



## ДЕСЕРТЫ И СЫР

### Диана Вишнёва | 1100

Десерт создан в сотворчестве с известной 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 | 550

### Павлова с тропическими фруктами | 800

### Медовик со сметанным сорбетом | 550

### Зима Фаберже | 1200

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

### Шоколадный мусс | 900

с песочным крамблом и ванильным мороженым в апельсиновом тюиле

### Нежный крем из юдзу с муссом из лемонграсса и кокосовым ганашем | 700

### Торт с фундуком и шоколадом Дульче | 650

### Мороженое и сорбеты, 1 шарик | 250

### Сырная тарелка 120 г | 950

 - 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. Цены указаны в рублях, в том числе НДС.