



Александр Бугаевский
Buddha-Bar
St. Petersburg

Для праздничного завершения новогоднего ужина Buddha-Bar St.Petersburg предлагает яркий шоколадный десерт на основе нежного миндального бисквита и ванильного мусса с начинкой из малины, голубики и ежевики. Специально для любителей Паназии мы добавляем соус из свежего манго и кокоса, а солоноватые японские семена шисо придают всему десерту интересный контрастный вкус и особую пикантность.



Винченцо Вердоша
Дмитрий Трушкин
IL Lago dei Cigni

Специально к Новому Году представляем наш самый зимний десерт - теплый тарт с неповторимым вкусом лавандового мороженого и сливы. Шоколадный тарт мы подаем с английским кремом, сливовым пюре с каплей итальянского амаретто и украшаем свежей карамелизированной сливой. Нежное домашнее лавандовое мороженое великолепно оттеняет вкус десерта и делает вкус незабываемым. Bon Appetit!



Евгений
Белозеров
Tsé Fung

На создание десерта «She» меня, конечно же, вдохновили девушки. Десерт сложен и многослоен, как и человеческие отношения: нежное пралине из кунжута с глазурью из горького шоколада постепенно сменяет сладкая сердцевина из пюре личи. А взрывная карамель добавляет ему оригинальную нотку. Это воплощение трех разных вкусов, объединенных в одном десерте.



СИНОПСКАЯ НАБ., 78
(812) 318 0707 · BUDDHA-BAR.RU



СЕВЕРНАЯ ДОРОГА, Д.21
(812) 602 0707 · ILLAGO.RU

TSÉ FUNG

廳風翠

ST. PETERSBURG

УЛ. РУБИНШТЕЙНА, Д.13
(812) 932 3333 · TSEFUNG.RU



FORUM RESTAURANT GROUP