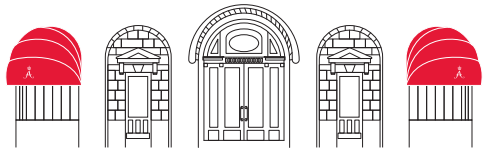
РЕСТОРАН АСТОРИЯ



ДЕСЕРТЫ

Диана Вишнева | 2450
Десерт создан в сотворчестве со всемирно известной прима-балериной. Клюква в сахаре, печеное яблоко с корицей, йогуртовые сферы с клюквенной начинкой, карамелизованное слоеное тесто и шарики из клюквенного мусса с вареным сгущенным молоком

Наполеон | 1400

Павлова с манго, киви, кориандром и лаймовым сорбетом | 1600

Традиционный медовик | 950
с абрикосовым джемом

Зима Фаберже | 2450
Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное кружевное яйцо из темного шоколада с золотым напылением. Внутри – шоколадный мусс, мусс со свежей мятой, шоколадный крамбл с солью и шоколадно-мятный ганаш. Сердцевина – трюфель из белого шоколада с мятной начинкой. Подается в воздушных бархатистых лепестках из мягкого темного шоколада и украшено сусальным золотом.

Запеченный чизкейк | 1400
с цедрой лимона и свежими ягодами

Тирамису | 1400
Готовится по классическому рецепту и индивидуально для каждого заказа

Тарталетка с малиной и фисташками | 1900

Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 1400

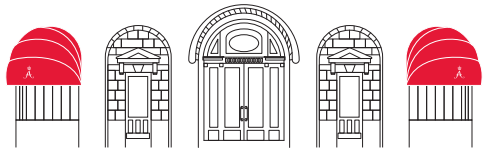
Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 800

- Фирменное блюдо Астории - блюдо без содержания глютена - блюдо Санкт-Петербургской кухни

На нашей кухне не используются замороженные продукты.
Мы с удовольствием предложим Вашему вниманию исчерпывающую информацию о блюдах меню в соответствии с действующим законодательством РФ.
Для получения полной информации об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к нашим сотрудникам.
Цены указаны в рублях, в том числе НДС.

Ресторан Астория поддерживает проект Правительства Санкт-Петербурга «Петербургская кухня».

ASTORIA
RESTAURANT



DESSERTS

Diana Vishneva | 2450
Dessert created by Astoria Pastry in collaboration with the famous ballet dancer. Sugared cranberry, baked apple with cinnamon, yogurt mousse spheres with cranberry filling, caramelized puff pastry and cranberry mousse balls with dulce de leche

Napoleon cake | 1400

Pavlova with mango, kiwi, coriander and lime sorbet | 1600

Classic Medovik | 950
with apricot jam

Fabergé Winter Rosé | 2450
The dessert created in partnership with Faberge Museum.
A lacy gold-sprayed dark chocolate egg, filled with mint mousse, chocolate crumble with salt, chocolate mousse and chocolate-mint ganache, accomplished with white chocolate and mint mini-truffle. The egg is nestled on lush velvety petals made of dark chocolate and decorated with gold leaf.

Baked cheesecake | 1400
with lemon zest and fresh berries

Tiramisu | 1400
Cooked according to a classic recipe and individually for each order

Raspberry and pistachio tartlet | 1900

Hazelnut and Dulcey cake | 1400

Ice cream and sorbets (per scoop) | 800

- Astoria signature dish - gluten free dish - dish of St. Petersburg cuisine

We believe in sourcing fresh products only and will be glad
to present full description for menu items upon request.
For a full list of allergens, please ask a team member.
Prices are quoted in roubles, VAT included.

Astoria restaurant proudly supports the Saint-Petersburg Government's «Saint-Petersburg Cuisine» project.