

Michèle
café boutique

Bread & Desserts

Bread & Desserts

В Michele Cafe Boutique мы не торопим ни процессы, ни вкусы.

Наш хлеб начинает свой путь задолго до того,
как вы почувствуете его аромат за чашкой утреннего кофе. Закваска зреет всю ночь, тесто поднимается медленно — как и всё, что по-настоящему ценное.

Мы используем только французскую муку —
качественную, с характером, как и наш хлеб.
Никаких компромиссов — только вкус и ремесло.

Это не просто выпечка.
Это забота, которую вы чувствуете в каждом кусочке.

Место, где хлеб выпекают с любовью, а десерты превращаются в маленькие произведения искусства.


Michelle



БИО БАГЕТ - 260 г **45 000**

Состав: мука T55 Tradition, солод, вода, соль мелкая, закваска.
Минималистичный чистый состав на основе солода и закваски для ценителей натурального хлебного вкуса.
Б.: 16 г | Ж.: 2,5 г | У.: 108 г | Ккал: 520

BIO BAGUETTE - 260g **UZS 45 000**

Ingredients: T55 Tradition flour, malt, water, fine salt, sourdough.
A minimalist, pure composition based on malt and sourdough for connoisseurs of natural bread flavor.
P.: 16g | F.: 2.5g | C.: 108g | Kcal: 520



БИО БАГЕТ 0,5 - 115 г **20 000**

Состав: мука T55 Tradition, солод, вода, соль мелкая, закваска.
Минималистичный чистый состав на основе солода и закваски для ценителей натурального хлебного вкуса.
Б.: 8 г | Ж.: 1 г | У.: 54 г | Ккал: 260

BIO BAGUETTE 0.5 - 115g **UZS 20 000**

Ingredients: T55 Tradition flour, malt, water, fine salt, sourdough.
A minimalist, pure composition based on malt and sourdough for connoisseurs of natural bread flavor.
P.: 8g | F.: 1g | C.: 54g | Kcal: 260



БАГЕТ КУНЖУТНЫЙ - 375 г

40 000

Состав: мука T55 Tradition, закваска, мёд, кунжут, соль, улучшитель, вода.
Классический белый багет с приятным ароматом жареного кунжута и лёгкой сладостью мёда.
Б.: 34 г | Ж.: 31 г | У.: 194 г | Ккал: 1190

SESAME BAGUETTE - 375g

UZS 40 000

Ingredients: T55 Tradition flour, sourdough starter, honey, sesame seeds, salt, improver, water.
A classic white baguette with a pleasant aroma of toasted sesame and sweetness of honey.
P.: 34g | F.: 31g | C.: 194g | Kcal: 1190



БАГЕТ ОЛИВКОВЫЙ - 303 г

45 000

Состав: мука T55 Tradition, закваска, мед, оливки, соль, улучшитель, вода.
Хрустящий хлеб с добавлением оливок идеально сочетающихся с традиционной закваской.
Б.: 23 г | Ж.: 21 г | У.: 169 г | Ккал: 960

OLIVE BAGUETTE - 303g

UZS 45 000

Ingredients: T55 Traditional flour, sourdough starter,honey, olives, salt, improver, water.
Crusty bread with added olives that pair perfectly with the traditional sourdough.
P.: 23g | F.: 21g | C.: 169g | Kcal: 960



БАГЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ - 255,4 г

35 000

Состав: мука T55 Tradition, закваска (стартер, вода), мука, мед, соль, улучшитель.
Традиционный французский багет с хрустящей корочкой и мягким воздушным мякишем.
Б.: 21 г | Ж.: 2 г | У.: 172 г | Ккал: 790

FRENCH BAGUETTE - 255.4g

UZS 35 000

Ingredients: T55 Tradition flour, sourdough starter, flour, honey, salt, improver.
Traditional French baguette with a crispy crust and a soft, airy crumb.
P.: 21g | F.: 2g | C.: 172g | Kcal: 790



БАГЕТ ФРАНЦУЗСКИЙ 0,5 - 115 гр

20 000

Состав: мука T55 Tradition, закваска (стартер, вода), мука, мед, соль, улучшитель.
Традиционный французский багет с хрустящей корочкой и мягким воздушным мякишем.
Б.: 11 г | Ж.: 1 г | У.: 94 г | Ккал: 430

FRENCH BAGUETTE 0.5 - 115g

UZS 20 000

Ingredients: T55 Tradition flour, sourdough starter, flour, honey, salt, improver.
Traditional French baguette with a crispy crust and a soft, airy crumb.
P.: 11g | F.: 1g | C.: 94g | Kcal: 430



