



*Moscou-Paris*

М Е Н Ю

---

---

## ДЕСЕРТЫ



Горячий шоколад .....	425
Десерт «Кафе Пушкин» .....	960
Крем-брюле с клубникой .....	1050
Матрешка клубника-бергамот .....	865
Сказки Пушкина .....	780
Медовик .....	650
Медовик банановый .....	650
Медовик фисташковый .....	650
Медовик шоколадный.....	650
Мильфей .....	750
Наполеон .....	750
Йогуртовой десерт с земляникой .....	730
Птичье молоко .....	520
Павлова .....	750
Роза ягодная.....	700
Дегустация десертов .....	3050



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## ДЕСЕРТЫ



Десерт «Евгения» .....	810
Купол «Москва» .....	730
Прага .....	640
Тирамису .....	725
Сафари .....	695

## ЭКЛЕРЫ



Мини Эклер ваниль/карамель .....	370
Эклер ваниль/карамель/маракуйя.....	495 /485
Гранд Эклер.....	650



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## МЕЛКИЕ ШТУЧКИ



Мозаика мармеладная из разных ягод.....	800
Мозаика карамельная.....	810
Шоколад «Черное золото».....	730
Шоколад белый с нугатином.....	730
Леденец на палочке.....	155
Трюфель с вишней.....	200
Трюфель с карамелью.....	200
Шоколадная медаль.....	40
Натали.....	250

## КРУАССАНЫ



Ваниль.....	285
Миндаль.....	285
Шоколад.....	285
Апельсин.....	285
Творог.....	285



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## ТОРТЫ



Миндальное молоко.....	5300
Шарлот французский с ванилью и клубникой.....	5600
Прага.....	5050
Медовик на 6 перс.....	2960
Медовик 2кг.....	9500
Сафари.....	4300
Сент-Оноре.....	4100
Франжипан клубничный.....	4950
Яблочный блюз.....	2350
Татен ванильный.....	990



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

## МАКАРОНИ

Фисташка.....	150
Роза .....	150
Йогурт.....	150
Малиновый морс .....	160
Цитрус.....	160
Шоколад.....	160
Лимон с карамелью.....	160
Вишня с фисташкой.....	160
Малина с ванилью .....	160
Малина с чёрной смородиной.....	160
Медовик - сгущенка.....	160
«Пушкин» .....	160

## ПРЯНИКИ

Пряник с яблоком .....	655
Пряник со сгущёнкой .....	655

## ПИРОЖКИ

С яблоком.....	160
С вишней.....	160
С мясом.....	160
С капустой .....	160
С картошкой .....	160
С грибами.....	170
С ягнятиной.....	250

## СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

Малина .....	1250
Клубника .....	950
Ежевика.....	1275
Голубика .....	1275
Ананас .....	375
Виноград (бел/кр.).....	225
Смородина кр.....	230

## МЁД

Крем-мёд 1 банка.....	1350
-----------------------	------

## МОРОЖЕНОЕ

Корица .....	190
Фисташка.....	190
Карамель.....	190
Фундук .....	190
Шоколад-трюфель.....	190
Тирамису .....	190
Халва .....	190
Пломбир.....	190

## ЩЕРБЕТЫ

клубника, киви, малина, лимон, ежевика, черная смородина, клубника- просеко, лесные ягоды.....	190
--	-----

## КОФЕ

Капучино .....	320
Латте.....	320
Эспрессо.....	270
Эспрессо двойной объем .....	320
Эспрессо двойная крепость.....	320
Кофе с бейлизом .....	450
Американо.....	270
Ирландский кофе .....	450
Кофе на соевом молоке.....	320
Капучино на миндальном молоке .....	340
Капучино на овсяном молоке.....	340
Латте на миндальном молоке .....	340
Латте на овсяном молоке .....	340

## ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Цейлон .....	200
Дарджилинг.....	310
Ассам.....	325
Эрл Грей .....	325
Лапсанг Соушонг.....	310

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ



Туманная гора.....	310
Чай с ароматом жасмина .....	325
Сеньча.....	315
Ходзича.....	310

## ФРУКТОВЫЕ И ТРАВЯНЫЕ НАСТОИ



Из чабреца.....	310
Из шиповника.....	310
Из цветов ромашки.....	325
Из мелиссы.....	310
Фруктово-ягодный.....	315
Из цветов липы.....	310
Облепиховый чай.....	380
Имбирный чай.....	380
Дополнить мятой.....	120



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

## КОЛЛЕКЦИОННЫЙ КИТАЙСКИЙ ЧАЙ



## ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

Исинский.....	680
Чай с соком личи.....	680
Чай цейлонский прогретый на мандариновых корках.....	840
Чай золотые брови.....	1760
Чай лао сун сяо чжун-томленный на углях вековых сосен.....	1280

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Колодец дракона с западного озера (Си Ху Лун Цзин).....	680
Изумрудные спирали (Би Ло Чунь).....	1760
Зелёный чай с белым жасмином.....	840

## БЕЛЫЙ ЧАЙ

Белый пион ( Бай Му Дань).....	680
Серебристые иглы с белыми ворсинками.....	1280

