# Safran

RESTAURANT

# ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ «SAFRAN TÜRK»

**ДЕСЕРТ КОВУК**

С буйволиным кремом и вареньем из острого перца

**РИСОВЫЙ ПУДИНГ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА**

Со свежими ягодами и порошком корицы

**ПЛИТА ПАХЛАВЫ**

Классическая пахлава с мидиями, фисташками и грецким орехом, Şöbiyet

**ДЕСЕРТ ЗАПЕЧЕННАЯ ГРУША С МЕДОМ И БАЛЬЗЕМИКОЙ**

Сливочно-ванильный соус с жареным арахисом Манавгат и грецкими орехами

**МОРОЖЕНОЕ**

Чаша для мороженого со свежими фруктами

Если у вас есть пищевая аллергия или чувствительность, Пожалуйста, поговорите со своим официантом об ингредиентах в наших блюдах, прежде чем заказывать еду.

# DIGESTIVES / APERATIVES

| | | |
|---|---|---|
| SAMBUCA | Italy | 6 € |
| GRAPPA CLASSICO | Italy | 5 € |
| RÉMY XO EXCELLENCE | France | 13 € |
| HENNESSY XO | France | 22 € |
| COURVOISEUR XO | France | 12 € |

# SWEET WINES & PORTS

| | | | |
|---|---|---|---|
| QUINTO DO PORTAL FINE RUBY | Vivino | Portugal | 6 € |
| TATLI TATLI SOLARIS | Suvla | Turkey | 5 € |
| 333 LATE HARVEST | Arcadia | Turkey | 6 € |
| FINE TAWNY 10 YEARS OLD | Taylor's | Portugal | 6 € |