





# кондитерская Сибирь

Кондитерская «Сибирь» в AZIMUT Отель Новосибирск - одна из лучших и старейших кондитерских города. Более 20 лет мы удивляем гостей отеля и горожан широким ассортиментом тортов, пирожных и пирогов.

Только у нас вы попробуете классические рецепты в новом исполнении. Наши проверенные временем рецепты напомнят о счастливом детстве. Вся продукция производится только из натуральных ингредиентов. Творить, создавать идеальные десерты и пироги, делать ваш праздник запоминающимся, радовать вас и ваших близких - в этом весь смысл нашей работы.

В атмосфере любви и тепла создается особый вкус так полюбившийся нашим гостям.

# Торты

*Порадуйте себя нашими неповторимыми десертами*





## Австрийский

1700 р.  
1000 гр.

*Вдохновляясь детскими воспоминаниями, мы создали наш фирменный торт. Тающие во рту медовые бисквиты чередуются со сметанным кремом, оставляя нежное послевкусие алтайского меда. Добавление чернослива, обжаренного грецкого ореха и вареного сгущенного молока делают этот торт знакомым каждому, но в то же время оригинальным.*





# Слоеный

1700 р.

1000 гр.

Слоеные коржи с нежным кремом из взбитых сливок с добавлением вареного сгущенного молока и обжаренного грецкого ореха. Украшен ароматными жареными лепестками арахиса. Он настолько воздушный и мягкий, что просто тает во рту и от него невозможно оторваться.





## Элегия

2100 р.  
1000 гр.

Воздушная текстура из пористых бисквитов на сгущенном молоке в сочетании со сливочно-сырным кремом и клубникой будет просто таять во рту, как легкое облако.





Триумф

2500 р  
1100 гр.

Нежный шоколадный бисквит с кусочками обжаренного грецкого ореха, щедро сдобренный сиропом с добавлением ароматного коньяка, идеально сочетается с воздушным шоколадным муссом на основе темного бельгийского шоколада.



# Шокомель

2300 р.

1000 гр.

Сочетание шоколадного бисквита, сливочно-сырного крема и мягкой тягучей карамели с ненавязчивым солоноватым вкусом и кусочками обжаренного арахиса.





## Сливочно- карамельный

1700 р.  
1110 г.

*Тонкие воздушно-арахисовые коржи, прослоены карамельным кремом, в основе которого используются натуральные сливки и карамель, приготовленная по оригинальной рецептуре от шеф-кондитера. Украшен кусочками арахисового нугатина и зеркальной карамелью.*





2500 р.  
1200 гр.

## Вишня в Шоколаде

*Классический шоколадный бисквит, обильно пропитанный домашним вишневым сиропом, в сочетании с легким ванильным муссом, вишневой прослойкой и темным бельгийским шоколадом.*





## Нежность

1800 р.

1200 гр.

*Нежнейший, легкий, ванильный бисквит чередуется с кремом из натуральных сливок и йогурта, с добавлением кусочков персика или банана. Умеренно сладкий и сочный торт.*





# Киевский

2300р.

1000 гр.


Воспроизведен нами по классической рецептуре. В нем хрустящие воздушно-ореховые коржи щедро прослоены сливочно-ванильным кремом и покрыты шоколадно-масляным кремом с добавлением темного бельгийского шоколада.



# Черемуховый Букет

2200р.  
1200 гр.

Сибирское лакомство с нежным привкусом натуральной сметаны и ароматнейшей черемухи, приготовленное по старинному рецепту. Бисквит на основе черемуховой муки делает вкус оригинальным и насыщенным разными нотками.





1900 р.  
1200 гр.

## Наслаждение

Сочетание нежных, мягких и рассыпчатых песочных коржей и шоколадного бисквита, с вкуснейшим кремом из натуральных сливок с добавлением стуженного какао.





Парадиз

2700р.

1000 гр.

Хрустящие воздушно-миндальные коржи с кремом из натуральных сливок, традиционного белого бельгийского шоколада и нежного сливочного сыра.





## Маковый Баваруаз

1900 р.  
1100 гр.

*Изумительный десерт для любителей мороженого, сочетающий в себе маковый бисквит, сливочный мусс и желе из ассорти ягод, придающее легкую кислинку.*





## Шоколадный Барон

2500 р.  
1200 гр.

Плотный шоколадный бисквит приготовленный на основе натурального сливочного масла и темного бельгийского шоколада. Прослоен ароматным коньячным муссом с добавлением шоколадной крошки.





## Фисташковый муслин

Изысканный вкус рассыпчатых песочно-миндальных коржей, в сочетании с ароматным фисташковым муссом и добавлением ликера Амаретто.

**2600 р.**

1100 гр.

# Банановый ХИТ

1600 р.

1100 гр.

Тонкие воздушно-шоколадные коржи чередуются с заварным сливочно-сметанным кремом и начинкой из карамелизованного банана.





Иммануэль

1600 р.

1100 гр.

*Пропитанный сиропом классический бисквит, хрустящее безе с обжаренным грецким орехом и нежным сливочно-масляным кремом с добавлением ароматной цедры лимона.*





# Сластена

1500 р.

1200 гр.

