



Savras

SALON DE THÉ
&
RESTAURANT

Cake's library БИБЛИОТЕКА ТОРТОВ

Малиновый пломбир

Raspberry with cream

14 CM – 4,500

20 CM – 7,500

Ванильный бисквит. Сливочный крем с малиной. Желе со свежими ягодами. Мусс с маскарпоне и пудрой йогурта

Vanilla sponge cake. Raspberry cream. Fresh berry jelly. Mascarpone & powdered yogurt mousse

Морковный

Carrot

14 CM – 3,900

20 CM – 6,500

Бисквитные коржи с морковью, грецким орехом и белым изюмом. Сырный крем с маскарпоне и ванилью

*Sponge cake with carrot, walnut and white raisins
Vanilla & Mascarpone cheese cream*

Чизкейк с юдзу и манго

Yuzu & mango cheesecake

14 см – 4,500

20 см – 7,500

Чизкейк на хрустящем корже, с прослойкой из желе манго, с добавлением сока ароматного юдзу

*Crispy crust mango jelly layer
& aromatic yuzu juice cheesecake*

Маковый

с ванильным кремом

Poppy seed with vanilla cream

14 см – 4,500

20 см – 7,500

Пропитанные ванильным кремом маковые бисквиты, лёгкая вуаль шоколадного велюра

*Vanilla cream soaked poppy seed
sponge cakes, chocolate velvet veil*

Фисташковый

Pistachio

14 см – 5 000

20 см – 8,500

Бисквит с иранскими фисташками на миндальной муке, хрустящий слой из фисташковой пасты, цветочной соли и шоколада. Лёгкий мусс с фисташками

*Iranian pistachio almond flour sponge
cake with crispy pistachio paste layer,
Fleur de Sel and chocolate. Light
pistachio mousse*

Шоколадный

Chocolate

14 см – 4,800

20 см – 8,000

Мусс из горького шоколада на бисквитах из какао и миндальной пудры, хрустящие какао-бобы, вишнёвое кули

Bitter chocolate mousse on cocoa & powdered almond sponge cakes, crunchy cocoa beans and cherry coulis

Desserts

ДЕСЕРТЫ

Крем брюле

Crème brûlée

1,000

Медовик с трюфелем
и ванильным мороженым

*Honey cake with truffle
and vanilla ice cream*

1,000

Сырники из фермерского творога
с вареньем и сметаной

Farmer's cottage cheesecake with jam and sour cream

800

HI TEA

Ассорти из 8 закусок
и чайник чая 2,400
8 appetizers & 1 pot of tea

Ассорти из 16 закусок
и 2 чайника чая 4,400
16 appetizers & 2 pot of tea

Pastry shop ВИТРИНА

Волшебный юдзу 1,100
Yuzu magique
Чизкейк, манго и юдзу, бисквит с цитрусом
Cheesecake, mango & yuzu, citrus sponge cake

Вишнёвый сад 1,100
La Cerisaie
Мусс из горького шоколада бисквит,
пропитанный киршем, вишнёвое кули
*Dark chocolate mousse, kirsch
soaked sponge cake, cherry coulis*

Лето в Фонтенбло

1,100

L'été à Fontainebleau

Ванильный баваруа, бисквит
с кедровым пралине, карамельное желе

*Vanilla bavarois, sponge cake with
cedar praline, caramel jelly*

Ривьера

1,100

La Riviera

Крем из горького шоколада,
карамелизированный пекан,
ванильный бисквит

*Dark chocolate cream, caramelized
pecans, vanilla sponge cake*

Арабеска

850

Arabesque

Хрупкие меренги, крем пломбир, лесные ягоды

Crispy meringues, plombir cream, wild berries

Восточное

1,100

Oriental

Мусс с солёными фисташками, бисквит
с восточными нотками, хрустящий грильяж

*Salted pistachio mousse, oriental style
sponge cake, crispy grillage*

Солнце

1,100

De Soleil

Лёгкий мусс из маракуйи и манго, бисквит на миндальной муке, без глютена и лактозы

Light passion fruit & mango mousse, almond flour sponge cake, gluten-free and lactose-free

Малиновый бриз

900

Brise de framboise

Хрустящая тарталетка, франжипан с мятой, крем маракуйя, свежие ягоды малины, мёд

Crispy tartlet, mint frangipane, passion fruit cream, fresh raspberries, honey

Беатрис

1,100

Beatrice

Лёгкий мусс с ароматом кокоса, крем с земляничным пюре, бисквит с зелёным чаем

Light coconut flavored mousse, wild strawberry purée cream, sponge cake with green tea