БАТОН МОЛОЧНЫЙ - 300,4 г

35 000

Состав: мука, масло сливочное, сахар, дрожжи, мука T55 Tradition, вода, соль, стартер, молоко.
Очень мягкий и нежный белый хлеб, приготовленный на молоке и сливочном масле.
Б.: 19 г | Ж.: 5,5 г | У.: 161 г | Ккал: 770

MILK LOAF - 300.4g

UZS 35 000

Ingredients: flour, butter,sugar, yeast, T55 Tradition flour, water, fine salt, starter, milk.
A very soft and tender white bread, made with milk and butter.
P.: 19g | F.: 5.5g | C.: 161g | Kcal: 770



ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ - 583,6 г

45 000

Состав: чёрный солод, мука T130, кориандр, вода, тмин, мука, соль, мёд, дрожжи.
Тёмный хлеб с ярким вкусом специй и лёгкой сладостью мёда.
Б.: 41 г | Ж.: 5 г | У.: 327 г | Ккал: 1520

BORODINSKY BREAD - 583.6g

UZS 45 000

Ingredients: black malt, T130 flour, coriander, water, caraway seeds, flour, salt, honey, yeast.
Dark bread with a bright flavor of spices and a slight sweetness of honey.
P.: 41g | F.: 5g | C.: 327g | Kcal: 1520



ХЛЕБ ДАТСКИЙ - 682,6 г — 55 000

Состав: мука, мука ржаная, стартер, вода, дрожжи, соль, семена подсолнуха и льна.
Плотный и влажный зерновой хлеб с семенами подсолнуха и льна для долгой сытости.
Б.: 54 г | Ж.: 35 г | У.: 255 г | Ккал: 1560

DANISH BREAD - 682.6g — UZS 55 000

Ingredients: flour, rye flour, starter, water, yeast, salt, sunflower and flax seeds.
A dense, moist grain bread with sunflower and flax seeds for long-lasting satiety.
P.: 54g | F.: 35g | C.: 255g | Kcal: 1560



ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНУХА - 667 г — 55 000

Состав: мука T55 Tradition, мука T130, вода, закваска, мёд, соль, семена подсолнуха.
Воздушный, пористый мякиш, с глубоким ореховым вкусом и плотная хрустящая корочка.
Б.: 46 г | Ж.: 16 г | У.: 320 г | Ккал: 1600

COUNTRY BREAD WITH SUNFLOWER SEEDS - 667g — UZS 55 000

Ingredients: T55 Tradition flour, T130 flour, water, sourdough, honey, salt, sunflower seeds.
The embodiment of French tradition with a modern twist.
A light, spongy crumb, with a deep nutty flavor anda dense, crisp crust.
P.: 46g | F.: 16g | C.: 320g | Kcal: 1600



ТАРТИН КЛАССИЧЕСКИЙ - 650 г — 45 000

Состав: пшеничная мука Французская Т80 , вода, пшеничная закваска, соль.
Хлеб с выразительной хрустящей румяной корочкой, ароматным эластичным мякишем и пористой структурой.
Б.: 56 г | Ж.: 10 г | У.: 275 г | Ккал: 1410

CLASSIC TARTINE - 650g — UZS 45 000

Ingredients: French T80 wheat flour, water, wheat sourdough, salt.
Bread with a distinctively crisp, golden-brown crust, an aromatic, elastic crumb, and an open, airy structure.
P.: 56g | F.: 10g | C.: 275g | Kcal: 1410



ТАРТИН «6 ЗЛАКОВ» – 677 г — 75 000

Состав: мука Biologi 6 Cereals, вода, закваска, соль, мёд.
Сбалансированный многозерновой хлеб из биологически чистой мучной смеси с добавлением натурального мёда.
Б.: 41 г | Ж.: 8,5 г | У.: 245 г | Ккал: 1220

6 CEREALS TARTINE – 677g — UZS 75 000

Ingredients: Biologi 6 Cereals flour, water, sourdough starter, salt, honey.
A balanced multigrain bread made from an organic flour blend with added natural honey.
P.: 41g | F.: 8.5g | C.: 245g | Kcal: 1220



ТАРТИН ГРЕЧНЕВЫЙ - 360,7 г

45 000

Состав: мука Т55 Tradition, мука Т130, вода, крупа гречневая, соль, закваска, мёд, дрожжи.
Отличается уникальным ароматом гречневой крупы с использованием 2 других видов муки.
Б.: 43 г | Ж.: 6 г | У.: 307 г | Ккал: 1450

BUCKWHEAT TARTINE - 360.7g

UZS 45 000

Ingredients: T55 Traditional flour,T130 flour, water, buckwheat groats, salt, sourdough, honey, yeast.
Distinguished by the unique flavor ofbuckwheat groats made with two other types of flour.
P.: 43g | F.: 6g | C.: 307g | Kcal: 1450



