

ВЫПЕЧКА И КЕКСЫ VIENNOISERIES & CAKES

Круассан (80 г).....	210 ₺
<i>Ladurée Croissant (80 g)</i>	
Круассан с грецким орехом (80 г)	210 ₺
<i>Walnut Croissant (80 g)</i>	
Булочка с шоколадом (85 г).....	210 ₺
<i>Chocolate Croissant (80 g)</i>	
Булочка Канеле (17 г)	130 ₺
<i>Cannele (80 g)</i>	
Миндальная булочка «Босток» (110 г)	210 ₺
<i>Bostock Almond Brioche (110 g)</i>	
Улитка с изюмом (95 г).....	210 ₺
<i>Raisin roll (95 g)</i>	
Лимонный кекс (70 г)	180 ₺
<i>Cake Citron (70 g)</i>	
Кекс с сухофруктами (80 г)	180 ₺
<i>Cake with dry fruits (80 g)</i>	

КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ LADURÉE CLASSICS

- Испахан (77 г) ~ Ispahan (77 g)610 ₺**
Большой макарон со вкусом розовых лепестков с нежной кремовой прослойкой из розы и кусочками лимы, украшенной свежей малиной и лепестком розы
Fresh raspberries, lychee, whipped cream, meringue, rose water
- Сладкое Удовольствие (90 г) ~ Plaisir Sucré (90 g)610 ₺**
Пеганье безе с фундуком, ганаш из молочного шоколада и взбитые сливки из молочного шоколада
Hazelnut meringue biscuit, milk chocolate ganache and milk chocolate whipped cream
- Шоколадный эклер (95 г) ~ Jivara Chocolate Eclair (95 g)350 ₺**
Заварное тесто с кремом из молочного шоколада и шоколадной глазурью, украшенной сусальным золотом
Choux pastry filled with milk chocolate cream and chocolate glaze, decorated with gold leaf
- Релижьюс Поп-Арт (155 г) ~ Pop Art Religieuse (155 g)550 ₺**
Профитролы из заварного теста с нежным кремом “Маракуйя”, дополненные желе из кокоса и кусочками свежего ананаса, декорированные глазурью и сливочным кремом
Profiteroles with a delicate passion fruit cream, complemented with coconut jelly and pieces of fresh pineapple, decorated with glaze and cream
- Шу пралине (145 г) ~ Chou Praline (145 g)510 ₺**
Профитроль из заварного теста с ореховым пралине, сливочным кремом “Париж-Брест” на основе ореха, декорированное сусальным золотом и карамелизированным фундуком
Profiterole with nutty praline, nutty based cream “Paris-Brest”, decorated with gold leaf and caramelized hazelnut
- Мильфей Фиалка-Черная Смородина (165 г) ~ Violet -Black Currant Millefeuille (165 g)550 ₺**
Карамелизированное слоенное тесто с прослойкой из сливочного крема “Патисьер” с ароматом фиалки и конфи из черной смородины
Caramelized puff pastry with a layer of violet flavored cream “Pâtissier” and confit of black currant
- Тарт Ананас (130 г) ~ Pineapple tart (130 g)550 ₺**
Кокосовый крем с кусочками свежего ананаса, сливочный крем с ромом на подложке из песочного теста
Coconut cream with fresh pineapple slices, rum flavored cream on shortcrust pastry
- Тарт Татен (220 г) ~ La tarte tatin (220 g)550 ₺**
Слоенное тесто с прослойкой из цитрусовой карамели, украшено запеченными с сахаром яблоками и кремом Шантильи из взбитых сливок
Puff pastry garnished with a caramel crémeux and baked caramelized apples. Topped with a scoop of vanilla whipped cream
- Ванильно-шоколадный Сент-Оноре (120 г) ~ Saint Honoré vanille chocolat (120 g)550 ₺**
В основе шоколадное слоеное тесто с двумя видами крема украшенное профитролами из заварного теста и нежным кремом Шантильи
Chocolate Puff pastry and choux pastry, all topped with a vanilla cream from Madagascar, and a unctuous chocolate cream from Madagascar too.
- Клубничное удовольствие (110 г) ~ Strawberry Pleasure (110 g)550 ₺**
Легкий кокосовый мусс со свежими ягодами клубники на тонкой фундуочно-кокосовой основе с клубничным конфи
A light and fresh pastry. A crispy shortbread and a strawberry marmalade covered with a light coconut mousse. The whole, decorated with fresh wild strawberries.

