

МЕИЮ



© — 1275



Massimo

GELARTY

ice cream studio



restaurant



Бонжорно! Я — Массімо Джеларті, і морозиво — моя пристрасть.

Я обожнював його з дитинства. А потім воно стало моєю професією. Але з часом мене розчарувала індустрія: я зрозумів, що вона нас обманює і морозиво — вже не справжнє! Тому я відкрив власну студію де перевинайшов морозиво: відновив стародавню технологію і повністю відмовився від синтетичних компонентів. Я готую морозиво виключно з натуральних інгредієнтів і заморожую просто на очах у гостей.

Я відтворив суть морозива — короткого моменту найвищого задоволення, який не може і не повинен місяцями лежати в холодильнику.

730 років тому Марко Поло привіз в Італію викрадені в Китаї рецепти дивовижного делікатесу. Це було перше морозиво — надреальне задоволення, яке ніяк не можна було зберегти, адже холодильників ще не було.

Я знайшов ці рецепти в старих італійських книгах, і вони полонили мене.

Я запитав себе: Массімо, чому ти живеш у світі нудотного штучного морозива? Тоді я наважився: зібрав команду геніальних творців і відкрив студію морозива. Ми оголосили війну синтетиці та готуємо виключно з натуральних інгредієнтів: якщо це “Горгонзола і груша”, то справжня горгонзола і справжня груша!

Морозиво — наша пристрасть, і ми вкладаємо в нього душу: змішуємо натуральні інгредієнти на очах у гостя, а потім заморожуємо все це рідким азотом. Шейкер огортається туманом — і починається справжня магія! А наші славетні роли з морозива ми готуємо просто на крижаному столі — і це теж дивовижне видовище.

Я завжди мріяв зробити таке морозиво, щоб хотілося спробувати всі сорти до єдиного. Я вірю, що морозиво — це особлива магія, і щоразу готуючи нове, відчуваю себе чарівником у власному шоу.

Морозиво Массімо Джеларті — це лабораторія фантазії. Ви не повірите, але ми робимо з морозива суші, роли, бургери, шедевральні десерти і піцу, доповнюємо ним салати, закуски, перші й основні страви! Мадагаскарська ваніль, трюфель, кунжут, чай масала, маскарпоне з йогуртом — нехай ваша голова йде обертом від цих смаків, нехай вони сняться вам, нехай діти просять на день народження саме лише морозиво Gelarty!

Б'єнвенуто — ласкаво просимо до Massimo Gelarty!

ЩОСЬ НОВЕНЬКЕ З ГАСТРОНОМІЧНИМ МОРОЗИВОМ



ХУМУС З СИРОМ ФЕТА

*оливками, в'яленими томатами
і сорбетом з лимона та базиліку*



ТЕПЛИЙ САЛАТ ASIAN STYLE

*з яловичим язиком, овочами гриль,
соусом унагі та трюфельним морозивом*



РИЗОТО З ЯЛОВИЧИМ ЯЗИКОМ

*білими грибами, хрінном та морозивом
з французької гірчиці та меду*



ФІЛЕ ДОРАДО

*в апельсиновому соусі з виноградом,
оливками та морозивом з соусу песто*

ЩОСЬ НОВЕНЬКЕ З ГАСТРОНОМІЧНИМ МОРОЗИВОМ

Хумус з сиром фета оливками, в'яленими томатами і сорбетом з лимона та базиліку 230 г	210	Фетучине з куркою та білими грибами з морозивом із трюфеля 300 г	245
Салат з тунцем та авокадо з горіховим соусом і сорбетом з лимона та базиліку 250 г	359	Ризото з яловичим язиком білими грибами, хріном та морозивом з французької гірчиці та меду 280 г	327
Теплий салат asian style з яловичим язиком, овочами гриль, соусом унагі та трюфельним морозивом 240 г	270	Філе дорадо в апельсиновому соусі з виноградом, оливками та морозивом з соусу песто 180 г	440
Крем-суп з цукіні та аспарагусу з лососем, крем-сиром та морозивом із соусу песто 300 г	279	Стейк Нью Йорк з розмариновим маслом та морозивом BBQ за 100 г м'яса	245

