





НАЙБІЛЬШИЙ ДЕСЕРТНИЙ БАР нашого Міста

Практично всі наші десерти мають французьку рецептуру та технологію приготування.

Будь-який десерт ви можете замовити із собою.

Кавові напої, зігріваючі та коктейлі на винос у термопосуді.

Ми за десерти без наслідків для фігури.

(1+1) – об'ємна порція. Можливо їсти удвох.

PARIS – цей десерт можна скуштувати тільки у нас.

Цінуйте тих людей, від зустрічі з якими, стає легко та приємно на душі.



Наші тістечка

- 1. «Еклери» за рецептом Pierre Hermé**
Малина, швейцарський шоколад.
 120-00
1/110
- 2. (1+1) «Наполеон» традиційний**
 145-00
1/250
- PARIS 3. (1+1) «Наполеон» з марсельським кремом**
 155-00
1/250
- 4. (1+1) «Наполеон Дор-Блю»**
 165-00
1/250
- PARIS 5. (1+1) «Сесиль»**
Сир «Маскарпоне» з мигдальними слайсами, з натуральними вершками і живими ягодами.
 155-00
1/215
- PARIS 6. «Меренговий рулет» із сиром «Букко» з вершками та малиною**
 140-00
1/200
- PARIS 7. «Марон Клер»**
Шоколадний бісквіт з прошарком шоколадного крему.
 145-00
1/200
- PARIS 8. «Шоколадно-лаймовий брауні»**
 145-00
1/200
- PARIS 9. (1+1) «Пурпурна вишня»**
Ніжні мастичні коржі з кремом на основі сиру «Філадельфія» з кисло-солодкою нотою карамелізованої вишні.
 155-00
1/235
- PARIS 10. «Клав'є»**
Найтонше листкове тісто, прокладене шоколадом і витримане під пресом з шоколадним соусом. Подається теплим.
 135-00
1/180
- 11. «Тарталетки» за рецептом Седріка Гролле**
Солона карамель, кремova груша.
 125-00
1/110
- 12. «Пончики Жозефіни» з версальським кремом**
 85-00
1/120

Наші торти

1. «Женів'єва»

М'який пісочний корж, зверху творожний крем з горіхами, коктейлем тірамісу та свіжими фруктами.



155-00

2. «Медведики»

Ніжний сепаж сирних кремів.



145-00

3. Чізкейк «Rouayl»

Сепаж сирів «Філадельфія», «Маскарпоне» та натуральних вершків, запечених на пару. Готуємо за рецептом Francois Perret.



175-00

4. Чізкейк «Сан Себастьян»

полуничний

Чізкейк з сиром «Маскарпоне» та «Рікоттою» з додаванням натурального пюре полуниці, з хрумкими бортиками по краям.



175-00

5. Чізкейк «Бакський»

фісташковий



175-00

6. «Мадам Помпадур»

Рецептура цього торта, за словами нашого французького партнера, не змінилася з часів Людовика XV. Торт названий на честь фаворитки Короля, так як був, нібито, її улюбленим тортом. В основі – тонкий французький бісквіт зі взбитим сирно-йогуртовим кремом, вершково-фруктовий мус зі шматочками ананаса й апельсина довершує смак торта. Полуниця заглаурована кондитерським соусом. Прикрашений збитими вершками.



145-00

7. «Грушево-карамельний»

Фруктовий бісквіт в поєднанні з грушево-карамельним кремом, шматочками груші, пасерованої в карамельному соусі з корицею.



145-00

8. «Марсельський творожний торт»

Традиційний торт для півдня Франції. Поєднання домашнього сиру, перебитого з вершками та сиром «Маскарпоне», запечений на основі з пісочного тіста з натуральним фундуком.



145-00

9. «Шу»

Ніжні кульки – профітролі, заповнені домашнім заварним кремом, зібрані в соти та залиті бельгійським шоколадом з горіхами.



145-00

10. «Сирний торт зі смородиною»

Ніжне поєднання маскарпоне, рикотти, молодої моцарелли і рослинних вершків з ягодами смородини і свіжим смородиновим соусом.



