamy sauce**  Grilled fillet of Norwegian salmon topped with classic creamy sauce |
| **Сибас с соусом Napolitano**  Филе морского волка с классическим средиземноморским соусом | **Sea bass with Napolitano sauce**  Fillet of sea bass topped with classic Medditeranian sauce |
| **Дорада в шпинатном соусе**  Филе дорады на гриле с нежным шпинатным соусом | **Gilthhead with spinach sauce**  Grilled fillet of gilthhead topped with delicate spinach sauce |
| **Соте из морепродуктов** (пикто «бутылочка»)  Микс из морепродуктов (морские гребешки, осьминог, креветки, каракатица, мидии), тушеный в специальном соусе из белого вина и свежих томатов | **Seafood saute**  Seafood mix (scallops, octopus, prawns, cuttle, mussels) stewed in special sauce made of white wine and fresh tomatoes |
| **Блюда из птицы** | **Poultry** |
| **Куриное филе с грибным соусом** (пикто «бутылочка»)  Сочное куриное филе с соусом из свежих шампиньонов | **Chicken fillet with mushroom sauce**  Juicy fillet of chicken with fresh mushroom sauce |
| **Филе индейки в сырном соусе**  Сочное филе индейки на гриле. Подается с соусом из голубого сыра | **Turkey fillet with cheese sauce**  Juicy grilled turkey fillet. Served with blue cheese sauce |
| **Фаршированное куриное филе на тыквенном соусе**  Куриное филе, фаршированное козьим сыром, сочными персиками и грецким орехом. Подается на подушке из нежного тыквенного пюре | **Stuffed chicken fillet with pumpkin sauce**  Chicken fillet stuffed with goat’s cheese, ripe peaches and walnuts. Served with dainty pumpkin puree |
| **Филе утки с апельсиновым соусом**  Филе утки, маринованное в специях и прожаренное до желаемой степени готовности. Подается с домашним апельсиновым соусом | **Duck fillet with orange sauce**  Duck fillet pickled in species. Please specify how you would like your duck prepared: rare, medium or well done. Served with homemade orange sauce |
| **Утиная ножка с абрикосовым соусом**  Утиная ножка, приготовленная по французской технологии Sous Vide (Сувид - готовка в вакууме). Подается с соусом из маринованного абрикоса | **Duck leg with apricot sauce**  Duck leg cooked with French technology Sous Vide (vaccum cooking). Served with sauce made of pickled apricots |
| **Блюда из мяса** | **Meat** |
| **Оссобуко в собственном соку** (пикто «бутылочка»)  Томленый кусок говяжьего мяса, приготовленный в собственном соку | **Ossobuko with gravy**  Stewed beef and gravy |
| **Медальоны из телятины с грибным соусом** (пикто «бутылочка»)  Три сочных медальона из маринованной телятины, слегка поджаренные на гриле с ароматным грибным соусом | **Veal medallions with mushroom sauce**  Three juicy medallions made of pickled veal and grilled with mushroom sauce |
| **Стейк Т-Бон** (пикто «бутылочка»)  Сочный стейк с душистым мясным соусом | **Steak T-bon**  Juicy steak with flavoured meat sauce |
| **Каре ягненка на креме из сыра и каперсов**  Каре новозеландского ягненка, приготовленное с ароматными травами. Подается на густом креме из каперсов и сыра Маскарпоне | **Rack of lamb with cheese cream and capers**  Rack of New Zealand lamb made with flavoured species. Served with thick cream made of capers and Mascarpone cheese |
| **Стейк из конины** (пикто «перчик»)  Необыкновенно вкусный стейк из вырезки конины, политый соусом из 4-х видов перца | **Horse meat steak**  Savoury steak made of horse meat topped with 4 peppers sauce |
| **Turnedo Rossini с фуа-гра и ягодным соусом**  Два маринованных медальона из телятины на гриле. Подаются с жареной гусиной печенью, отборными шампиньонами и ягодным соусом | **Turnedo Rossini with foie gras and berry sauce**  Two pickled medallions made of grilled veal. Served with foie gra, choice mushrooms and berry sauce |
| **Стейк «Рибай» с соусом демиглас** (пикто «бутылочка»)  Сочный стейк из мраморного мяса с классическим соусом Демиглас | **Steak “Rebai” with Demiglas sauce**  Juicy steak made of marble meat with classic Demiglas sauce |
| **Пожалуйста, выберите степень прожарки стейка:**  - **Rare (обжаренное снаружи мясо с кровью);**  - **Medium-rare (мясо слабой прожарки без крови);**  - **Medium (среднепрожаренное мясо);**  - **Medium well (мясо с прозрачным соком);** | **Please specify how you would like your meat prepared:**  - **Rare (red edge to edge);**  - **Medium-rare (firm, no blood);**  - **Medium (pink edge to edge);**  - **Medium well (dark edge to edge with gravy);** |
| **Гарниры (все по Т700)** | **Sides (Т700 each)** |
| Овощи на гриле  Тушеные овощи в томатном соусе  Рис припущенный  Рис с овощами Смесь белого и черного риса  Картофель фри  Отварная гречка со сливочным маслом | Grilled vegetables  Vegetables stewed in tomato sauce  Stewed rice  Rice with vegetables  White and black rice mix  French fries  Buckwheat with butter |
| **Десерты** | **Desserts** |
| **Мороженое «Movenpick» в ассортименте, Т350/ 1 шарик**  Всеми любимое мороженое Movenpick | **Ice cream «Movenpick» in stock, Т350/ 1 ball**  Favourite ice cream Movenpick |
| **Торт «Red Velvet», Т1200**  Всемирно известный бисквитный торт, пропитанный соком свеклы под сливочным сыром Маскарпоне и свежими ягодами. Истинный король десертов. | **Cake «Red Velvet», Т1200**  World famous sponge cake soaked with beet juice and topped with creamy cheese Mascarpone and fresh berries. The best dessert ever. |
| **Тарт из темного шоколада: Т1200**  Изысканный шоколадный тарт на песочной основе с добавлением миндаля | **Dark chocolate tart: Т1200**  Dainty chocolate tart made with sandy paste and almonds |
| **Чизкейк «New York», Т1200**  Классический творожный пирог, который выпекается на основе песочного теста | **Cheesecake «New York», Т1200**  Classic cheesecake baked with sandy paste |
| **Миндальный пирог, Т1200** Пирог из миндальной муки. Выпекается без использования пшеничной муки и поливается нежным сорбетом из грейпфрута и апельсина. | **Almond cake, Т1200** Cake made of almond meal. Baked without wheat flour and topped with delicate sweet sorbet of grapefruit and orange. |
| **Торт «Zaher», Т1200**  Знаменитый австрийский торт с прослойкой из нежного абрикосового желе | **Cake «Zaher», Т1200**  Famous Austrian cake with delicate apricot jelly layer |
| **Десерт “Павлова”, Т1800**  Знаменитый десерт в честь знаменитой балерины Анны Павловой, на основе бизе с ягодами, фруктами и легким сливочным кремом | **Dessert “Pavlova”, Т1800**  Famous dessert in honour of the famous ballerina Anna Pavlova made with berry Bizet, fruit and light butter cream |
| **Мильфей с ягодами, Т1800**  Хрустящее слоеное тесто со свежими ягодами с классическим сливочным кремом | **Millefeuille with berries, Т1800**  Crispy puff pastry with fresh berries and classic butter cream |