Massimo **GELARTY**



ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

☎ - 1275

СНІДАНКИ З МОРОЗИВОМ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



ПІТА З ЛОСОСЕМ

авокадовим гуакамоле, яйцем і морозивом з сиру Фета і кропу

ПІТА З ПАСТРАМІ

густим соусом блю чиз і морозивом із французької гірчиці та меду



БАНАНОВІ ПАНКЕЙКИ

з морозивом солоня карамель на топлому молоці

СИРНИКИ

з морозивом солоня карамель на топлому молоці

СНІДАНКИ З МОРОЗИВОМ

Вівсяна каша

з бананом, кокосом
та ванільним морозивом
280/40 г

119

*Піта з лососем**

з авокадовим гуакамоле, яйцем
і морозивом з сиру Фета і кропу
230 г

269

*лосось можемо замінити на креветки

Сирники

з морозивом солона карамель
на топленому молоці
200/40 г

159

Піта овочева

з хумусом із нуту, печерицями гриль,
чипсами із батату,
яйцем і трюфельним морозивом
240 г

239

Бананові панкейки

з морозивом солона карамель
на топленому молоці
200/40/40 г

139

Піта з пастромі

густим соусом блю чиз і морозивом
із французької гірчиці та меду
240 г

255

Піта веган

з хумусом із нуту, чипсами із батату
і морозивом з печеного яблука
та французької гірчиці
240 г

189

** Яйце для піт готуємо на ваш смак – паиот або скрембл

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© - 1275

ice cream studio
☺
restaurant

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



БУРГЕР З ПАСТРАМІ

та морозивом з сиру горгонзола



ДАБЛ-БУРГЕР З ЯЛОВИЧОЮ КОТЛЕТОЮ

з морозивом із гірчиці з медом



НЛО-БУРГЕР

з куркою су-від та морозивом з гірчиці та меду



СРАВ-БУРГЕР З МОРЕПРОДУКТАМИ

з котлетою з креветок і м'яса крабів з морозивом з сиру фета

БУРГЕР ЛИСТ

<i>Бургер з моцарелою фрі, томатним конфітуром та морозивом з соусу песто</i> 345 г	249	<i>НЛО-бургер з яловичиною, карамелізованою цибулею, беконом та морозивом BBQ</i> 260 г	189
<i>Курбургер з курячим філе, беконом та морозивом BBQ</i> 370 г	269	<i>НЛО-Бургер з яловичиною та морозивом з гірчиці та меду</i> 230 г	189
<i>Бургер з пастромі та морозивом з сиру горгонзола</i> 290/80 г	269	<i>НЛО-Бургер з куркою су-від та морозивом з гірчиці та меду</i> 230 г	189
<i>Стаб-бургер з котлетою з креветок і м'яса краба з морозивом з сиру фета</i> 350 г	369	<i>НЛО-Бургер з лососем та морозивом з фети та кропу</i> 220 г	249
<i>Дабл-бургер з яловичою котлетою з морозивом із гірчиці з медом (ступінь підсмажування котлети medium)</i> 330 г	289	<i>НЛО-Бургер з фетою, авокадо з морозивом з фети та кропу</i> 235 г	189

Massimo GELARTY



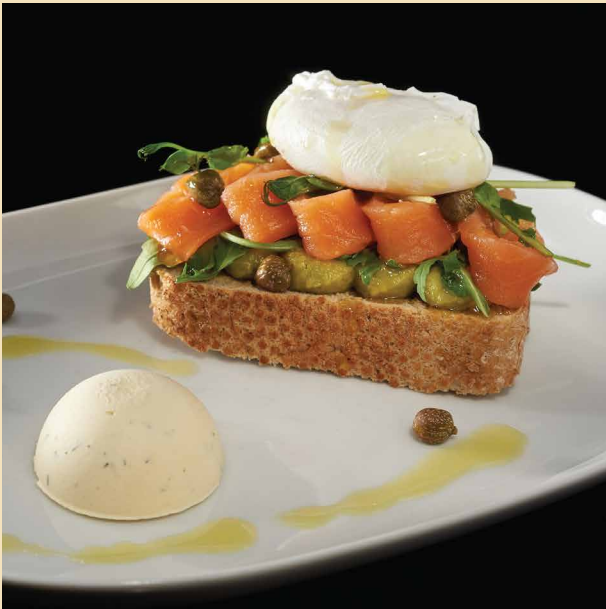
冰淇淋

©© - 1275

ice cream studio
&
restaurant

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



БРУСКЕТА З ЛОСОСЕМ "ГРАВЛАКС"