Нежный ванильный бисквит в сочетании с рассыпчатыми песочными коржами и сливочным кремом с добавлением вареного сгущенного молока.



# Меренговый рулет

Королевский десерт, который не оставит равнодушным ни одного сладкоежку. Нежнейший воздушный рулет из невесомой меренги со сливочным кремом и легкой пикантной кислинкой клубничного конфи.

1050 р.  
450 гр.



# Пирожные

250 р.

85 гр.

## Пирожное Азимут

Шоколадный бисквит с прослойкой из темного бельгийского шоколада и вишни. Нежный ванильный мусс придает невероятный вкус.



290 р.

100 гр.

## Пирожное Брауни

Шоколадный бисквит с прослойкой шоколадно-медового мусса. Покрыт нежным сливочно-ванильным кремом.



350 р.

130 гр.

## Пирожное Чизкейк

Нежно-сливочное удовольствие. Десерт на основе мягкого творожного сыра и сливок, с легким ароматом фенхеля. С экзотическим желе манго-маракуйя. На песочном миндально-кокосовом печенье.



# Тирозинные "Шу"

Знаменитые французские пирожные из заварного теста с соблазнительной сладкой корочкой и нежнейшим кремом внутри с ароматной клубникой или черной смородиной.

600 р.

3 шт., 300 гр.





# Набор трюфелей

- Кофейный трюфель в темном шоколаде

- Фундучный трюфель в молочном шоколаде

- Ягодный трюфель с протертой брусникой в белом шоколаде

1050 р.  
180 гр.







# Кулинария

*Наши пироги напомнят вам вкусы знакомые с самого детства, поразят вас ароматом, сочностью и обилием начинки.*

*Мы готовим исключительно из натуральных ингредиентов, без использования консервантов и искусственных добавок.*

# Пирог со свиной корейкой

Слоеное бездрожжевое тесто,  
свиная корейка, пассерованный  
репчатый лук и ароматная  
зелень - составляющие  
отменного пирога.

1400 р.

1000 гр.



# Пирог с семгой

Слоеное бездрожжевое тесто, филе семги, пассерованный репчатый лук, ароматная зелень петрушки и укропа. Сочный, сытный пирог для вашего праздничного стола.

2900р.

1000 гр.



# Пирог с капустой

Легкий, нежный пирог с капустой и куриным яйцом из слоеного бездрожжевого теста станет любимцем на вашем столе.

900 р.

1000 гр.



# Пирог с горбушей

Слоеное бездрожжевое тесто, филе горбуши, пассерованный репчатый лук и зелень - составляющие идеального легкого пирога для вашего праздничного стола.

1800 р.

1000 гр.



# Пирог с курицей

Приготовлен на слоеном бездрожжевом тесте из филе куриной грудки, пассерованный репчатый лук и зелень придают сочность и необыкновенный вкус

1500 р.

1000 гр.





# Пирог со свиной корейкой

Для любителей настоящей русской кухни мы подготовили этот сытный пирог со свиной корейкой на сдобном дрожжевом тесте с пассерованным репчатым луком и зеленью.

1100 р.  
1000 гр.



# Пирог с курицей

Нежное куриное филе,  
пассерованный лук и зелень со  
сдобным дрожжевым тестом  
оценят любители всех  
возрастов.

1250 р.  
1000 гр.



# Пирог с капустой

Вкусный, нежный и легкий пирог с капустой и яйцом из сдобного дрожжевого теста.

Подойдет для тех, кто ценит традиции и любит настоящие русские пироги.

900 р.

1000 гр.



# Пирог с горбушей

Сдобное дрожжевое тесто, отборное филе горбуши, пассерованный репчатый лук и ароматная зелень. Много начинки и ничего лишнего.

1600 р.

1000 гр.



# Пирог с курагой

Сладкий, воздушный пирог с ароматной начинкой из кураги, брусники и яблок на сдобном дрожжевом тесте - все, что нужно для вкусного чаепития.

900 р.

1000 гр.



# Яблочно-ореховый пирог

Сдобное дрожжевое тесто и фирменная начинка из яблок и изюма без косточек дополняет невероятная хрустящая ореховая корочка. Восхитительный вкус и аромат этого пирога покорит вас с первого кусочка.

1100 р.

1000 гр.



# Пирог с брусникой

Традиционный сладкий пирог из сдобного дрожжевого теста с начинкой из таежной брусники и джема, вернет вас в детство и подарит незабываемый вкус свежих ягод.

1100 р.

1000 гр.



# Кайриччио

Ветчина, копченые колбаски,  
шампиньоны и сыр моцарелла.  
Подойдет как для перекуса, так и  
для вечеринки с друзьями.

700 р.

500 гр.





# Пепперони

Тонкое тесто, колбаски пепперони, сыр моцарелла и фирменный томатный соус собственного приготовления.

790 р.

450 гр.



# Маріаріта

Тонкое хрустящее тесто, сочетание сыра моцарелла и томатов сделали это блюдо любимым во всем мире.

600 р.

450 гр.



кондитерская  
*Сидоро*

Заказ тортов:

+ 7 (913) 790-57-72

+ 7 (383) 3-164-166

Заказ пирогов:

+ 7 (383) 3-164-163

г.Новосибирск, Ленина, 21  
1 этаж, lobby bar

2024