145-00

11. **(1+1)** Шоколадний торт із домашнім заварним кремом та банановою сметаною



155-00

12. Гранд профітроль з савойським кремом і гарячим шоколадом



135-00

Наша кава

1. Еспресо традиційна

Ми відібрали сепаж кавових зерен, які на наш погляд максимально розкривають смак, аромат та насиченість цього прекрасного напою.

1/30 55-00

2. Американо

Еспресо, розбавлена гарячою водою. Також цей напій відповідає консистенції німцічної фільтрованої кави.

1/120 60-00

3. Капучино класичний

1/220 85-00

4. Капучино

На Ваш вибір: шоколад, карамель, ваніль, кокос, мигдаль, груша, чорниця.

1/220 95-00

5. Капучино з мигдальною стружкою та сиропом «Амаретто»

1/220 100-00

6. Капучино з гарбузовим кремом

1/220 85-00

7. Грушевий капучино

1/220 95-00

8. Капучино з кленовим сиропом

1/220 85-00

9. Чорничний капучино

1/220 95-00

10. Капучино на рослинному молоці

На Ваш вибір: кокос, мигдаль, банан.

1/220 125-00

11. Лате

Кава еспресо в поєднанні з великою кількістю пропареного молока та ніжною молочною вуаллю.

1/250 95-00

- | | | |
|--|-------|---------------|
| 12. Лате з солоною карамеллю | 1/250 | 95-00 |
| 13. Лате-Сінабон | 1/250 | 95-00 |
| 14. Лате на рослинному молоці
На Ваш вибір: кокос, мигдаль, банан. | 1/250 | 125-00 |
| 15. Раф лаванда-ваніль | 1/250 | 95-00 |
| 16. Кокосовий Флет Уайт | 1/300 | 100-00 |
| 17. Коко Оранж
За Вашим бажанням приготуємо холодним або гарячим. | 1/300 | 125-00 |

Наші рецепти

1. «Па Ле Рояль»

Меланж – протерті з цукровою пудрою, мадагаскарською ваніллю та тростниковим цукром жовтки, збиті на пару у вершкову масу з еспресо.

1/300 **145-00**

2. Какао з кулькою морозива та горіховою пудрою

1/250 **135-00**

3. Кава-крем

Збиті вершки, приготовані за нашим рецептом, з еспресо та фісташковою пудрою.

1/300 **145-00**

4. Кава-Дорблю з карамельною скоринкою

1/300 **145-00**

Зігриваючі

1. Мандариновий пунш

1/280 **125-00**

2. Рожевий глінтвейн

1/280 **135-00**

3. Гранатовий глінтвейн

1/280 **135-00**

4. Пунш ягідний

1/280 **125-00**

5. Гаряче червоне вино з вишневим лікером

1/280 **135-00**



Натуральні чаї 1+1

Готуємо з мінеральної води, подаємо
в класичних заварних чайниках

1. Ягідний чай з пряними ягодами
(смородина, малина, полуниця)
2. Цитрусовий чай з маракуйєю
3. Чай з журавлиною
4. Імбирно-апельсиновий чай
5. Гранатово-лимонний чай
6. Трав'яний чай з волошками
7. Класичний чорний або зелений чай
8. Квітковий чай

1/500 110-00

Лимонади

до вашої гастрономічної страви або десерту.
Подаємо з фруктовим льодом

1. Крем-сода
2. Фіалковий
3. М'ята-маракуйя
4. Ананасовий

1/300 125-00

Фреш детокс-коктейлі

зі свіжих овочів і фруктів

1. Шпинат, яблуко
2. Яблуко, селера, мед
3. Морква, грейпфрут, імбир



1/220 135-00

Фреші

1. Апельсиновий 1/250 145-00
2. Грейпфрутовий 1/250 155-00

Коктейлі

1. 3 пелюсток троянди
2. Ківі-мандарин
3. Фруктова сангрія
4. Матча-манго
5. Матча-чорниця
6. Мохіто
7. Санрайз
8. Черрі ваніль
9. Ширлі

1/300 145-00

Стара класика

без наслідків, але з повагою до Вашого здоров'я

1. Негроні
2. Апероль шприц
3. Джин-тонік

1/220 210-00

Наше морозиво

власного виробництва

1. «Ля фрез»

Полунично-вершкове морозиво зі скибочками полуниці, під кондитерським соусом і вершками.