та мусом із авокадо і яйцем пашот з морозивом з соусу песто



БРУСКЕТА З КРЕВЕТКАМИ

та сиром рикота і сорбетом з лимона та базиліку



ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ

з морозивом із гірчиці та меду



ПАТЕ З ПЕЧІНКИ

з яблучним чатні та сорбетом з печеного яблука та французької гірчиці

ЗАКУСКИ

Карпачо з лосося 285
з сорбетом із лимона та базиліку
180 г

Брускета з лососем "Гравлакс" 310
та мусом із авокадо і яйцем паишот
з морозивом з соусу песто
200 г

Брускета з креветками 389
та сиром рікота і сорбетом
з лимона та базиліку
220 г

Брускета 295
з маринованою яловичиною,
печеним солодким перцем і соусом вітелло тонато
з морозивом BBQ
200 г

Тартар з лосося 285
з морозивом з лимона та базиліку
155 г

Тартар з яловичини 345
з морозивом із гірчиці та меду
210 г

Пате з печінки 149
з яблучним чатні та сорбетом з печеного яблука
та французької гірчиці
190 г

Massimo GELARTY



冰淇淋

☎ - 1275

ice cream studio
&
restaurant

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



САЛАТ З ТУНЦЕМ ТА ІНЖИРОМ

і сорбетом із лимона та базиліку



САЛАТ ВІТЕЛЛО ТОННАТО

(тонкі шматочки замаринованої телятини з крем-соусом із тунця) з морозивом з лимона та чебрецю



ОВОЧЕВИЙ САЛАТ

з морозивом із соусу песто



САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ І МАНГО

з морозивом із соусу песто

САЛАТИ

Теплий салат з яловичини 330
та овочів гриль
з морозивом з сиру горгонзола
360 г

Овочевий салат 155
з морозивом із соусу песто
220 г

Салат «Цезар» 179
з морозивом із сиру фета та кропу
250 г

Салат Вітелло Тоннато 349
(тонкі шматочки замаринованої
телятини з крем-соусом із тунця)
з морозивом з лимона та чебрецю
170 г

Салат з креветками і манго 410
з морозивом із соусу песто
200 г

Салат з тунцем та інжиром 319
і сорбетом із лимона та базилику
215 г

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© - 1275

ice cream studio
&
restaurant

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



СУП ІЗ ТОМАТІВ ТА БАЗИЛІКУ

з сиром фета та морозивом із фети та кропу



ГАРБУЗОВИЙ СУП

з морозивом із сиру горгонзола



СПАГЕТІ З СИРНИМ СОУСОМ

та морозиво з соусу песто



РИЗОТО З ГРИБАМИ

та чипсами з еренгів з морозивом із трюфеля

СУПИ

Гарбузовий суп

з морозивом із сиру горгонзола
250 г

129

Суп із 3-х сирів

з морозивом із сиру горгонзола з мітболами
310 г

189

Суп із 3-х сирів

з морозивом із сиру горгонзола
з креветками
310 г

279

Суп із томатів та базиліку

з сиром фета та морозивом із фети та кропу
270 г

129

ПАСТА ТА РИЗОТО

Спагеті з сирним соусом

та морозиво з соусу песто
235 г

149

Спагеті з креветками

і томатами чері з морозивом із соусу песто
340 г

369

Карбонара

з морозивом з лимона та чебрецю
350 г

279

Ризото з грибами

та чипсами з еренгів з морозивом із трюфеля
300 г

279

Massimo GELARTY



ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

©© - 1275

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



КАЧИНА ГРУДКА

зі спаржевою квасолею та соусом із кумкватів з морозивом BBQ



КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

з густим м'ясним соусом та морозивом із лимона та чебрецю



ФІЛЕ КУРЧАТИ

в апельсиновому соусі на морквяному пюре з морозивом з печеного яблука та французької гірчиці



СТЕЙК РІБАЙ

з початками кукурудзи та морозивом BBQ

М'ЯСНІ СТРАВИ ТА ВВQ

Філе курчати в апельсиновому соусі на морквяному пюре з морозивом з печеного яблука та французької гірчиці 350 г	228	Медальон з яловичини з сирним картопляним пюре, перцевим соусом на вершках та морозивом з лимона та чебрецю 345 г	395
Качина грудка зі спаржевою квасолею та соусом із кумкватів з морозивом ВВQ Medium Well 240 г	369	Картопляне пюре з густим м'ясним соусом та морозивом із лимона та чебрецю 330 г	189

