



Ресторан
Гауди

Десертное меню



ГАЛЕТТАС ДЕ ШОКОЛАД

170-00

Шоколад, сахарное печенье
с клубничным соусом

85/30/20 гр.



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

220-00

Аналог «Тирамису».
сливки, сыры десертные,
бисквит, кофе, ликёр "Бейлис"

140 гр.



ЧИЗКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ

160-00

Классический сливочный десерт
печенье, какао,
десертные сыры, карамель,
белый шоколад, сливки.

125/10 гр.





ПЕЧЕНЬИЙ ЧИЗКЕЙК

С брусничным соусом

160/30 гр.



250-00

КРЕМ-БРЮЛЕ

Классический сливочный десерт

60 гр.



75-00

ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ

Воздушные палочки
в сметанно-медовом креме
с клубничным соусом

140/45/30 гр.



220-00



АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Густой ягодный ароматный кисель
с йогуртом

180 гр.



160-00

ФРУКТЫ В ЖЕЛЕ

Свежие фрукты, желе на соках

300 гр.



150-00

СЕНЬОР

Йогуртовый бисквит,
брусничное желе,
банановое суфле,
кусочки фруктов

200 гр.



200-00



БАРСЕЛОНА

Темный шоколад,
чернослив маринованный в десертном вине,
миндальный крем на сыре

120/30/10 гр.



240-00

ШАРЛОТКА

нежный бисквит
с яблоком и вишней
50 гр.



40-00

ШТРУДЕЛЬ С ПЛОМБИРОМ

теплый фруктовый рулет с мороженым

120/50/10 гр.



170-00



ТРЕС ШОКОЛАТЕС

Теплый бисквит с жидким шоколадом,
шоколадное мороженое
и шоколадный соус

70/50/20/20 гр.



290-00

ЗАХЕР

Шоколадный бисквит,
абрикосовый джем,
шоколадный гонаж

135/20 гр.



190-00

МАФФИН

Нежный сочный французский кекс
с начинкой на выбор:
вишня, шоколад,
персик, ананас

50 гр.



35-00



ПОРТО КРУЗ

Чернослив маринованный
в портвейне с орешками
кешью и сметанным
кремом

160 гр.



180-00

СЛИВОЧНЫЙ ПЛОМБИР

С фруктовым тар-таром
и соусом из маракуйи

160/30 гр.



240-00

МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТРЮФЕЛЬ

С бисквитами «Бейлис»

50/45/15 гр.



160-00



КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

Свежая клубника,
сливочный крем,
клубничный соус

180 гр.



290-00

ПЛОМБИР

С клубничным соусом,
сливочным кремом,
и жидким шоколадом

160 гр.



210-00

АССОРТИ ФРУКТОВ

620 гр.



350-00



Ресторан
Гауди

Десертное меню



КЛУБНИКА В ШАМПАНСКОМ

Свежая клубника,
желе из шампанского

180/30 гр.

290-00

ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ С ФРУКТАМИ В КАРАМЕЛИ

60/140/20 гр.

260-00



ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ «ТОБЛЕРОН»

тёплый шоколад с кусочками фруктов,
свежими ягодами и бисквитами
На компанию 4-6 человек

1/700/400 гр.

1300-00



Ресторан
Гауди

Десертное меню

ФИСТАШКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

С фруктами-фламбе
и вишневым соусом

40/130/15 гр.

290-00



ЗАКАЗНОЙ ТОРТ

Цена за 1 кг 500 руб.

к любому торжеству
Заказ от 1,5 кг. до 5 кг.
при участии
шеф повара





ЧАЙ

НАГЛЫЙ ФРУКТ с землянично-малиновым вкусом	500 мл	120-00
БЕЛОЕ ВОЛШЕБСТВО зелёный, байховый чай	500 мл	100-00
СЕНЧА японский зелёный чай	500 мл	100-00
ЗОЛОТОЙ цейлонский чёрный чай	500 мл	100-00
1001 НОЧЬ смесь лучших сортов китайского чая с кусочками ананаса и лепестками роз.	500 мл	120-00



КОФЕ

АМЕРИКАНО 1/150	70-00
ЭСПРЕССО 1/50	70-00
ГЛЯССЕ двойной эспрессо, мороженое, сироп 1/150	180-00
КАПУЧИНО 1/200	130-00
КАПУЧИНО "СЛИВОЧНАЯ НЕЖНОСТЬ" эспрессо, молоко, сироп, корица 1/250/2	140-00
ОСЕННИЙ КАПУЧИНО эспрессо, молоко, сироп, шоколадная глазурь 1/250	160-00
КОФЕ "ПО-ВЕНСКИ" эспрессо, взбитые сливки, корица, орех 1/100/40	120-00
ЛАТТЕ эспрессо, подогретое молоко, молочная пена, сироп 1/250	160-00
АЙС ЛАТТЕ эспрессо, молоко, сироп 1/215	160-00
КОМПАНО эспрессо, холодные взбитые сливки 1/50	85-00
МАКИАТО эспрессо, молочная пена 1/40	80-00
КОКТЕЙЛЬ "БАМБЛ" эспрессо, сок апельсин, сироп 1/200	120-00





Ресторан
Гауди

Десертное меню



Утверждаю:

Директор ООО «Альтернатива»

_____ Сычев В.В.

Для проведения свадеб,
корпоративов, юбилеев
и других торжественных
мероприятий в нашем
ресторане “Гауди”
мы можем Вам предложить:



Зал на 80 посадочных мест



Банкетный зал на 30 мест



Банкетный зал на 10 мест

Режим работы ресторана
с 11 до 24 часов

Телефоны ресторана
91-06-58 ; 8-909-877-07-67

Электронная почта:
gaudi2011@list.ru