



## Поминдальничать всласть ПРЕДЛОЖЕНИЯ КО ДНЮ ВЛЮБЛЕННЫХ

Наталья Горова

**В ДЕНЬ ВЛЮБЛЕННЫХ** особой популярностью пользуются кондитерские, кофейни, чайные, в которых можно провести романтический вечер за чашкой кофе, чая или горячего шоколада и аппетитным десертом. Неслучайно именно середина февраля была выбрана для открытия краснодарского кафе с символическим для праздника влюбленных названием «**Патрик и Мари**». Интерьер оформлен в стиле классической французской кофейни: ненавязчивая кремово-бежевая цветовая гамма, легкие ажурные столы и стулья, уютные мягкие диваны вдоль стен, цветы и свечи. Отличительная особенность нового кафе — собственная пекарня и, следовательно, большой выбор выпечки и кондитерских изделий. Здесь можно попробовать, к примеру, воздушные французские круассаны с разнообразными начинками: заварным кремом, шоколадом, фруктовым джемом (от 40 руб.), булочки с маком, сахарной пудрой, корицей (от 30 руб.), пирожные и чизкейки (от 150 руб.). В феврале, по случаю Дня святого Валентина и в честь своего открытия, «Патрик и Мари» предложит влюбленным парам бесплатно попробовать миниатюрные французские пирожные — птифуры. Compliment от шеф-повара к чаю — душистое варенье из киви и клубники. Кондитерские изделия собственного производства предлагает также ростовское кафе «**Панчо**». Идеально подойдут для романтического вечера в День влюбленных конфеты ручной работы: миндально-медовые, карамельно-ореховые, с марципаном, крем-брюле или мокко (от 45 руб.). Или легкие чизкейки: миндальный, смородиновый, малиновый, шоколадно-ореховый (от 120 руб.). В меню также большой выбор уникальных авторских десертов. Среди них «Гламур»: сочетание необычного бискви-

### В ДЕНЬ ВЛЮБЛЕННЫХ МОЖНО ПОБАЛОВАТЬ СЕБЯ И СВОЮ ВТОРУЮ ПОЛОВИНКУ ЭКСКЛЮЗИВНЫМИ ДЕСЕРТАМИ

та (без добавления муки), орехового пралине из белого шоколада и нежного мусса с лесными орехами (160 руб.), «Искушение» с орехово-шоколадным бисквитом и муссом из молочного шоколада, «Панчо» с кофейным бисквитом, сметанным кремом и начинками на выбор — ореховая, «пьяная вишня», фруктовая, шоколадная (от 100 руб.). Кафе-кондитерская «**Буше Х.О.**» также известна своими эксклюзивными десертами. Ни одна девушка в День святого Валентина не устоит перед десертом из свежих ягод в желе из шампанского с клубничным соусом и ананасовым сорбе (250 руб.) или воздушным пирожным «Безе» с малиновым сорбе, фисташками и крем-брюле (210 руб.). Оригинальный микс из орехов и шоколада — в десерте «Три орешка»: миндальный бисквит, пропитанный ликером «Амаретто», фисташковый и миндально-фундуковый муссы, покрытые глянсажем из горького шоколада и украшенные ядрами миндаля, фундука и фисташек (180 руб.). В «Буше Х.О.» также обязательно стоит попробовать необычную блинную шарлотку в апельсиновом соусе с сорбе из личи (210 руб.). В кафе «**Шоколадница**» гостям предстоит сделать нелегкий выбор между печеньем и

конфетами ручной работы (от 65 руб.), бельгийскими вафлями с заварным кремом и ягодами (180 руб.), сладкими блинчиками с шоколадом и маком в карамельном соусе (130 руб.) и множеством видов соблазнительных тортов и пирожных. Здесь можно попробовать, например, шоколадно-ягодный пай: песочное тесто, взбитые сливки, малиновый джем, сливочный шоколадный крем, свежая ежевика (149 руб.) или карамельно-ореховый бисквитный торт с фисташковым кремом, грецким орехом и карамельной глазурью (119 руб.). В меню есть и классика сладкого жанра — десерты из клубники со сливками (169 руб.) и малины со сливками (199 руб.). Заслуживают внимания и фирменные молочные коктейли из мороженого и сливок с добавлением свежих ягод — ежевики, малины, клубники (199 руб.). Романтику, столь необходимую в День святого Валентина, можно найти и в чайной. Например, в чайном клубе «**Точка сборки**» гостям предлагают попробовать изысканный китайский чай с удивительным вкусом и поэтичными названиями — жасминовый чай «Счастливые исполнения желаний» (220 руб.), белый чай «Белый ворс серебряных игл» (280 руб.), зеленый чай «Изумрудные спирали весны» (200 руб.), «Императорский чай с ручья счастья» (230 руб.), «Предьясностные ворсистые пики с гор Хуаншань» (320 руб.), «Сладкая роса с горы Мэн Дин» (300 руб.). Считается, что утонченный вкус качественного китайского чая не стоит перебивать привычными для нас тортами и пирожными, поэтому в меню чайной представлены сладости на основе сухофруктов и орехов, например, орехи кешью в меде и кунжуте (от 60 руб.).