2. «Шоколя»

Шоколадно-вершкове морозиво під шоколадним ганашем з кремом «Парфе» під шоколадно-вершковим соусом і меренговим печивом.



3. «Карамель»

Вершково-ванільне морозиво з карамельним соусом, горіхами і бісквітно-мастичні вафлі.



4. «Фісташкове»

Фісташкове морозиво з натуральними горіхами, сирним мусом і меренговим печивом.



5. «Фруктове»

Кульки малинові, бананові і мангові зі скибочками свіжих фруктів.



1/300 225-00

Кожен сорт морозива ми супроводжуємо індивідуальним соусом і персональними добавками, що відповідають кожному сорту.

Напої наших партнерів

1. Сік в асортименті

1/250 65-00

2. Мінеральна вода «Карпатська Джерельна»

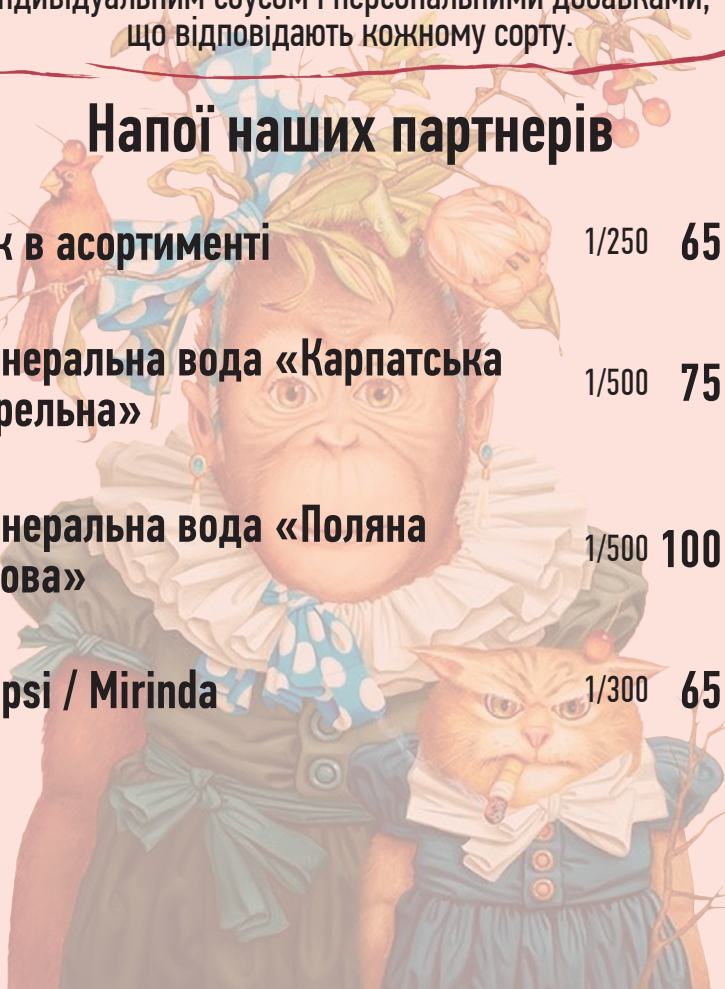
1/500 75-00

3. Мінеральна вода «Поляна Квасова»

1/500 100-00

4. Pepsi / Mirinda

1/300 65-00







м. Харків
вул. Ярослава Мудрого, 30/32
Метро «Ярослава Мудрого»

Комунікація та резервація за телефоном:
+38093-71-43-963



CAFE_PARIS_KH

Наш сайт:
www.paris.kharkov.ua