ТАРТИН ЛЬНЯНОЙ - 683 г

45 000

Состав: мука Т55, мука Т130, закваска, вода, льняные семена, соль, мёд, улучшитель.
Хлеб с выразительной хрустящей румяной корочкой, ароматным эластичным мякишем и пористой структурой.
Б.: 40 г | Ж.: 14 г | У.: 265 г | Ккал: 1350

FLAXSEED TARTINE - 683g

UZS 45 000

Ingredients: T55 flour, T130 flour, sourdough starter, water, flax seeds, salt, honey, bread improver.
A bread with a distinctively crispy, golden-brown crust, an aromatic, elastic crumb, and a porous structure
P.: 40g | F.: 14g | C.: 265g | Kcal: 1350



ТАРТИН РЖАНОЙ - 587,5 г

45 000

Состав: мука ржаная, мука T55 Tradition, солод, закваска, соль мелкая, вода.
Плотный и сытный хлеб на натуральной закваске с традиционным солодовым вкусом.
Б.: 20,54 г | Ж.: 2,26 г | У.: 138,45 г | Ккал: 656,36

RYE TARTINE - 587.5g

UZS 45 000

Ingredients: rye flour, T55 Traditional flour, malt, sourdough, fine salt, water.
Dense and filling bread made with natural sourdough with a traditional malt flavor.
P.: 20,54g | F.: 2,26g | C.: 138,45g | Kcal: 656,36



ТАРТИН ФИСТАШКОВЫЙ С ЕЖЕВИКОЙ - 335,9 г

70 000

Состав: мука ржаная, мука T55 Tradition, закваска, соль, вода, фисташки, ежевика.
Изысканный деликатесный хлеб, сочетающий благородную фисташку и лёгкую ягодную кислинку ежевики.
Б.: 24 г | Ж.: 11 г | У.: 161 г | Ккал: 830

PISTACHIO AND BLACKBERRY TARTINE - 335.9g

UZS 70 000

Ingredients: rye flour, T55 Traditional flour, sourdough, fine salt, water, pistachios, blackberries.
An exquisite gourmet bread, combining the noble pistachio and light tartness of blackberries.
P.: 24g | F.: 11g | C.: 161g | Kcal: 830



ТАРТИН ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ - 494,2 г — 55 000

Состав: мука Т150, мука Т55 De Beauce, стартер, вода, мука, мёд, соль, улучшитель.
Полезный хлеб из муки самого грубого помола, в которой сохранены
все полезные свойства зерна.
Б.: 29 г | Ж.: 7,5 г | У.: 266 г | Ккал: 1250

WHOLE GRAIN TARTINE - 494.2g — UZS 55 000

Ingredients: T150 flour, T55De Beauce flour, starter, water, flour, honey, salt, improver.
Healthy bread made from the coarsest flour, which preserves all the beneficial
properties of the grain.
P.: 29g | F.: 7.5g | C.: 266g | Kcal: 1250



ТАРТИН «ЭЙНКОРН» - 794 г — 85 000

Состав: мука Petit Epeautre, мука Т65, вода, закваска, соль, курага, чернослив, миндаль.
Уникальный хлеб из пшеницы (однозернянки) с богатым наполнением добавок
из кураги, чернослива и миндаля.
Б.: 30 г | Ж.: 13 г | У.: 162 г | Ккал: 880

EINKORN TARTINE - 794g — UZS 85 000

Ingredients: Petit Epeautre flour, T65 flour, water, sourdough, salt, dried apricots,
prunes, and almonds.
A unique bread made from wheat (einkorn) with a rich filling of dried apricots,
prunes, and almonds.
P.: 30g | F.: 13g | C.: 162g | Kcal: 880



ТАРТИН ЯЧМЕННЫЙ - 423,9 г

50 000

Состав: мука пшеничная, мука овсяная, закваска, вода, семена льна, соль.
Ремесленный хлеб на закваске из пшеничной и овсяной муки с семенами льна.
Хрустящая корочка, эластичный ароматный мякиш и насыщенный зерновой вкус.
Б.: 33 г | Ж.: 16 г | У.: 177 г | Ккал: 980

BARLEY TARTINE - 423.9g

UZS 50 000

Ingredients: Wheat flour, oat flour, sourdough starter, water, flax seeds, salt.
Artisan sourdough bread made with wheat and oat flour and flaxseeds.
It features a crispy crust, a springy, aromatic crumb, and a rich, grainy flavor.
P.: 33g | F.: 16g | C.: 177g | Kcal: 980



