



Царь...

DESSERT
TSAR

RESTAURANT



НАБОР ИЗ КОНФЕТ (12 з/1 ум.) **490/90₽**
РУЧНОЙ РАБОТЫ (6 шт. / 1 шт.)

(мята, маракуйя, бейлиз, малина, карамель с коньяком, чернослив с миндалем)

Жена Петра I, Екатерина I Алексеевна, все время проводила в развлечениях. Всегда следившая за последними парижскими тенденциями, Екатерина устраивала такие праздники, вести о которых доходили даже до Европы. Плятья, музыка, угощения — все должно было соответствовать самым последним веяниям моды. В то время на балах при Лувре подавали маленькие и безумно вкусные «штучки». Юный кондитер царской кухни, знавший этот секрет, на очередном балу решил удивить всех гостей сразу, подав на десерт конфеты с разными вкусами и начинками. С того времени ни один бал не обходился без конфет.

ЭКЛЕРЫ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

(188/1 з) **450₽**



Веселая, живая и, по словам современников, очень красивая Елизавета казалась полностью лишенной царских амбиций. Она не умела интриговать, совершенно не интересовалась политикой и время свое посвящала балам, церковной службе и французской моде. И несмотря на то, что любила она кухню русскую, десерты предпочитала из Парижа. Но, поскольку верст до столицы французской было много и не все, что желала императрица, могли привезти свежим в срок, выписан был мастер-кондитер. Он не говорил по-русски, но зато готовил отменно. С того времени к утреннему чаю на столе у Елизаветы всегда были свежайшие эклеры с нежным сливочно-шоколадным кремом.



МИЛЬФЕЙ

(113 з) **490₽**

Императрица Екатерина II Алексеевна была одной из самых выдающихся правительниц России. На родине, еще будучи юной, Екатерина любила побаловать себя сладким. Одним из ее самых любимых десертов был мильфей со свежей малиной. Секрет его приготовления знал только ее личный кондитер, который и был привезен ко двору императрицы, дабы она частенько наслаждалась вкуснейшим пирожным и вспоминала о родине.





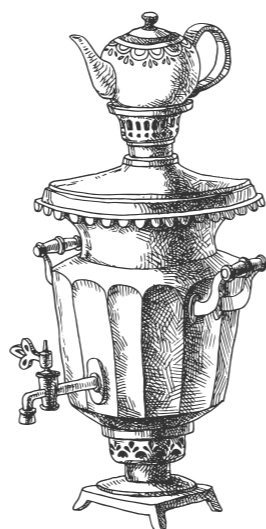
ЧИЗКЕЙК «ТРИ ШОКОЛАДА» (140/3/3/4 з) 420₽

Чизкейк, буквально «сырный пирог», многими ошибочно считается американским блюдом, хотя на самом деле это не так. Есть сведения, что первые чизкейки, точнее их прообраз, появились еще в Древней Греции, на острове Самос, в VIII–VII вв. до н. э. Медовым чизкейком лакомился Юлий Цезарь, из Рима мода на эти десерты распространилась по всей Римской империи. А когда в XVIII веке началась массовая эмиграция в Америку, чизкейк перешел и туда. Из российских императоров чизкейком предпочитал лакомиться Александр I, причем именно с молочным шоколадом. Пристрастие к нему он привез из заграничного похода после победы над Наполеоном, когда имел возможность познакомиться с кухней союзных стран.



МЕДОВИК (110/6/3/2 з) 390₽

Императрица Елизавета Алексеевна страсть как не любила мед. Новый кондитер сего факта не учел, решив порадовать гостей императорской семьи свежайшим домашним рецептом. Легкие золотистые медовые коржики и заварной крем удались на славу. Блюдо очень понравилось императрице. Смущенный мастер при разговоре признался государыне, что основа торта — мед. Императрица, осознав конфуз, рассмеялась и распорядилась щедро вознаградить кондитера. С тех пор десерт стал любимым лакомством Елизаветы Алексеевны. Мы раздобыли рецепт этого торта и теперь радуем им вас.



СМЕТАНИК

(155 з) 450₽



Император Александр II кулинарных изысков не любил. Большой ценитель кухни русской и всего натурального, однажды он сам отправился на кухню, чтобы проконтролировать процесс. Обнаружив в кадке свежайшую сметану, император стал интересоваться, для чего повару сметана в таких количествах. Повар не смог дать вразумительного ответа. Тогда император объявил, что продукты переводить запрещается, и велел из сметаны изготовить десерт. Так был изобретен вкусный домашний сметанник.