ВВQ

ціна за
100 г м'яса

Стейк зі свинини на кістці 155
з початками кукурудзи
та морозивом ВВQ

UA Стейк Рібай 265
з початками кукурудзи
та морозивом ВВQ

Massimo **GELARTY**



冰淇淋

☎ - 1275

ice cream studio
&
restaurant

ГАСТРОНОМІЯ

Ми взяли класичну кухню й додали незвичайне морозиво



СТЕЙК З ТУНЦЯ

на подушці зі шпинату з печеними овочами та морозивом з лимона та чебрецю

СІБАС

з картопляним пюре, томатами чері і морозивом з лимона і чебрецю



КОТЛЕТИ З КРЕВЕТОК ТА КРАБОВОГО М'ЯСА

на картопляному пюре з морозивом з трюфеля

КОТЛЕТИ ЗІ ЩУКИ

з морквяним пюре та морозивом з лимона та чебрецю

РИБНІ СТРАВИ ТА МОРЕПРОДУКТИ

Котлети зі щуки 228
з морквяним пюре
та морозивом з лимона та чебрецю
100/120/30 г

*Філе лосося з овочевим соме** 349
та сорбетом з лимона та базиліку
230 г
*або картопляним пюре

Стейк з тунця 415
на подушці із шпинату з печеними овочами
та морозивом з лимона та чебрецю
(ступінь підсмажування стейка *medium rare*)
260 г

*Котлети з креветок
та крабового м'яса* 410
на картопляному пюре з морозивом з трюфеля
240 г

Сібас з картопляним пюре 495
томатами чері і морозивом з лимона і чебрецю
300 г

Massimo GELARTY



ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

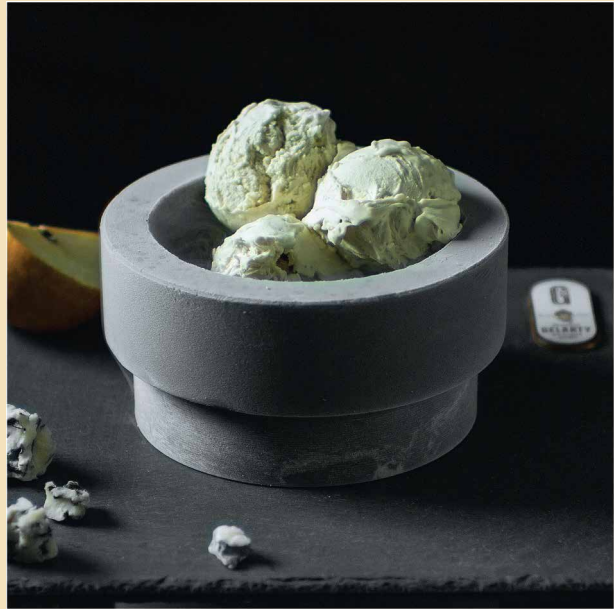
©© - 1275

АВТОРСЬКЕ МОРОЗИВО

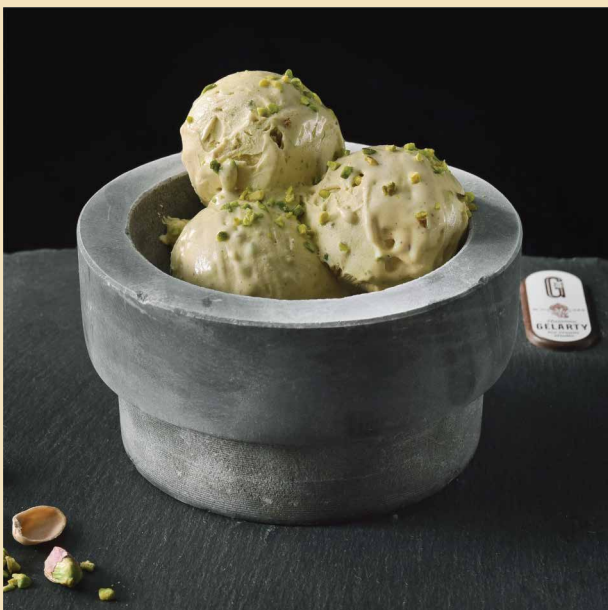
*Це морозиво, приготоване за авторськими рецептами.
На ваших очах ми змішуємо живі продукти
й заморожуємо їх рідким азотом.*



