

KRISTOF

РЕСТОРАН-ПЕКАРНЯ

Десертная карта ресторана «KRISTOF» разработана потомственным бельгийским кондитером-шоколатье Кристофом Лаерманс, победителем престижных европейских кулинарных конкурсов, мастером бельгийской кондитерской школы Ter Groene Poorte, поставщика десертов к королевскому столу с 1830 года. Десерты Кристофа по достоинству оценили такие звезды шоу-бизнеса, как Николас Ломбертс, Джениджер Лопес, Арнольд Шварценеггер, Ленни Кравиц, Федор Емельяненко, Жан-Клод Ван Дамм, а также президенты европейских стран.

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

от Кристофа Лаерманса

ТЫКВА - 390 руб.

воздушный мусс из ароматной тыквы / пряное яблоко с корицей / кусочки супершоколадного брауни / настоящее золото...

ВЕНСКАЯ ВИШНЯ - 390 руб.

песочная корзинка с марципаном / спелая вишня / меренга / взбитые сливки / бельгийский шоколад

НОРМАНДСКАЯ ДЫРА - 390 руб.

(фр. «Flambé - пламенеть») свежие яблоки, фламбированные в Calvados, сливочный крамбл, домашнее сливочное мороженое с натуральной ванилью

КАРЕЛИЯ - 390 руб.

бельгийский шоколад / ванильный мусс с белым шоколадом кубики брауни / брусника

NEW

NEW

ТРЮФЕЛИ

из бельгийского шоколада

— ШОКОЛАД RUBY —

ТРЮФЕЛЬ «RUBY» - 110 руб.

с уникальным розовым шоколадом "Ruby"

NEW

— БЕЛЫЙ ШОКОЛАД —

ТРЮФЕЛЬ С СЫРОМ GORGONZOLA - 110 руб.

NEW

— МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД —

ТРЮФЕЛЬ С ЛИКЕРОМ BAILEYS - 110 руб.

NEW

ТРЮФЕЛЬ С ФРАНЦУЗСКИМ КАШТАНОМ - 110 руб.

NEW

ТРЮФЕЛЬ С МАЛИНОЙ - 90 руб.

ТРЮФЕЛЬ С БАЗИЛИКОМ - 90 руб.

— ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД —

ТРЮФЕЛЬ КЛАССИЧЕСКИЙ - 90 руб.

ТРЮФЕЛЬ С КАЙЕНСКИМ ПЕРЦЕМ - 90 руб.

NEW

ТРЮФЕЛЬ С КАРАМЕЛЬЮ - 90 руб.

ТРЮФЕЛЬ С МЯТОЙ - 90 руб.

NEW

— ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД —

ТРЮФЕЛЬ «FLEUR DE SEL» - 90 руб.

с черным перцем и морской солью

NEW

СЕТ ИЗ 4-х ТРЮФЕЛЕЙ - 350 руб.

PORTO TAWNY С ТРЮФЕЛЕМ

«ФРАНЦУЗСКИЙ КАШТАН» - 450 руб.

PORTO RUBY С ТРЮФЕЛЕМ «КЛАССИКА» - 450 руб.

КЛАССИКА

изысканные десерты со всего мира,
которые остаются неизменными многие годы

 РОССИЯ

МЕДОВИК - 330 руб.

многослойный торт на основе бисквитов из ароматного гречишного меда и сметанного крема

НАПОЛЕОН - 340 руб.

слоеный торт с заварным кремом и черной смородиной

 ИТАЛИЯ

ТИРАМИСУ - 340 руб.

(итал. «Tiramisù» - «подними меня вверх») — десерт из печенья Савоярди, пропитанных кофе и кремом на основе сыра Маскарпоне

ПАННА-КОТТА - 330 руб.

(итал. «Panna cotta» - «варёные сливки») — десерт из сливок, сахара и ванили, с домашним мармеладом и свежими ягодами

 ФРАНЦИЯ

КРЕМ-БРЮЛЕ - 260 руб.

(фр. «Crème brûlée», буквально обожжённые сливки) — десерт из заварного крема с карамельной корочкой

ЖАВАНЭ (JAVANAIS) - 320 руб.

десерт на основе бисквита из марципана и ванильного крема с ореховым пралине

ТАРТ ТАТЕН (TARTE TATIN) - 350 руб.

(фр. «Tarte Tatin») — яблочный пирог - «перевертыш» с обжаренными в карамели яблоками

ШОКОЛАДНЫЙ ЭКЛЕР - 130 руб.

с заварным кремом на основе темного шоколада

NEW

ВАНИЛЬНЫЙ ЭКЛЕР - 130 руб.

с заварным кремом на основе белого шоколада

NEW

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД - 270 руб.

NEW

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД CALVADOS - 350 руб.

NEW

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД COGNAC - 350 руб.

NEW

 АМЕРИКА

МОРКОВНЫЙ ТОРТ - 330 руб.

сочные бисквиты из свежей моркови и грецких орехов, прослоенные сырным кремом

NEW

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ - 330 руб.

с малиновым соусом «Кули» (фр. «Coulis» - процеживать)

NEW

ЧИЗКЕЙК «БРАУНИ» - 350 руб.

с шоколадным брауни и горячим шоколадным соусом

NEW

 БЕЛЬГИЯ

КАРАМЕЛЬНЫЙ ТАРТ - 350 руб.

песочный тарт с хрустящими вафлями и шоколадно-карамельным муссом

NEW

ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТАРТ - 350 руб.

песочный тарт с апельсиновым конфетюром, бельгийским шоколадом и ванильным мороженым

NEW