

МОСЧИ MENU:

Дайфуку моти - традиционный японский десерт. Он готовится по аутентичному рецепту из специальной рисовой муки сорта Мотики, которую мы привозим из Японии. В нежном тесте разнообразная начинка из фруктов, ягод, орехов, карамели, шоколада и меренги.

Какой вкус ваш любимый?



● МАНГО-МАРАКУЙЯ

Моти с пюре манго, маракуйи и ганашем — кремом из белого шоколада.

● АПЕЛЬСИН-МИСО

Моти с нежным вкусом пасты мисо со сливочным сыром, цукатами из апельсинов, итальянской меренгой и миндалём.

● СНИКЕРС

Сливочный мусс с ганашем — кремом на основе молочного шоколада, карамелью и карамелизированным арахисом.

● РАФАЭЛЛО

Нежный моти с кремом из белого шоколада, сгущённого молока и кокосовой стружки, а также с обваленным в вафельной крошке миндалём.

● БАНАН-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Банановый крем и солёная карамель.

● КАССАТА

Моти на основе сливочного сыра с меренгой, цукатами манго, ананаса, фисташкой и кедровым орехом.

● МАЛИНОВЫЙ МУСС

Воздушный моти с начинкой из пюре из спелой малины и итальянской меренгой.

1 шт - 210 ₽



**ПОДАРОЧНАЯ
УПАКОВКА:**

3 шт - 690 ₽

6 шт - 1390 ₽

9 шт - 1990 ₽



PA PA POWER

КОФЕ:

эспрессо 30 мл	90
американо 150 мл	170
капучино 180 мл	190
большой капучино 350 мл	250
флэт уайт 200 мл	230
латте 350 мл	250
раф ванильный 350 мл	290
латте солёная карамель 350 мл	290

НЕ КОФЕ:

матча-латте 350 мл	290
ходзича-латте 350 мл	290
голубая матча-латте 350 мл	290
розовая матча-латте 350 мл	290
какао 350 мл	250

✓ любой молочный напиток можем
сделать на растительном молоке +70
кокосовое, миндальное, соевое, банановое

ЧАЙ:

	300 мл
Дянь Хун Мао Фен (чёрный)	170
Гун тин (пуэр)	170
Сенча (зелёный)	170
Моли Чжэнь Чжу (зелёный жасминовый)	170
Генмайча (зелёный с воздушным рисом)	170
Най Сян Улун (молочный улун)	170
Травяной сбор (мята, мелисса, ромашка, василёк)	170

* ИСПОЛЬЗУЕМ НАТУРАЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