

# Меню ДЕСЕРТЫ



## Desserts ДЕСЕРТЫ

Торт «Наполеон» 120/20/10/10 .....	550
Яблочный «Тарт Татен» 240 .....	650
<i>с шариком ванильного мороженого</i>	
<i>время подачи 25 минут</i>	
Десерт «Павлова» 210 .....	1250
<i>с малиновым сорбетом</i>	
Торт «Медовик» 105/40/10/10 .....	550
Мусс «Сливочный» 86 .....	500
<i>с томленой грушей и пеканом</i>	
Шоколадный Фондант 205 .....	900
Панна Котта Клубника 140 .....	700
Торт «Птичье молоко» 70/15 .....	460
<i>с глазурью</i>	
Шоколадный десерт 110 .....	500
<i>с фундучным пралине</i>	
Тирамису 125 .....	500
Эклер ванильный 118 .....	400
Торт «Морковный» 160 .....	400



## Sweets СЛАДОСТИ



Кукис орех и белый шоколад 45 .....	200
Шоколадно-ореховый кукис 46 .....	200
Печенье «Амаретти» 10 .....	200
Макарон шоколадно-ореховый 22 .....	150
Макарон чёрная смородина 22 .....	150
Макарон «Карамель» 19 .....	150
Меренга шоколадная 40 .....	120
Меренга с миндалем 42 .....	120

## Comfit КОНФЕТЫ

Карамелла 17 .....	150
Золотой орех 15 .....	150
Черный трюфель 13 .....	150



## Ice cream МОРОЖЕНОЕ

Ваниль 45/25 .....	300
Клубника 45/25 .....	300
Фисташка 45/25 .....	300
Шоколад 45/25 .....	300
Карамель 40/23 .....	300

## Sorbets СОРБЕТЫ

Сорбет лимон-лайм 45/5 .....	350
Сорбет малина 45/5 .....	350
Сорбет манго 45/5 .....	350
Сорбет маракуйя 45/5 .....	350



# Это ИНТЕРЕСНО

## Торт «НАПОЛЕОН»

Самый популярный десерт России – торт «Наполеон». Французы уверяют: рецепт «торта в тысячи слоев» еще в начале XIX в. ввел в моду французский повар-кондитер Мари-Антуан Карем. Он воссоздал тайный рецепт, который придумал лично Наполеон. Французский император был застигнут Жозефиной в момент близости со служанкой. Чтобы избежать скандала, он заявил, что просит прислугу испечь торт по особому рецепту и шептал его на ушко, чтобы никто не услышал. Тотовил сюрприз для любимой жены. Жозефина решила проверить слова Наполеона и приказала повару испечь торт, да побольше. Если не справится, будет казнен. Повар мучился целый день. Так и возник вкусный шедевр из слоев нежных аккуратных слоев, пропитанных кремом. Жена Наполеона была в восторге от десерта и назвала его в честь мужа.

## Десерт «ПАВЛОВА»

Согласно проведенным исследованиям рецепт десерта появился в Новой Зеландии. Кит Мани (англ. Keith Maney), биограф Анны Павловой, установил, что шеф-повар ресторана в одной из гостиниц Веллингтона создал этот десерт в 1926 году, чтобы угостить им балерину во время её всемирного турне.

Однако в Австралии уверены, что рецепт десерта впервые изобрёл повар Берт Саше в 1935 году, когда он работал в отеле «Esplanade». Торт был изготовлен по случаю дня рождения, и, представляя новый десерт, шеф-повар воскликнул: «Такой же воздушный, как балерина Павлова». Согласно этой версии, так за десертом закрепилось такое название.



## Торт «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Торт «Птичье молоко» изобретён в 1978 году коллективом кондитерского цеха московского ресторана «Прага» под руководством шеф-кондитера Владимира Гуральника (по другим источникам, торт создал лично В. М. Гуральник в 1974 году). Торт изготавливали из кексового теста, прослоённого кремом на основе сливочного масла, сгущённого молока, сахарно-агарового сиропа и взбитых яичных белков, и покрывали шоколадной глазурью.

На способ приготовления торта по заявке Московского треста ресторанов, ресторана «Прага» и Комбината кондитерских изделий Мосресторантреста в 1982 году выдано авторское свидетельство № 925285; «Птичье молоко» является первым тортом, на который за время существования СССР был выдан патент.

Для производства «Птичьего молока» оборудовали специальный цех, производивший две тысячи изделий в сутки, но торт оставался дефицитом. По свидетельству В. Гуральника, 15-килограммовый торт «Птичье молоко» был специально изготовлен для празднования 70-летия Л. И. Брежнева.



## Торт «МЕДОВИК»

Согласно распространённой легенде, русская императрица Елизавета Алексеевна ненавидела мёд и бьюдо, сделанные на основе мёда; медовик появился, когда на службу в императорскую кухню взяли повара, который не был в курсе ненависти Елизаветы к мёду, – и он сделал для императрицы медовый торт. Елизавете понравилось это бьюдо, и она решила наградить повара. С тех пор медовик стал известным в России десертом. Вопреки этой версии о якобы 200-летней истории рецепта, традиционные русские кулинарные книги почти не упоминают о медовике. Торт приобрел популярность во времена Советского Союза.

## Яблочный ТАРТ ТАТЕН



Согласно исследованиям, рецепт «Тарт Татен» был придуман в гостинице сестёр Стефани (1838–1917) и Каролины (1847–1911) Татен в Ламотт-Беврон около 1880-х годов. Существует теория, что во время приготовления пирога Стефани забыла сделать форму из теста и выложила карамелизированные яблоки в форму, а затем, чтобы не переделывать, просто покрыла его тестом. Также есть мнение, что кондитер просто уронила пирог и затем собрала его как смогла. Существуют альтернативные теории, что рецепт перевернутого пирога является традиционным для региона Солонь, и Стефани только немного изменила рецепт. Сёстры никогда не называли тарт своим именем и не публиковали кулинарных книг. Особую известность рецепту принёс ресторатор Maxim's, который, попробовав пирог в Ламотт-Бевроне, добавил его в меню своего ресторана. Тарт Татен является фирменным блюдом отеля-ресторана «Татен». Тарт Татен может быть также приготовлен с грушами, персиками, ананасом, помидорами или овощами, например с баклажанами, луком.