НАПОЛЕОН

(145/8/1 з) 410₽

Во время военных действий 1812 года Александр I любил повторять: «Я раздаю Наполеона и поглощу его мощь». Это крылатое выражение вошло в обиход того времени. Чтобы император не был голословным, находчивые придворные кондитеры изготовили десерт по французскому рецепту и дали ему имя императора Франции. Во время одного из приемов в честь правителя Российской империи Александру I подали новый десерт со словами: «Перед вами “Наполеон”». Император не растерялся и торжественно объявил: «Именно сейчас я осуществлю задуманное». После чего с аппетитом съел торт.



МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ-БЕЗЕ

(151 з) 420₽

Миндальные пирожные и печенье появились за царским столом еще при Алексее Михайловиче, в XVII веке. А вот торт-безе впервые приготовили для императрицы Елизаветы Петровны, очень любившей и повеселиться, и вкусно покушать. По мнению императрицы, это легкое, воздушное лакомство ничем не вредило ее фигуре, что было для Елизаветы Петровны, которая частенько предпочитала спать днем, а обедать ночью, немаловажно. Есть сведения о том, что рецепт торта-безе был привезен из Италии Андреем Разумовским, племянником елизаветинского фаворита Алексея Разумовского.

ПАННА КОТТА

(132 з) 370₽

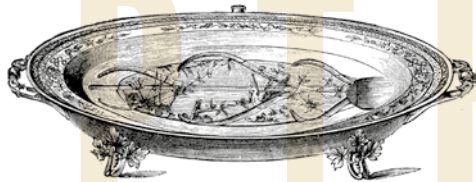


Итальянский десерт. Буквально Panna Cotta переводится как «вареный крем». Родилось это блюдо в области Ланге в Пьемонте в начале XX века. При дворе российского императора Николая II десерт был впервые приготовлен шеф-поваром французом Кюбе и сразу стал любимым лакомством великих княжон Ольги и Марии. Забавно, что наследник престола царевич Алексей появился на свет фактически за завтраком, где все княжны и императрица лакомились именно панна коттой. Внезапно Александра Федоровна извинилась и покинула столовую, а через два часа на свет появился единственный сын Николая — Алексей.



КАРАМЕЛЬНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ

(126 з) **320₽**



Если вы до сих пор считаете, что Петр I любил строить корабли и воевать со шведами, то вы глубоко ошибаетесь. Единственное, что по-настоящему страстно и горячо обожал царь, так это разбивать запекающуюся корочку на фирменном крем-брюле от личного повара Адольфо. Когда Петр Великий наслаждался нежнейшим вкусом десерта, ему и пришла в голову мысль построить город, который теперь нами так горячо любим.



Жена Николая I Шарлотта, принцесса Прусская, получившая после перехода в православие имя Александра Федоровна, знала толк во вкусных штучках. Как-то раз, когда она прогуливалась жарким летом по парку, подумалось ей: «Ах, хочется мне кусочек восхитительного штруделя с яблоками, а еще мороженого!» Перечить царице никто не стал, и подали Александре Федоровне кусочек штруделя с шариком ванильного мороженого. Так и появился этот великолепный десерт.

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

(170/50/35/1 з)

410₽

СОРБЕТ (50/0,5 з) **190₽**

Брусничный /
Лимонно-лаймовый с мятой /
Малиновый / Облепиховый /
Черносмородиновый /
Манго-маракуйя

МОРОЖЕНОЕ (50/0,5 з) **190₽**

Ванильное / Ромовое с изюмом /
Крем-брюле / Мятное / Пралине /
Шоколад / Фисташка / Клубника /
Льняное с васильковым медом
Облепиховое с калиной

ВАЗА ФРУКТОВАЯ

1850

— (1500 з) —



АССОРТИ (125 з) **1190₽** ИЗ ЛЕСНЫХ ЯГОД

Клубника (150 з) 650₽
Ежевика (100 з) 690₽
Красная смородина (100 з) 690₽
Малина (100 з) 690₽
Голубика (100 з) 690₽

ВАРЕНЬЕ (50 з) **90₽**

Клубничное / Малиновое
Брусничное / Вишневое /
Черничное