

## КРУАСАНИ, БУЛОЧКИ

Круасан масляний	120 1 шт
Круасан	145 1 шт
<ul style="list-style-type: none"><li>• З шоколадним кремом</li><li>• З крем-брюле</li><li>• З ванільним кремом</li></ul>	
Круасан з мигдалевим кремом	175 1 шт
Круасан Сюпрем	175 1 шт
<ul style="list-style-type: none"><li>• з вишнями</li><li>• з карамеллю</li><li>• з праліне з лісового горіха</li></ul>	
Сбінабон	145 1 шт
<ul style="list-style-type: none"><li>• з маком</li><li>• з яблуками та корицею</li><li>• з лимонним кремом</li></ul>	

## ТОРТИ

	ціна за 100г
Вероніка, шоколадно - горіховий з грильязем та ніжним кремом	160
Львів шоколадне безе з горіхами та чорносливом з шоколадним кремом	145
Угорський шоколадно - горіховий з грильязем та шоколадним кремом	160
Королева Шабо, корж з мигдалем та лісовим горіхом з шоколадом та грильязем	160
Шварцвальдський, відомий як "Чорний ліс", ароматні шоколадні коржі з вершковим кремом та вишнями в лікері	145

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка

<b>П'яна вишня,</b> з чорного та білого шоколаду з вишнею в черрібренті	<b>160</b>
<b>Наполеон домашній,</b> коржі з французького листового тіста з заварним кремом	<b>145</b>
<b>Київський,</b> традиційний торт з горіхового безе	<b>160</b>
<b>Шоколадний Бажар</b>	<b>185</b>
<b>Чізкейк Манго</b>	<b>190</b>
<b>Чізкейк Фісташковий</b>	<b>220</b>

## ТІСТЕЧКА

	ціна за 1 шт
<b>Еклер</b> традиційне французьке тістечко з ніжним заварним кремом	<b>145</b>
- з ванільним кремом	
- з шоколадом	
- з карамеллю	
- з лимонним кремом	
<b>Малинове,</b> вершкове тістечко з малиновим кюлі	<b>175</b>
<b>Кассіс,</b> вершкове тістечко з карамеллю та ягодами чорної смородини	<b>175</b>
<b>Королівський лимон,</b> ніжний лимонний крем з білим шоколадом та лимонна начинка з м'ятним відтінком	<b>260</b>
<b>Кокосове з полуницею</b>	<b>260</b>
<b>Манго</b>	<b>255</b>
<b>Золотий горішок</b>	<b>275</b>
<b>Шоколадне Орео</b>	<b>155</b>

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка

<b>Захер,</b> традиційний австрійський торт з чорного шоколаду та фруктового конфітюру	220
<b>Страчітелла</b> шоколадне з горіховим праліне	195
<b>Джандуя,</b> шоколадне з начинкою з праліне лісового горіха	235
<b>Мигдалеве,</b> безе з ромовим кремом	185
<b>Тістечко з кавовим кремом та карамеллю</b>	195
<b>Тарта фісташкова з вишнями</b>	295
<b>Шоколадно-горіхова тарта</b> кошичок з лісовими горішками, шоколадним кремом та карамеллю	145
<b>Тарта з лимонним кремом</b>	145

ціна за 100г

<b>Макарони,</b> традиційні французькі тістечка з мигдалевого борошна з різними кремовим начинками	290
- Шоколадні	
- Шоколадно-малинові	
- Лимонні	
- Кассіє	
- Рожа	
- Карамельні	
- Кавові	
- Шоколадно - м'ятні	
- Маракуйя	

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка

## ШОКОЛАДНІ ЦУКЕРКИ РУЧНОЇ РОБОТИ

ціна за 100г

**Шоколадні цукерки ручної роботи** 480

**Мармелад, з ягід та фруктів** 145

- Полуничний
- Смородиновий
- Апельсиновий
- Ананасовий
- Малиновий
- Манго

**Джімоу** 120

## ПИРОГИ

ціна за 100г

**Сирник “Львівський”** 165  
зі свіжого фермерського сиру, з маком, під чорним шоколадом  
з фундуком

**Сирник “Віденський”,** 165  
зі свіжого фермерського сиру та лісових ягід

**Струдель яблучний,** 150  
листкове тісто з яблуками та корицею

**Маківник “Кайзер”** 165  
ніжна макова маса з родзинками в листковому тісті

**Пиріг з вишнями** 155

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка

## ПЕЧИВО

ціна за 100г

<b>Біскотті,</b> традиційні австрійські сухарики з великою кількістю горіхів, цукатів або шоколаду	<b>185</b>
<b>Безе кавове з горіхами</b>	<b>185</b>
<b>Безглютенове</b>	<b>175</b>
<b>Масляне,</b> традиційне галицьке печиво до кави	<b>165</b>
<b>Імбирне,</b> пісочне печиво з цукатним та свіжим імбиром	<b>165</b>
<b>Горішок,</b> печиво з кремом зі згущеного молока	<b>235</b>
<b>Любимчики з вишнями</b>	<b>235</b>
<b>Любимчики з варенням рожі</b>	<b>235</b>
<b>Саксонське,</b> з горіхами та медом	<b>195</b>
<b>Птіфур,</b> з горіхами та сухофруктами	<b>195</b>
<b>Мигдалеве</b>	<b>210</b>
<b>Мигдалеве з цукатами</b>	<b>195</b>

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка