

# ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ

₽ руб

## КРЕМ-БРЮЛЕ

140 350.-

(фр. crème brûlée, буквально “обоженные сливки”) – знаменитый французский десерт из заварного крема с карамельной корочкой.

## БАНКА ЭНДУРИСТА

220 390.-

спортсмены эндуристы, которые останавливались в нашем гостевом доме и катались в окрестностях Медовеевки, после тяжелой тренировки попросили сделать им необычный десерт. Чтобы он был сытным, но легким, холодным, но теплым, сладким, но кислым. И наш шеф придумал для них “Банку эндуриста”, соединив бисквит, заварной ванильный крем, фрукты, ягоды, мороженное и орехи.



## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

220 390.-

появившись впервые в 1827 году во французской Кулинарной книге в Англии, морковный торт сразу завоевал популярность. В дальнейшем он стал одним из любимых десертов в США, где основатели Old Boys его и попробовали. Взяв за основу классический рецепт, наш шеф-повар обогатил его добавлением томленой в белом вине груши и грильяжа из грецкого ореха и апельсинового сиропа.

## ШЕФ НАХИМИЧИЛ

450.-

шеф-повар Old Boys никогда не перестает экспериментировать со вкусами и текстурами. Из года в год новый сезон приносит с собой новый вкус ягод и фруктов в виде муссов, парфе, бисквитов или мороженого. Это самый непредсказуемый десерт. Вас может ждать шоколадный фондан с 5 сортами шоколада или тыквенный мусс с мороженым из фейхоа. Все зависит от настроения нашего шефа. А вы готовы рискнуть?



Old Boys рекомендует



Сезонные блюда



## OLD BOYS

Все цены указаны в рублях