ХЛЕБ ПОДОВЫЙ С СОЛОДОМ - 843,4 г

70 000

Состав: мука T55 Tradition, мука ржаная, соль, солод, закваска.
Насыщенный хлеб на закваске, где солод придает мякишу темный цвет и пряный аромат, создавая идеальный баланс с хрустящей корочкой.
Б.: 26,9 г | Ж.: 2 г | У.: 234 г | Ккал: 1062

HEARTH BREAD WITH MALT - 843.4g

UZS 70 000

Ingredients: T55 Tradition flour, rye flour, salt, malt, sourdough.
A rich sourdough bread in which malt gives the crumb a dark color and spicy aroma, creating a perfect balance with the crispy crust.
P.: 26,9g | F.: 2g | C.: 234g | Kcal: 1062



ХЛЕБ «5 ЗЛАКОВ» - 473,3 г

50 000

Состав: мука T55 Tradition, мука T130, вода, семена подсолнуха, тыквы, льна, кунжут, мед, фисташки, закваска, соль мелкая.
Уникальный хлеб с богатым набором семян и добавлением фисташек.
Б.: 39 г | Ж.: 33 г | У.: 177 г | Ккал: 1160

"5 GRAIN" BREAD - 473.3g

UZS 50 000

Ingredients: T55 Traditional flour, T130 flour, water, sunflower seeds, pumpkin seeds, flax seeds, sesame seeds, honey, pistachios, sourdough, fine salt.
A unique bread with a rich variety of seeds and added pistachios.
P.: 39g | F.: 33g | C.: 177g | Kcal: 1160



ХЛЕБ ВЕНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ - 352 г

55 000

Состав: пшеничная, гречневая и рисовая мука, закваска, свежие яблоки, вода, соль.
Ароматное хлебобулочное изделие на основе пшеничной, гречневой и рисовой муки с добавлением закваски и свежих яблок. Яблоки придают мякишу естественную сочность, фруктовый аромат и лёгкую сладость.
Б.: 21 г | Ж.: 2,5 г | У.: 132 г | Ккал: 640

VIENNESE APPLE BREAD - 352g

UZS 55 000

Ingredients: wheat, buckwheat, and rice flour; sourdough starter; fresh apples; water; salt.
An aromatic baked product made from wheat, buckwheat, and rice flour, with the addition of sourdough starter and fresh apples. The apples lend the crumb natural moistness, a fruity aroma, and a subtle sweetness.
P.: 21g | F.: 2,5g | C.: 132g | Kcal: 640



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА КЛУБНИКА-МАТЧА – 44 г **35 000**

Нежная тарталетка с хрустящей основой из песочного теста, насыщенным ганашем из матчи и воздушным клубничным муссом. Внутри — клубничное конфи, сверху — клубничная глазурь и кокосовая стружка. Сочетание яркой клубничной кислинки, сливочной нежности белого шоколада и характерной чайной ноты матчи.

MINI TARTLET STRAWBERRY-MATCHA - 44g **UZS 35 000**

A delicate tartlet featuring a crisp shortcrust pastry base, a rich matcha ganache, and an airy strawberry mousse. It contains a strawberry confit center and is topped with strawberry glaze and shredded coconut. A combination of vibrant strawberry tartness, the creamy smoothness of white chocolate, and the distinctive tea notes of matcha.



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА-АНЧАН – 36 г **35 000**

Тарталетка с муссом из чёрной смородины и ганашем Анчан.

MINI-TARTLET BLACKCURRANT AND ANCHAN – 36g **UZS 35 000**

Blackcurrant mousse and Anchan ganache tartlet.



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА ФИСТАШКА-МАЛИНА – 36 г **35 000**

Нежная тарталетка с хрустящим тестом, малиновым муссом, фисташковым ганашем и малиновым конфи. Сверху покрыта нейтральным гелем.

MINI TARTLET PISTACHIO-RASPBERRY - 36g **UZS 35 000**

A delicate tartlet featuring a crisp crust, raspberry mousse, pistachio ganache, and raspberry confit. Topped with a neutral glaze.



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА ЛИМОН-ЛАЙМ - 35 г **30 000**

Нежная тарталетка с лимонно-лаймовым ганашем, насыщенным лимонным курдом и воздушным цитрусовым муссом.

MINI TARTLET LEMON-LIME – 35g **UZS 30 000**

A delicate tartlet featuring lemon-lime ganache, rich lemon curd, and airy citrus mousse.



МАКАРУНС ФИСТАШКОВЫЙ – 43 г **30 000**

Изящные пирожные, замешанные на миндальной муке, с тонкой хрустящей корочкой и нежным фисташковым кремом внутри.

