



Сергей Сануков

Шеф-кондитер

Sergey Sanukov

PastryChef

//

Кондитерское искусство — это страсть и щедрость, желание дарить и вдохновлять. Всё это вложено в каждое моё творение. Я хочу, чтобы у вас захватывало дух и кружилась голова от многогранности вкусов. Я уверен, что каждый из вас найдет десерт по душе в нашем разнообразном меню.



Мороженое

1 шарик / 55г
1 scoop / 55 gr

200

Пломбир / Ice cream



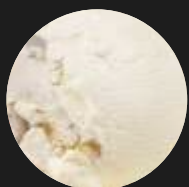
Ванильный
Vanilla



Ванильный
с шоколадными
кусочками
*Vanilla with
chocolate chips*



Живая клубника
Strawberry



Французский
сыр
French cheese



Карамельный
попкорн
*Caramel
popcorn*



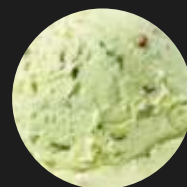
Манго
Mango



Крем-брюле
Creme brulee



Десерт
Анны Павловой
*Anna Pavlova's
dessert*



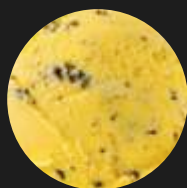
Фисташковый
с орехами
*Pistachio
with nuts*

Мороженое

1 шарик / 55г
1 scoop / 55 gr

200

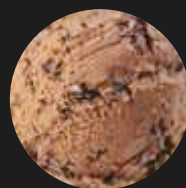
Пломбир / Ice cream



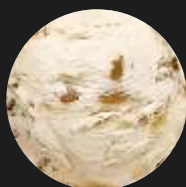
Банановый
рай
*Banana
paradise*



Детская
пиньята
Baby pinata



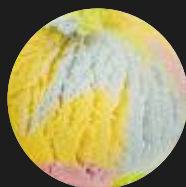
Бельгийский
шоколад
Belgian chocolate



Пралине
Praline



Вишня Амарена
Amarena cherry



Радуга
Rainbow



Кленовое
с грецким орехом
*Maple
with walnut*

Мороженое

1 шарик / 55г
1 scoop / 55 gr

200

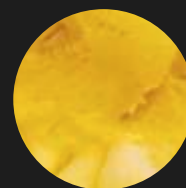
Шербет / Sorbet



Гранат
Pomegranate



Вишня
Cherry



Смузи манго
Smoothie mango



Смузи клубника
Smoothie strawberry



Черная
смородина
Blackcurrant



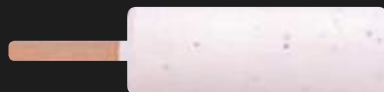
Смузи
маракуйя-
ананас-апельсин
*Smoothie
passionfruit-
pineapple-orange*

Эскимо

POPSICLE 300



Пломбир ваниль
Vanilla



Пломбир с клубникой
Strawberry



Пломбир крем-брюле
Creme brulee



Пломбир шоколад
Chocolate



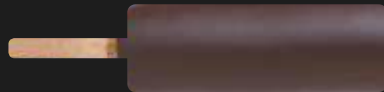
В апельсиновой глазури
In orange glazed

Шоколад

На выбор

Chocolate

Your choice



Темный шоколад
Dark chocolate



Молочный шоколад
Milk chocolate



Белый шоколад
White chocolate

Творожно-маковое пирожное

Cottage cheese poppy cake

Песочное тесто, творожная
и маковая начинка,
свежие ягоды голубики
в сочетании с мороженым
«Ванильное»

960



Трайфл ванильный

Vanilla trifle with raspberry sauce

Слоистый десерт
с тёплым малиновым соусом,
хрустящим ореховым печеньем
и мороженым «Пломбир ванильный»

860



A golden sphere dessert, resembling a chocolate truffle or bonbon, sits on a dark, ornate pedestal. The sphere is covered in a thick layer of dark chocolate, with a thin layer of gold dust on top. The pedestal is surrounded by a bed of dark, crumbly material. A stream of dark chocolate is being poured from a dark bowl above, cascading over the sphere. The background is a deep blue gradient.

Золотая сфера

Golden sphere

Шоколадный бисквит, ганаш на основе арахисовой пасты, шоколадно-арахисовый соус, соленая карамель с арахисом, сфера из молочного и темного шоколада, покрытая золотым кандурином

1490

Желудь

Acorn

Солёная карамель с пеканом,
мусс из молочного шоколада,
пранлине из пекана,
пломбир «пранлине»

1090



Шоколадно-вишневый пай

Chocolate-cherry pie

Теплый вишневый пай на основе песочного теста с шоколадной начинкой, вишневое конфи, пломбир ванильный с кусочками шоколада», пломбир «бельгийский шоколад»

980



Ассорти крем-брюле

Crème brûlée

3 вида крем-брюле:
классический,
фисташковый,
манго, мороженое
пломбир «манго»