ПИРОЖНОЕ МАКАРОН LADURÉE LADURÉE MACARONS

Маленькие круглые пирожные с хрустящей корочкой и нежной начинкой, классическое французское лакомство, созданное Ladurée

Small round pastry, both smooth and crispy. The macaron is Ladurée's emblem

Пирожное макарон в ассортименте (17 г)170 ₽

Mini macaron of your choice (17 g)

Постоянная коллекция

Кофе, Соленая Карамель, Шоколад, Малина, Лепесток Розы, Лакрица, Фисташка,
Цветок Апельсина, Ваниль, Лимон

The Collection

Coffee, Salted Caramel, Chocolate, Raspberry, Rose Petal, Licorice, Pistachio, Orange Blossom, Vanilla, Lemon

Сезонные вкусы

Пожалуйста, уточните у вашего официанта

Seasonal Macarons

Your Chef de rang is pleased to present seasonal macarons to you

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ICE CREAMS AND SORBETS

Мороженое

Мадагаскарская Ваниль, Кофе, Фисташка, Соленая Карамель, Роза

Ice cream flavors

Madagascar Vanilla, Coffee, Pistachio, Salted Caramel, Rose Petal

Сорбеты

Шоколад Гуанара, Малина, Клубника

Sorbet flavors

Guanara Chocolate, Raspberry, Strawberry

ЗАВТРАКИ BREAKFASTS

Яйца Бенедикт (120/100 г) ~ <i>Eggs Benedict</i>	450 ₺
Яйца Бенедикт с семгой и шпинатом (120/70/100 г) ~ <i>Eggs Benedict salmon and spinach</i>	550 ₺
Яйца Бенедикт с беконом и шпинатом (120/70/100 г) ~ <i>Eggs Benedict, bacon, spinach</i>	550 ₺
Омлет <i>Ladurée</i> (290 г) ~ <i>Ladurée Omelet</i>	500 ₺
Омлет, грибы, сыр Эмменталь, ветчина, помидоры <i>Omelet, mushroom, Emmental cheese, ham, tomato, fine herbs</i>	
Белый омлет <i>Ladurée</i> (240 г) ~ <i>Ladurée White Omelet</i>	500 ₺
Белый омлет, шпинат и козий сыр <i>White omelet, spinach, goat cheese</i>	
Овсяная или рисовая каша (300 г) ~ <i>Oatmeal or rice porridge</i>	250 ₺
Может быть приготовлена на молоке или на воде. <i>Could be made with milk or water.</i>	
Ягоды(50 г) ~ <i>Berries</i> (50 г)	250 ₺
Сухофрукты (50 г) ~ <i>Dryfruits</i> (50 г)	150 ₺
Лепестки фисташки и миндаля (20 г) ~ <i>Pistachio and Almond petals</i> (20 г)	150 ₺
Блины со сметаной (120/30 г) ~ <i>Blinis with sourcream</i>	350 ₺
на выбор с медом или малиновым соусом <i>on your choice with honey or raspberry sauce</i>	
Сырники со сметаной (110/25/30 г)	390 ₺
на выбор с медом или малиновым соусом <i>on your choice with honey or raspberry sauce</i>	
Хлеб с маслом (100 г) ~ <i>Bread and butter</i>	200 ₺

ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ FRENCH TOASTS

Французский тост по рецепту <i>Ladurée</i> (130 г / 25 г / 50 г)	750 ₺
Теплый тост в кленовом сиропе с ванильным кремом Шантильи <i>French Toast</i> (130 g / 25 g / 50 g) <i>Warm French toast served with maple syrup and Chantilly whipped cream</i>	
Французский тост с розой и малиной по рецепту <i>Ladurée</i> (130 г / 30 г / 40 г / 50 г)	850 ₺
Теплый тост в малиновом соусе с ванильным кремом Шантильи со вкусом розы, украшенный свежей малиной <i>Rose and Raspberry French Toast</i> (130 g / 30 g / 40 g / 50 g) <i>Warm French toast served with raspberry coulis, rose Chantilly whipped cream and fresh raspberries</i>	