

В десертной карте ресторана & auto-corner'a Koonjoot появилось самое модное и чрезвычайно популярное, хрустящее, нежное миндальное печенье — французский macaron (макарун или макарони).



Koonjoot: Ресторан & auto-corner ,

Кухня: Европейская, Французская, Средиземноморская, Узбекская, Фьюжн
Средний счет : 2000-3000р

Десерт «с историей», его подавали к королевскому столу в Версале с XVII века вплоть до времен Людовика XVI и Марии-Антуанетты. Более того, он настолько вошел во французскую жизнь, что в 2003 году в городке Монморийон открылся Музей миндаля и макарона, где раскрыты все или почти все секреты этого удивительного пирожного.

Искушение, которому приятно поддаться и невозможно устоять, — воздушность миндального теста, легкая кремовая начинка с ароматной ягодой-малиной в самой сердцевине лакомства. Невероятно красивые, идеальные по форме — два ярких медальона цвета малины, фисташек, кофе, апельсина, сирени и соединенных между собой фисташковой кремовой прослойкой.

К тому же этот головокружительный по вкусу десерт — отличный повод для домашнего чаепития с дорогими и близкими сердцу людьми! Заказать Macaron «с собой» можно непосредственно в ресторане Koonjoot.

Из десертной карты Koonjoot:
Французский Macaron — 100 рублей



Французский MACARON

Теперь и в КООНѢООТ!!!

коонѢоот
р е с т о р а н

(495) 210-5108

Бережковск
www