PISTACHIO MACARONS – 43g **UZS 30 000**

Elegant almond flour pastries with a thin, crispy crust and delicate pistachio cream inside.

МАКАРУНС ВАНИЛЬНЫЙ – 43 г **30 000**

Нежный французский десерт с тонкой хрустящей корочкой и нежной тягучей серединой.

VANILLA MACARONS – 43g **UZS 30 000**

A delicate French dessert featuring a thin, crisp crust and a soft, chewy center.

МАКАРУНС ШОКОЛАДНЫЙ – 43 г **30 000**

Изысканные пирожные на миндальной муке с утончённой текстурой и бархатной начинкой из кофе и тёмного шоколада.

CHOCOLATE MACARONS - 43g **UZS 30 000**

Delicious almond flour cakes with a sophisticated texture and velvety filling of coffee and dark chocolate.

МАКАРУНС КЛУБНИКА-БАЗИЛИК – 43 г **30 000**

Нежный десерт с хрустящей миндальной корочкой и воздушной текстурой. Сочетание сладости ягод и легкой травяной свежести создает яркий, сбалансированный вкус.

STRAWBERRY-BASIL MACARONS - 43g **UZS 30 000**

A delicate dessert featuring a crisp almond crust and an airy texture. The combination of berry sweetness and light herbal freshness creates a vibrant balanced flavor.



ШОКОЛАДНЫЙ МАДЛЕН - 53 г — 50 000

Нежный французский бисквит с насыщенным шоколадным вкусом, приготовленный на сливочном масле с добавлением натуральной ванили и какао. Внутри — шелковистый шоколадный ганаш, который делает десерт особенно тающим. Сверху мадлен покрыт тонкой хрустящей шоколадной глазурью на основе темного шоколада и какао-масла.

CHOCOLATE MADELEINE – 53g — UZS 50 000

A delicate French sponge cake with a rich chocolate flavor, crafted with butter and infused with natural vanilla and cocoa. Inside lies a silky chocolate ganache that gives the dessert a melt-in-the-mouth texture. The madeleine is finished with a thin, crisp glaze made from dark chocolate and cocoa butter.

ЦИТРУСОВЫЙ МАДЛЕН - 52 г — 40 000

Нежное французское бисквитное пирожное с ярким ароматом лимона, лайма и апельсина с цитрусовым кремом внутри, покрыто белым шоколадом и тонким слоем какао-масла.

CITRUS MADELEINE - 52g — UZS 40 000

A delicate French sponge cake featuring vibrant notes of lemon, lime, and orange, with a citrus cream filling; coated in white chocolate and a thin layer of cocoa butter.

ВАНИЛЬНЫЙ МАДЛЕН - 53 г — 50 000

Нежный ванильный мадлен с мягкой, воздушной текстурой и насыщенным ароматом натуральной ванили. Покрыт белым шоколадом с какао-маслом и дополнен нежным ванильным ганашем внутри, благодаря чему десерт получается изысканным и гармоничным.

VANILLA MADELEINE - 53g — UZS 50 000

A delicate vanilla Madeleine with a soft, airy texture and the rich aroma of natural vanilla. Coated in white chocolate with cocoa butter and featuring a smooth vanilla ganache filling, creating a refined and harmonious dessert.



МИНИ-ЭКЛЕР ВЗРЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ - 28 г **30 000**

Изысканное заварное пирожное с лёгким золотистым тестом,
наполненное карамельными оттенками и покрытое тонкой глазурью.

MINI-ECLAIR WITH POPPING CARAMEL – 28g **UZS 30 000**

An exquisite choux pastry with light, golden dough,
infused with caramel notes and topped with a delicate glaze.

МИНИ-ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ – 33 г **40 000**

Классическое заварное пирожное с лёгким, хрустящим тестом,
наполненное нежным шоколадным кремом и покрытое глянцевой глазурью
из тёмного шоколада.

CHOCOLATE MINI ECLAIR - 33g **UZS 40 000**

A classic choux pastry with light, crisp dough,
filled with delicate chocolate cream and topped with
a glossy dark chocolate glaze.

МИНИ-ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ – 23 г **30 000**

Изысканное заварное пирожное с лёгким золотистым тестом,
наполненное нежным ванильным кремом и покрытое тонкой глазурью.

VANILLA MINI ECLAIR – 23g **UZS 30 000**

An exquisite choux pastry with light, golden dough,
filled with delicate vanilla cream and topped with a thin glaze.



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА «РАФАЭЛЛО» - 37 г

30 000

Хрупкое песочное основание, воздушный миндальный бисквит и нежный кокосово-сливочный крем, покрытый белоснежной кокосовой стружкой.