890



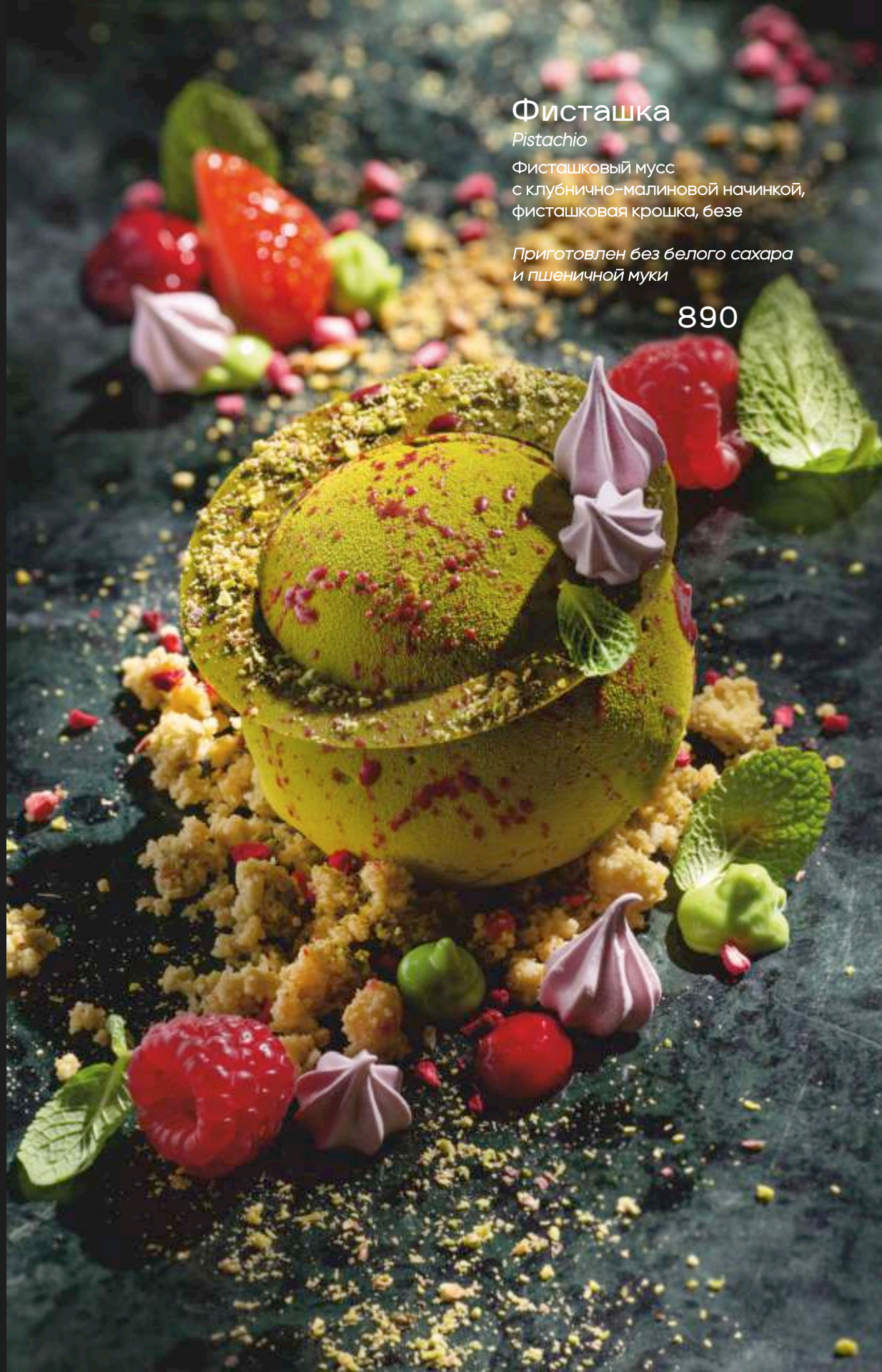
Фисташка

Pistachio

Фисташковый мусс
с клубнично-малиновой начинкой,
фисташковая крошка, бэзе

Приготовлен без белого сахара
и пшеничной муки

890




Наполеон

Napoleon

Слоеные коржи,
заварной крем с натуральной ванилью,
свежие ягоды и лепестки миндаля

860



A close-up photograph of a white chocolate cup filled with ice cream. The cup is overflowing with a variety of toppings: a scoop of white ice cream with purple swirls, a scoop of pink ice cream, fresh raspberries, blueberries, and strawberries. A thick, dark chocolate sauce is being poured from a white pitcher at the top, cascading over the ice cream and fruit. The background is a soft, out-of-focus light gray.

Райское наслаждение

Paradise pleasure

Чашка из белого шоколада,
кокосовый крем
с ванильным пломбиром
и свежими ягодами

1290

Медовик

Honey cake

Медовые коржи,
сметанный крем,
пломбир «Радуга»,
карамельная ветка,
улей из бeze с мёдом,
соус из облепихи
и апельсина, соты
из песочного теста

960



Молочный шоколад

Milk chocolate

Шоколадный бисквит,
мусс на основе молочного
шоколада, ванильный мусс
с семенами ванили,
мороженое «Ванильное
с кусочками шоколада»

890



Трайфл карамельный

Trifle caramel

Слоистый десерт
с карамельным соусом,
хрустящей шоколадной
штрейзельной крошкой
и мороженым «Крем-брюле»

860



Вишня

Cherry

Ганаш из белого шоколада с семенами ванили, шоколадный бисквит с кусочками темного шоколада и сушеной вишней, вишневая глазурь, шоколадная крошка, ветка и листок из карамели

890



Большая Тульская, 13
Bolshaya Tulsкая, 13



purelinecafe.ru

Цены указаны в рублях. Если у вас аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

All prices are indicated in rubles. Please inform your waiter if you are allergic to any product.