



azimut

ОТЕЛЬ
НОВОСИБИРСК

кондитерская

Сибирь





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





Малина фисташка

3500р.

1500 гр.

Нежный, пропитанный молоком сливочный бисквит с ноткой лимона в сочетании с нежным муссом малины и яркой фисташки с прослойкой из крем-чиза станет главным украшением вашего праздничного стола.





Махсор

2850р.

1100 гр.

Идеальный десерт для настоящих ценителей шоколада! Мягкий и влажный шоколадный бисквит, пропитанный ароматным какао-молоком, создаст непревзойденное сочетание вкуса и аромата. Шелковистый творожный крем дополнит богатое шоколадное послевкусие. Бархатистый шоколадный ганаш придает изысканный внешний вид и глубину вкуса.



Тропический

2350р.

1000 гр.

Идеальное сочетание нежнейшего мангового мусса, насыщенного сочностью и сладостью экзотического фрукта, мягкого ванильного бисквита, покрытого лёгким крем-чизом на основе натуральных сливок с нотками цитруса. Торт покрыт прохладным, свежим желе из маракуйи, которое добавляет контраст вкуса и текстуры, создавая настоящее лакомство.





Австрийский

1950р.

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

2200р.

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

2400р.

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

2850р.

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

2700р.

1000 гр.

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



Сливочно- карамельный

2000р.

1000г

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.





Вишня в шоколаде

2900р.

1200 гр.

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





Нежность

2150р.

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

2600р.
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

2450р.

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.





Наслаждение

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

2300р.
1200 г





Парадиз

3100р.

1000 гр.

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





Маковий Баваруаз

2200р.

1100 гр

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



Шоколадный Барон

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

3100р.

1200 гр.





Фисташковый муслин

2900р.
1100 гр.

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



Банановый ХИТ

2100р.

1100 гр.

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





Иммануэль

1850р.
1100 гр.

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





Сластена

1800р.

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.

1350р.

450 гр.



Пирожные

280р.

85 гр.

Пирожное Азимут

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



370р.

100 гр.

Пирожное Брауни

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



400р.

120 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.



Тирозенгле "Шу"

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

650р.

3 шт., 300 гр



Набор трюфелей

- Кофейный трюфель в темном шоколаде
- Фундучный трюфель в молочном шоколаде
- Ягодный трюфель с протертой брусникой в белом шоколаде

1500р.

180 гр





Кулинария

Наши пироги напоминают 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 с капустой и говядиной

Нежнейший слоеный пирог с сочной начинкой из говяжьего фарша и белокочанной капусты покорит вас своим насыщенным вкусом. Хрустящее тесто гармонично сочетается с ароматной мясной начинкой, в которой каждый кусочек капусты пропитан восхитительным мясным соком.

2000р.

1000 гр



Пирог со свиной корейкой

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

1500р.

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.

2800р.

1000 гр



Пирог с капустой

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

950р.

1000 гр.



Пирог с горбушей

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

1850р.

1000 гр.



Пирог с курицей

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

1600р.

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.

1200р.

1000 г



Пирог с курицей

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

1350р.

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.

950р.

1000 гр.



Пирог с горбушей

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

1700р.

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.

1000р.

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.

1250р.

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.

1200р.

1000 гр.



Цезарь

Воздушное хрустящее тесто, сочная куриная грудка, ароматные томаты черри и фирменный пикантный соус – всё это в объятиях тающего пармезана. Легкое, но насыщенное вкусом блюдо, где каждый кусочек дарит наслаждение, а сочные листья салата добавляют изысканную нотку свежести. Истинное воплощение любимого салата в формате горячей пиццы!

1150р.

500 гр.

Кайриччио

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

750р.

500 гр.



Пепперони

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

850р.

450 гр.

Марія рийта

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

630р.

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