MINI RAFFAELLO TARTLET - 37g

UZS 30 000

A delicate shortbread base, airy almond sponge, and smooth coconut-cream filling, topped with snow-white shredded coconut.



МИНИ-ТАРТАЛЕТКА С ГОЛУБИКОЙ – 30 г

30 000

Хрустящее песочное тесто, ароматный миндальный франжипан, насыщенное голубичное конфи и свежие ягоды голубики.

MINI BLUEBERRY TARTLET- 30g

UZS 30 000

Crispy shortcrust pastry, aromatic almond frangipane, rich blueberry confit, and fresh blueberries.



МИНИ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» - 37 г **30 000**

Нежное ванильное суфле с мягким сливочным вкусом и тонкой шоколадной глазурью.

MINI "BIRD'S MILK" - 37g **UZS 30 000**

A delicate vanilla soufflé with a soft, creamy flavor and thin chocolate glaze.



КОФЕЙНОЕ ЗЕРНО-ТИРАМИСУ – 80 г **60 000**

Нежный кофейно-шоколадный десерт в форме кофейного зерна. Воздушный мусс с молочным и тёмным шоколадом с варёной сгущёнкой и эспрессо, с прослойкой савоярди и карамельного крема. Покрыт тонкой шоколадной глазурью с насыщенным какао-вкусом.

TIRAMISU COFFEE BEAN - 80g **UZS 60 000**

A delicate coffee-chocolate dessert shaped like a coffee bean. It features an airy mousse made with milk and dark chocolate, boiled condensed milk, and espresso, layered with ladyfingers and caramel cream. It is coated in a thin chocolate glaze with a rich cocoa flavor.



МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

70 000

Нежная меренга с корочкой и кремом на основе маскарпоне и сливок
с добавлением свежей малины, украшенная сезонными ягодами

MERINGUE ROULADE

UZS 70 000

A delicate meringue with a crisp crust and a mascarpone and cream filling with fresh raspberries, garnished with seasonal berries.



МЕДОВИК – 90 г

55 000

Версия классики на песочной основе, наполненная нежным
сметано-сливочным кремом и ароматными медовыми бисквитами.

MEDOVIK - 90g

UZS 55 000

A version of the classic featuring a shortbread base, filled with delicate sour cream and whipped cream filling and aromatic honey sponge layers.



САН-СЕБАСТЬЯН ЧИЗКЕЙК – 113 г **70 000**

Чизкейк с обожжённой верхушкой и тающей текстурой. Сливочный, насыщенный,
с деликатной карамельной горчинкой — минимализм, доведённый до совершенства.

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE - 113g **UZS 70 000**

A cheesecake with a charred top and a melt-in-the-mouth texture. Creamy and rich, with a delicate hint of caramel bitterness—minimalism perfected.



ЧИЗКЕЙК МАЛИНОВЫЙ - 100 г **60 000**

Нежный чизкейк с малиной — баланс сливочной мягкости.

RASPBERRY CHEESECAKE – 100g **UZS 60 000**

A delicate raspberry cheesecake offering a balance of creamy smoothness.



СМОРОДИНОВЫЙ САН-СЕБАСТЬЯН - 90 г — 60 000

Нежный запечённый чизкейк Сан-Себастьян с кремовой, бархатистой текстурой на основе сливочного крем-чиза и натуральных сливок с добавлением свежемороженой чёрной смородины, которая придаёт десерту лёгкую ягодную кислинку и насыщенный вкус.

BLACKCURRANT SAN SEBASTIAN – 90g — UZS 60 000

A delicate San Sebastian baked cheesecake featuring a creamy, velvety texture made from cream cheese and natural heavy cream, enhanced with fresh-frozen blackcurrants that lend a subtle berry tartness and rich flavor.



ДАКУАЗ МИШЕЛЬ СЕЗОННЫЙ – 275 г — 80 000

Нежный миндальный дакуаз, воздушный крем-чиз на сливках и сочное персиковое пюре создают идеальный баланс вкуса. Завершают десерт кусочки спелого персика, которые придают ему свежесть, легкую фруктовую сладость и яркий летний аромат.

SEASONAL MICHEL DACQUOISE - 275g — UZS 80 000

A delicate almond dacquoise, airy cream cheese frosting, and luscious peach purée create a perfect balance of flavors. Pieces of ripe peach complete the dessert, adding freshness, a subtle fruity sweetness, and a vibrant summery aroma.



ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА – 60 гр. **20 000**

Нежное сливочное мороженое, приготовленное на основе свежих сливок, молока и пастеризованных яиц с добавлением натуральной ванильной пасты. Благодаря глюкозе десерт приобретает особенно гладкую и кремовую текстуру, а натуральная ваниль раскрывается мягким, насыщенным ароматом.

