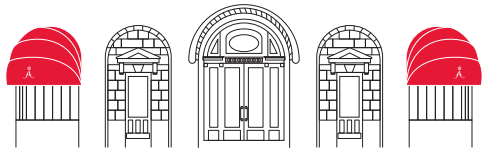
РЕСТОРАН
АСТОРИЯ



ДЕСЕРТЫ

Диана Вишнева | 2100
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 | 1200

Павлова с тропическими фруктами | 1400

Традиционный медовик | 1200
с бисквитным мороженым и морошковым джемом

Зима Фаберже | 2100
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 | 1200
с цедрой лимона и свежими ягодами

Профитроль с ванильным мороженым | 1200
с карамелизированным фундуком, ванильным шантильи и шоколадным соусом

Тарталетка с малиной и фисташками | 1700

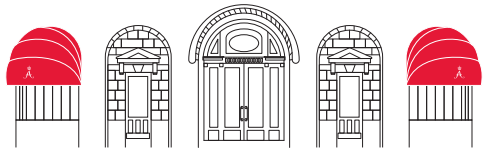
Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 1200

Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 700

- Фирменное блюдо Астории - блюдо без содержания глютена

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.

ASTORIA
RESTAURANT



DESSERTS

Diana Vishneva | 2100
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 | 1200

Pavlova with tropical fruits | 1400

Classic Medovik | 1200
with honey biscuit ice cream and cloudberry jam

Fabergé Winter Rosé | 2100
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 | 1200
with lemon zest and fresh berries

Vanilla ice cream profiterole | 1200
caramelized hazelnut, vanilla Chantilly, hot chocolate sauce

Raspberry and pistachio tartlet | 1700

Hazelnut and Dulcey cake | 1200

Ice cream and sorbets (per scoop) | 700

- 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.