

الحلويات

GLUTEN	HONEY	LACTOSE	NUTS	GELATIN	EGGS	FOOD COLOR	
●		●	●		●		ج زاطال شيرقال نبج نم معان غني دوب*
●	●	●	●		●		رانال لعشأ
●	●	●			●		كعكة العسل (سميتانيك)
							بالو
		●	●		●		تشيزكيك مع توت
			●				بيكان
●		●	●	●	●		فيرما
●		●		●	●	●	إكلير بالفانيليا
●		●	●	●	●		سيترون
		●		●			بانا كوتا
●		●	●	●	●	●	صحة
		●	●		●		كعكة فرنسية
			●				تارت توت العليق
							بانا كوتا بجوز الهند
●		●		●	●	●	زيكا

* We can cook nut-free

** Available to order on weekends and holidays

The table shows the most common types of food allergens that are included in the recipe. If you have an individual intolerance to some components, check with the waiters for the full list of ingredients.

All prices are given in rubles.

أشعل النار 85

العسل والكراميل والخوخ

Rake

كعكة العسل (سميتانيك) 80

بسكويت رقيق بالعسل والكراميل مع كريمة حامضة ناعمة

Smetannik

بالو 74

بنكهات غنية من الشوكولاتة والبندق

Baloo

تشيزكيك مع توت 80

Cheesecake with Berries

بيكان 74

غاناش فانيليا، كراميل كريمي، طبقة مقرمشة، وبسكويت بالبيكا

Pecan

فيرما 79

الحلوى المميزة – ميرينغ قهوة، قمرشة بندق، وكريمة قهوة بشوكولاتة

Firmá

إكلير بالفانيليا 69

على الوصفة الأصلية مع فانيليا بوريون

Vanilla Éclair

سيترون 69

كريم ليمون، كونفزيه أعشاب، بسكويت بالمكسرات وجيلي يوزو

Citron

بانا كوتا 79

مع الفراولة البرية

Panna Cotta

جذاطل شيرقي لاج نيج نم معان غني دوب 100

مع مربى الكشمش الأسود، كريمة حامضة، وفستق

Airy Cottage Cheese Pudding

صحة 69

جوز الهند، أناناس، طرخون وليمون

Sahha

كعكة فرنسية 74

تفاح مخبوز وبسكويت باللوز

French Cake

نباتي

تارت توت العليق 85

كريمة جوز الهند مع صوص توت العليق والتين

Raspberry Tart

بانا كوتا بجوز الهند 79

Coconut Panna Cotta

We create every detail of our desserts by hand,
working on them as on small works of art. We use
only the best ingredients from all over the world:
from Madagascar vanilla to Swiss chocolate.

Elena Zheleznyakova
Pastry chef of Coffeemania