VANILLA ICE CREAM OF OUR OWN PRODUCTION – 60g **UZS 20 000**

A delicate, creamy ice cream made from fresh cream, milk, and pasteurized eggs, with the addition of natural vanilla paste. The inclusion of glucose gives the dessert an exceptionally smooth and creamy texture, while the natural vanilla unfolds with a soft, rich aroma.



ПП-СОРБЕТ ВИШНЯ – 60 г **20 000**

Низкокалорийный сорбет с насыщенным вкусом вишни. Приготовлен на основе вишнёвого пюре с использованием стевии вместо сахара, что позволяет снизить калорийность без потери сладости. Глюкоза придаёт десерту нежную текстуру, препятствует образованию крупных кристаллов льда и делает сорбет более мягким и приятным при подаче.

HEALTHY-STYLE CHERRY SORBET - 60g **UZS 20 000**

A light, low-calorie sorbet with the rich flavor of ripe cherries. It is made with natural cherry puree and uses stevia instead of sugar, reducing the calorie count without sacrificing sweetness. Glucose gives the dessert a smooth texture, prevents the formation of large ice crystals, and ensures the sorbet is soft and pleasant to serve.



КОНФЕТА ПП - 16 г

25 000

Натуральная конфета без рафинированного сахара, приготовленная на основе орехов, сухофруктов и меда. Благодаря сочетанию пекана, грецкого ореха, кешью, миндаля и тыквенных семечек обладает насыщенным вкусом и приятной текстурой. Подходит в качестве полезного десерта или питательного перекуса.

HEALTHY TREAT – 16g

UZS 25 000

A natural candy made from nuts, dried fruits, and honey, with no refined sugar. A blend of pecans, walnuts, cashews, almonds, and pumpkin seeds gives it a rich flavor and pleasant texture. It makes for a healthy dessert or a nutritious snack.



КОНФЕТА ГРАНОЛА ВЗРЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ – 20 г

25 000

Хрустящая гранола-конфета с овсяными хлопьями, орехами, сухофруктами и семенами тыквы, дополненная натуральным медом и яблочным фрешем. Особый акцент десерту придает взрывная карамель, создающая необычный эффект легкого потрескивания при дегустации. Питательная конфета для полезного перекуса.

GRANOLA BAR WITH POPPING CANDY - 20g

UZS 25 000

A crunchy granola treat made with rolled oats, nuts, dried fruit, and pumpkin seeds, enhanced with natural honey and fresh apple juice. Popping candy adds a distinctive touch, creating a unique, light crackling sensation as you eat. A nutritious treat for a wholesome snack.



КУКИС ГРАНОЛА - 35 г

35 000

Полезное овсяное печенье с натуральным медом, яблочным фрешем и ванильной пастой. Богатый состав из орехов, сухофруктов и кунжута придает насыщенный вкус, приятную хрустящую текстуру и высокую пищевую ценность. Отлично подходит для полезного завтрака, перекуса или в качестве десерта к чаю и кофе.

GRANOLA COOKIE – 35g

UZS 35 000

A wholesome oatmeal cookie made with natural honey, fresh apple juice, and vanilla paste. A rich blend of nuts, dried fruits, and sesame seeds provides a deep flavor, a delightful crunchy texture, and high nutritional value. Perfect for a healthy breakfast, a snack, or as a dessert with tea or coffee.



ПРОТЕИНОВЫЙ БАТОНЧИК АРАХИС-КОКОС - 27 г

35 000

Нежный протеиновый батончик с насыщенным вкусом арахиса и кокоса, покрытый белой шоколадной глазурью. Сочетает сливочную текстуру, кокосовую нотку и хрустящую кокосовую стружку.

PEANUT-COCONUT PROTEIN BAR - 27g

UZS 35 000

A delicate protein bar with a rich peanut and coconut flavor, coated in white chocolate glaze. It combines a creamy texture, a hint of coconut, and crunchy coconut flakes.



ПРОТЕИНОВЫЙ БАТОНЧИК ШОКО-БУМ - 30 г

35 000

Протеиновый батончик с арахисовой пастой, овсяными хлопьями и семенами чиа. Благодаря высокому содержанию белка и натуральным ингредиентам отлично подходит для полезного перекуса, восстановления после тренировки или быстрого восполнения энергии. Покрыт тонким слоем темной шоколадной глазури.

"CHOCO-BOOM" PROTEIN BAR - 30g

UZS 35 000

A protein bar featuring peanut butter, rolled oats, and chia seeds. Thanks to its high protein content and natural ingredients, it is an excellent choice for a healthy snack, post-workout recovery, or a quick energy boost. It is coated in a thin layer of dark chocolate glaze.