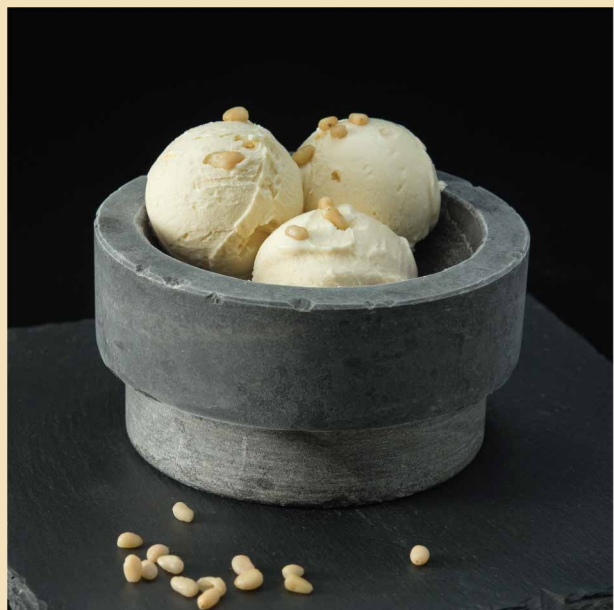
ЧОРНИЙ ШОКОЛАД
ІЗ П'ЯНКОЮ ВИШНЕЮ



ГРУША З ГОРГОНЗОЛОЮ MG



СОЛОНА СИЦИЛІЙСЬКА ФІСТАШКА
ІЗ РЕГІОНУ БРОНТЕ



КЕДРОВЕ МОРОЗИВО
ГІМАЛАЙСЬКИЙ БІЛИЙ КЕДР
З ЦІЛЬНИМ КЕДРОВИМ ГОРІХОМ

Молочний шоколад Gerkens 110
з кубинською страчателою
120 г

Чорний шоколад 150
із п'янкою вишнею
145 г

Грушове морозиво 150
зі шматочками груші та перцем розе
170 г

Мадагаскарська ваніль 130
120 г

СИРНА КОЛЕКЦІЯ

Груша з сиром горгонзола 175
і карамелізованими шматочками груші
160 г

Маскарпоне з п'янкою вишнею 175
135 г

ОСОБЛИВИЙ СМАК

Солона 369
сицилійська фісташка
із регіону Бронте
140 г

В регіоні Бронте на схилі вулкану Етна
ростуть найелітніші та найдорожчі
у світі сорти фісташки.

Має знак якості D.O.P. (найменування,
що охороняється за походженням).

Арахіс із солоною карамеллю 110
і подрібненими шматочками ліцини
130 г

Bakaliowe 160
мадагаскарська ваніль із волоськими
горіхами, апельсиновими цукатами,
в'яленим інжиром та родзинками,
настояними у чорному ромі
140 г

Кедрове морозиво 225
гімалайський білий кедр
з цільним кедровим горіхом
125 г

Massimo **GELARTY**



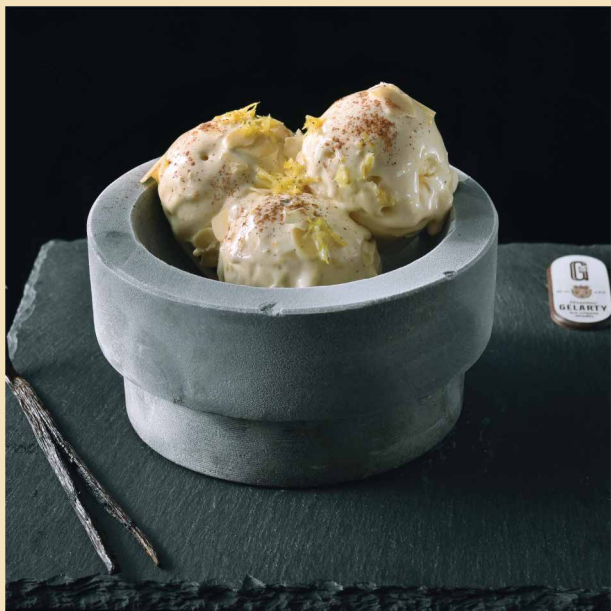
ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

©© - 1275

ІСТОРИЧНЕ МОРОЗИВО

*Класичні європейські рецепти морозива,
віднайдені в архівах бібліотек Франції та відтворені Massimo Gelarty*



ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО ЗА РЕЦЕПТОМ
ЖЕРАРА ТИРСЕНА 1649 РОКУ



КРЕМ-БРЮЛЕ ЗА РЕЦЕПТОМ
ФРАНСУА МЕСЬСЬЯЛО 1691 РОКУ



ПЛОМБ'ЕР-ЛЕ-БЕН 1881



ІСТОРИЧНА ЛІНІЙКА MASSIMO GELARTY

Ванільне за рецептом 1649 року королівського шеф-кондитера Жерара Тирсена,
 Крем-брюле за рецептом 1691 року королівського шеф-кухаря Франсуа Мессьяло,
 Пломб'єр-ле-Бен за рецептом французьких кондитерів 1881 року –
 три класичні смаки європейського морозива,
 що протягом століть були спрощені до непізнаваності.
 Ми відтворили оригінальні рецепти і тепер сміливо можемо сказати:
 ви не куштували справжній Пломбір,
 Крем-брюле або Ванільне, якщо не куштували їх від Massimo Gelarty.