## ЖЁЛТЫЙ ЧАЙ

Серебристые иглы с гор Правителя (Цзюньшань Инь Чжень) .....	2420
---	------



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## УЛУН



Железная Гуаньинь ( Те Гуаньинь).....	840
Улун с ароматом маракуйи(Бай Сян Го Цзинь Сюань).....	680
Молочный аромат золотого цветка.....	680
Женьшеневый улун с корнем солодки .....	680
Наложница Гуйфей (Гуйфей Дундин Улун ).....	1760
ГАБА Алишань Улун (с повышенным содержанием ГАМК ).....	1280
Аромат медовой орхидеи (Ми Лань Сян).....	1760
Большой красный халат (Да Хун Пау ).....	2420
Выдержанный годами Многолетний Улун (Ограниченная серия).....	6280

## ПУЭР



Дворцовый Пуэр (Гунтин Менхай Пуэр).....	680
Пуэр со старых деревьев (Цяю Му Шу Пуэр) .....	1280
Пуэрная чайная паста (Пуэр Ча Гоа).....	2780



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## ЦВЕТЫ И ТРАВЫ



Греча (Высокогорная дикорастущая).....	680
Мотыльковый горошек (синие цветы с лимоном) .....	680
Травяной сбор (душица, липа, мелиса, чабрец).....	680
Иван-Чай с цветами облепихи (Алтайский).....	680
Выдержанный Кипрей (томленный по старому рецепту).....	840
Кудин Ча (прекрасные Зелёные горы и воды).....	680



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

**МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА**

Байкал 250 мл.....	220
Байкал 530 мл.....	330
Perrier 330 мл .....	450
Perrier 750 мл.....	790
Evian 330 мл.....	450
Evian 750 мл.....	790
Badoit с\г 330 мл.....	450
Badoit с\г 750 мл.....	790
Aqua Panna 250 мл .....	450
Aqua Panna 750 мл .....	790
San Pellegrino 250 мл .....	450
San Pellegrino 750 мл .....	790
Voss с\г / б\г 800 мл.....	1500
Voss с\г / б\г 375 мл.....	700



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

**БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ**



Кока - кола 250 мл.....	270
Кока - кола Zero 250 мл.....	270
Фанта 250 мл.....	270
Спрайт 250 мл.....	270
Тоник 250 мл .....	270
Сода 250 мл.....	270
Ginger Ale 250 мл .....	270
Морс брусничный 200 мл .....	270



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.



---

---

**СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ  
СОКИ 200мл**



Ананасовый .....	650
Апельсиновый .....	470
Грейпфрутовый .....	470
Лимонный .....	470
Яблочный .....	470
Виноградный белый и красный .....	550
Манго.....	850
Клубничный.....	1090
Морковный.....	320
Томатный.....	430
Грушевый.....	550
Сельдереевый .....	550



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

**СОКИ 200 мл**



Апельсиновый .....	300
Ананасовый .....	300
Томатный.....	300
Яблочный .....	300
Вишнёвый .....	300
Персиковый .....	300



Цены указаны в рублях. Данное меню является рекламным материалом.

---

---

## ИСТОРИЯ КОНДИТЕРСКОЙ



Кондитерская «Кафе Пушкинъ» открылась в 2006 году рядом с одноименным рестораном. Андрей Деллос, лично руководивший оформлением интерьера, превратил ее в московский символ утонченной и изысканной французской кондитерской. Роскошный барочный комод с антикварным китайским фарфором, мебель нежно молочных, жемчужно-серебристых и голубых тонов, позолота и хрусталь – все это создает великолепную обстановку французского дворца XVIII века. Персонал, одетый в духе того времени, окончательно дополняет атмосферу и переносит гостей из современной столицы в Париж, Венецию или Петербург времен королей и императоров.

Однако больше всего восхищают, разумеется, десерты – шеф-кондитер и настоящий виртуоз своего дела, вручную создает необыкновенные пирожные, печенья, щербеты, конфеты, украшенные ягодами и сусальным золотом, – настоящие произведения искусства. Все десерты готовятся из продуктов исключительно премиум-класса, доставляемых в кондитерскую напрямую из Франции.

Кондитерская «Кафе Пушкинъ» как нельзя больше располагает к общению. Это прекрасное место для чаепития в семейном кругу, романтического свидания, встреч с друзьями или деловых переговоров. В кондитерской можно не только выпить чай или кофе с десертами, но и полноценно пообедать или поужинать, заказав блюда из меню соседнего ресторана «Кафе Пушкинъ».



---

---

## ПАТРИК ПЭЙЕ

креативный шеф-кондитер и бренд-шеф  
кондитерской «Кафе Пушкинъ»



Французский кондитер оттачивал свои навыки, работая в известной компании Fauchon. Уже в возрасте 35 лет Пэье занял пост шеф-кондитера Fauchon – за 15 лет он довел свою технику до совершенства. Мастер с изыском воплощает французское кулинарное искусство, соблюдая идеальный баланс инновационного подхода и вековых традиций.

Новый бренд-шеф кондитерской «Кафе Пушкинъ» может похвастаться поистине образцовым послужным списком. Настоящий гурман, он подходит к любимому делу творчески: шеф умело и гармонично сочетает российские продукты и французские традиции.

Патрик Пэье применяет свою изобретательность для работы со сложной рецептурой и строгими стандартами легендарной кондитерской. Он внимательно следит за производством в лаборатории «Пушкинъ» во Франции и международным развитием бренда.

На 700 квадратных метрах лаборатории, расположенной близ французской столицы, команда из 20 преданных делу кондитеров под чутким руководством шефа Пэье от сезона к сезону создает шедевры для легендарного кафе.



  
Maison DELLOS  
MOSCOW - PARIS



**@sweetpushkin**  
**maisondellos.com**