ПРОТЕИНОВЫЙ БАТОНЧИК - 35г

35 000

Натуральный протеиновый батончик на основе овсяных хлопьев, спелого банана и арахисовой пасты с добавлением протеинового порошка. Дополнен орехами и покрыт слоем темного шоколада. Отличается насыщенным шоколадно-ореховым вкусом, мягкой текстурой, высоким содержанием белка, что делает его отличным выбором для полезного перекуса.

PROTEIN BAR – 35g

UZS 35 000

A natural protein bar made with rolled oats, ripe banana, and peanut butter, with added protein powder. It features crunchy nuts (cashews, pecans, and almonds) and is coated in a layer of dark chocolate. Distinguished by its rich chocolate-nut flavor, soft texture, and high protein content, it makes an excellent choice for a healthy snack.



ПП БРАУНИ С ВИШНЕВЫМ МОРОЖЕННЫМ – 95 г

70 000

Подается ПП брауни с домашним ванильным мороженым, приготовленное на основе свежих сливок, молока и пастеризованных яиц с добавлением натуральной ванильной пасты и глюкозы.

HEALTHY BROWNIE WITH CHERRY ICE CREAM - 95g

UZS 70 000

The healthy-style brownie is served with homemade vanilla ice cream, made from fresh cream, milk, and pasteurized eggs, with the addition of natural vanilla paste and glucose.



ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ В БАНОЧКЕ - 200 г

70 000

Натуральный продукт с высоким содержанием белка и минимальным количеством калорий.

GREEK YOGURT IN A JAR - 200g

UZS 70 000

A natural product with high protein content and minimal calories.



ГРАНОЛА КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ В БАНОЧКЕ - 75 г — 70 000

Домашняя карамелизированная гранола на основе овсяных хлопьев, натурального меда и яблочного фреша с добавлением орехов, сухофруктов и ароматной ванили. Запекается до золотистой хрустящей текстуры, обладает насыщенным карамельно-медовым вкусом и идеально подходит для завтрака или полезного перекуса.

CARAMELIZED GRANOLA IN A JAR - 75g — UZS 70 000

Homemade caramelized granola made with rolled oats, natural honey, and fresh apple juice, enhanced with nuts, dried fruits, and aromatic vanilla. Baked to a golden, crunchy finish, it offers a rich caramel-honey flavor and is perfect for breakfast or a healthy snack.



МАНГО ЧИА ПУДДИНГ В БАНОЧКЕ – 160 г — 130 000

Нежный чиа-пудинг на кокосовом молоке с манговым акцентом и лёгким тропическим ароматом.

MANGO CHIA PUDDING IN A JAR - 160g — UZS 130 000

Delicate chia pudding made with coconut milk, featuring a mango accent and a light tropical aroma.



ТВОРОЖНЫЙ КРАМБЛ В БАНОЧКЕ - 350 г **130 000**

Бархатная основа, хрустящий топинг и чистый вкус в стильной баночке.

COTTAGE CHEESE CRUMBLE IN A JAR – 350g **UZS 130 000**

A velvety base, crunchy topping, and pure flavor in a stylish jar.



ЙОГУРТ С ГРАНОЛОЙ И МАНГО В БАНОЧКЕ - 250 г **130 000**

Идеальный баланс мягкого йогурта, тающего во рту манго и хрустящей гранолы в удобном формате.

YOGURT WITH GRANOLA AND MANGO IN A JAR - 250g **UZS 130 000**

A perfect balance of creamy yogurt, melt-in-the-mouth mango, and crunchy granola in a convenient format.



ТИРАМИСУ В БАНОЧКЕ - 125 г **90 000**

Тирамису — десерт в стильной баночке, в котором сливочная лёгкость встречается с глубоким вкусом кофе. Классика, созданная для настоящего удовольствия.

TIRAMISU IN A JAR – 125g **UZS 90 000**

Tiramisu—a dessert served in a stylish jar, where creamy lightness meets the deep flavor of coffee. A classic crafted for pure enjoyment.



ТИРАМИСУ РОЗА В БАНОЧКЕ - 180 г **130 000**

Нежный сливочный крем с ароматной десертной пастой «Роза», савоярди, пропитанные эспрессо, с лёгкой ванильной нотой и какао.

"ROSA" TIRAMISU IN A JAR – 180g **UZS 130 000**

A delicate creamy mousse with aromatic "Rose" dessert paste and espresso-soaked ladyfingers, featuring a subtle hint of vanilla and a touch of cocoa.

Bon

appétit