Ванільне морозиво 150
 за рецептом Жерара Тирсена
 1649 року
 130 г

Крем-брюле 130
 за рецептом Франсуа Мессьяло
 1691 року
 115 г

Пломб'єр-ле-Бен 1881 140
 зі страчателлою з чорного
 бельгійського шоколаду
 125 г

Пломбір 130
 120 г

Пломбір з інжиром, 150
 апельсиновими цукатами
 та волоськими горіхами
 135 г

Пломбір з грушею 150
 та ліщиною
 135 г

Пломбір з п'яною вишнею 150
 та шоколадним соусом
 135 г

Пломбір з в'яленим імбирем 150
 та медом
 130 г

Історична лінійка 756
 Massimo Gelarty:
 3 банки по 350 мл

Ванільне морозиво за рецептом
 Жерара Тирсена 1649 року

Крем-брюле за рецептом
 Франсуа Мессьяло 1691 року

Пломб'єр-ле-Бен 1881 року

Щоб замовити набір, зверніться до офіціанта.
 Ви можете забрати морозиво одразу
 після вашого візиту, або ми безкоштовно
 доставимо його наступного дня.

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© – 1275

ice cream studio
 &
 restaurant

АЛКОГОЛЬНЕ МОРОЗИВО 21+

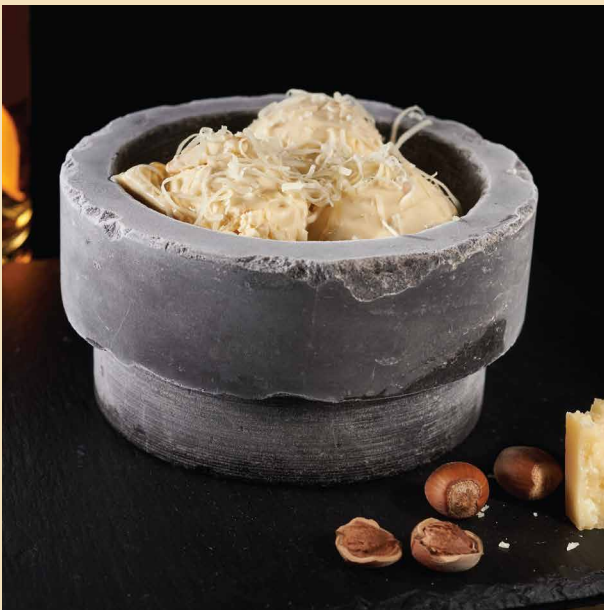
*Це морозиво, приготоване за авторськими рецептами.
На ваших очах ми змішуємо живі продукти
й заморожуємо їх рідким азотом.*



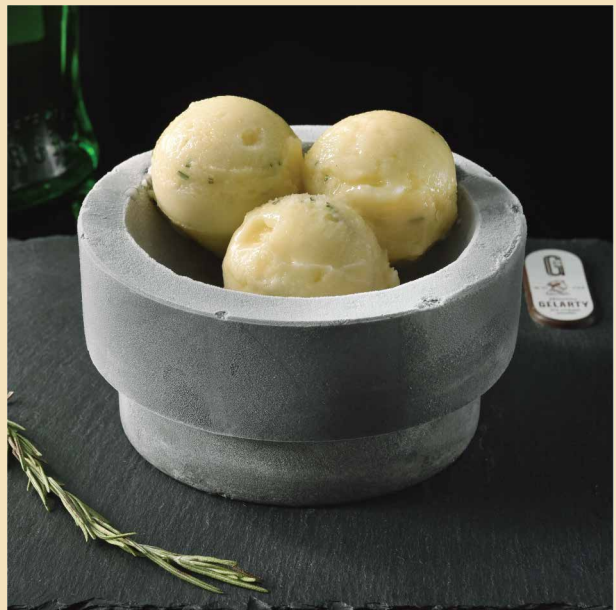
BOURBON З ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ
І В'ЯЛЕНОЮ ЖУРАВЛИНОЮ



