

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 клубникой и базиликовым мороженым | 1600

Традиционный медовик | 950

с абрикосовым джемом

Весна Фаберже | 2450

Десерт создан в партнерстве с музеем Фаберже – ажурное яйцо из белого шоколада с золотым напылением и муссом из личи и розы, сердцевинкой из малины и мяты, нежным миндальным бисквитом и кремом Баваруа. Подается в воздушных бархатистых розовых лепестках из мягкого белого шоколада с марципаном и украшено тончайшим миндальным тюилем с патокой, свежей малиной и 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



- Firmennoye blyudo Astorii



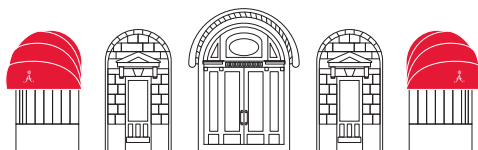
- blyudo bez soderzaniya glutena

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.



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 strawberries and basil ice cream | 1600

Classic Medovik | 950

with apricot jam

Fabergé Spring Rosé | 2450

Dessert created in partnership with Faberge Museum.

A lacy gold sprayed white chocolate egg filled with lychee-rose mousse and raspberry-mint heart, light almond sponge and rose Bavaois. The egg is nestled on lush velvety rose petals made of marzipan flavoured white chocolate and decorated with paper thin almond tuile with syrup, fresh raspberries and 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

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.