APEROL З АПЕЛЬСИНОВИМ ФРЕШЕМ
І ЛИМОННИМИ КУМКВАТАМИ



МОРОЗИВО ІЗ ЯНТАРНОГО
ГРУЗИНСЬКОГО ВІНА
З ЛІЦЦИНОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ



СОРБЕТ ІЗ МАРТІНІ З РОЗМАРИНОМ

Bourbon Alc. 190
з чорним шоколадом
і в'яленою журавлиною
140 г

Сорбет із мартіні Alc. 175
з розмарином
155 г

Aperol Alc. 225
з апельсиновим фрешем
і лимонними кумкватами
165 г

Морозиво із янтарного Alc. 225
грузинського вина
з ліщиною та пармезаном
165 г

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© - 1275

ice cream studio
&
restaurant

МОРОЗИВО БЕЗ ЦУКРУ

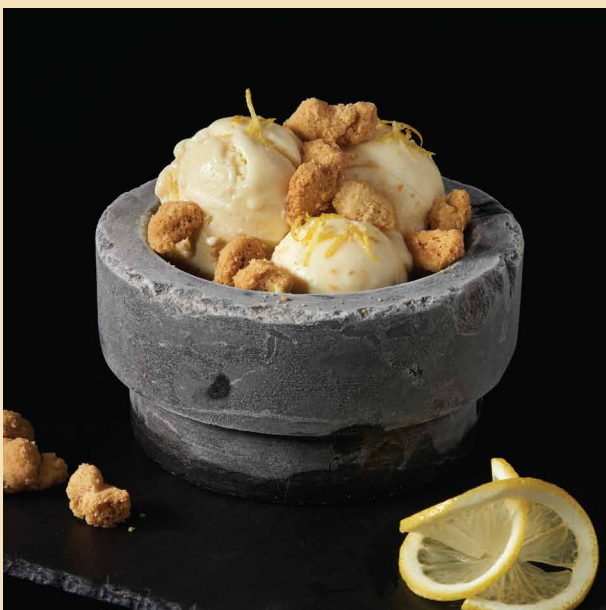
Це морозиво приготоване за авторськими рецептами без додавання цукру, а деяке не містить лактози. Воно має низьку калорійність та низький глікемічний індекс, тому не зашкодить вашій фігурі та не викличе проблем зі здоров'ям. На ваших очах ми змішуємо живі продукти й заморожуємо їх рідким азотом.



МАСКАРПОНЕ
З П'ЯНКОЮ ВИШНЕЮ



ШОКОЛАД ЗІ ШМАТОЧКАМИ
КАКАО-БОБІВ



ЦИТРОН
З МИГДАЛЬНИМ ШТРОЙЗЕЛЕМ



КАВОВЕ МОРОЗИВО
З ШОКОЛАДНИМ СОУСОМ

Маскарпоне 195

з п'янкою вишнею

- ✓ без цукру
 - ✓ без глютену
- 135 г

Кавове морозиво 140

з шоколадним соусом

- ✓ без цукру
 - ✓ без глютену
- 125 г

Шоколадне морозиво 180

з п'янкою вишнею

- ✓ без цукру
 - ✓ без лактози
 - ✓ без глютену
- 140 г

Шоколадне морозиво 160

зі шматочками какао-бобів

- ✓ без цукру
 - ✓ без лактози
 - ✓ без глютену
- 125 г

Цитрон 160

з мигдальним штройзелем

- ✓ без цукру
 - ✓ без лактози
 - ✓ без глютену
- 140 г



РОЛИ-МОРОЗИВО

*Ми готуємо їх на крижаному столі
індивідуально для кожного гостя*



ФІСТАШКОВИЙ РОЛ MG
із фісташки з регіону Бронте



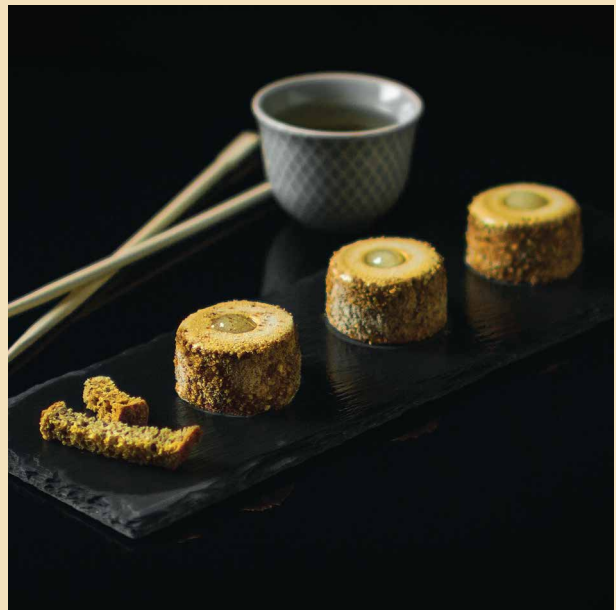
РОЛ ЗІ СВІЖИХ ПОЛУНИЦЬ
*із листочками базиліку
та чорним шоколадом*

СУШІ-МОРОЗИВО

*Зберіть власний сет із трьох
чи п'яти суші з морозива*



СУШІ З ШОКОЛАДНОГО МОРОЗИВА
*з васабі й соусом із полуниць
та базиліку*



**СУШІ З ЧОРНИХ ЯПОНСЬКИХ
СУХАРИКІВ**
з соусом із саке

РОЛИ-МОРОЗИВО

Рол із листочками
свіжої м'яти та чорним
шоколадом 90

Рол зі свіжих полуниць
із листочками базиліку
та чорним шоколадом 120

Рол зі свіжої малини
з листочками м'яти
та чорним шоколадом 90

ОСОБЛИВИЙ СМАК

Фісташковий рол 249
із фісташки з регіону Бронте.

В регіоні Бронте на схилі вулкану Етна
ростуть найелітніші та найдорожчі
у світі сорти фісташки.

Має знак якості D.O.P. (найменування,
що охороняється за походженням).

СУШІ-МОРОЗИВО

Суші з кардамонового
морозива с апельсиновим
шоколадом та соусом
із грейпфрута

Суші з кокосового морозива
з диким рисом, імбиром та
апельсиною рибкою

Суші з шоколадного морозива
з перцем чилі, марципановим
норі та малиною ікрою

Суші з анісового морозива
з марципановим норі
й апельсиною
ікрою

Суші з чорних японських
сухариків з соусом із саке

Суші з шоколадного морозива
з васабі й соусом із полуниць
та базиліку

Суші з морозива-матча
з лаймовим шоколадом
та малиновим соусом

Суші з сичуанської сливи
з малиною рибкою

Суші з малинового айс-смузі
з японським юдзу

СЕТ ІЗ ТРЬОХ АБО П'ЯТИ СУШІ НА ВЛАСНИЙ ВИБІР

120/180 грн

Massimo GELARTY



ice cream studio
restaurant

冰淇淋

©© - 1275

ДЕСЕРТИ З МОРОЗИВА

*Усі десерти цього розділу — «сувеніри»
з різних міст*



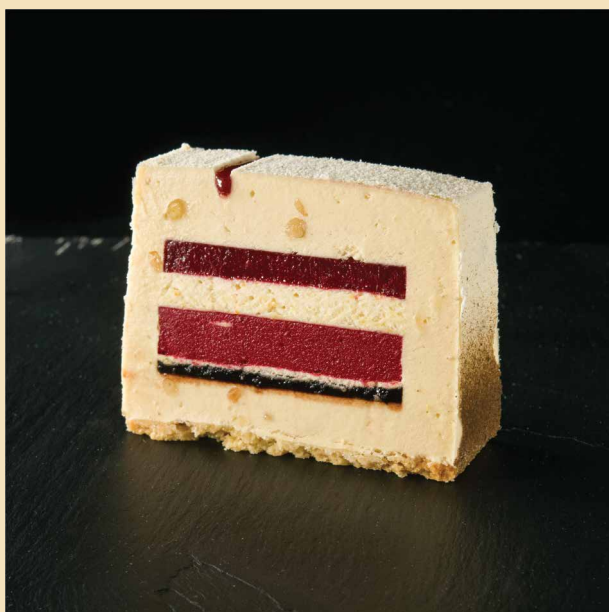
ТОРТ «РЕЙК'ЯВІК»

*Мандаринове полум'я, оповите
йогуртом із сиром Філадельфія
і полуничним щербетом*



«ЛАССІ МУМБАЇ»

*Морозиво з йогурту
з індійськими спеціями та манго
на тонькому шоколадному бісквіті*



ТОРТ «GELARTY»

*фіналіст Чемпіонату світу
з авторського морозива 2018
(Італія)*



«ЕГЕР»

*Кедрове морозиво з варенням
із ялівцевих шишок
і шоколадним наперстком Єгермейстера*

Торт «Gelarty»

Фіналіст Чемпіонату світу
з авторського морозива 2018 (Італія).
Кедрове морозиво, кедровий горіх,
ванільне семифредо з цедрою лайма,
полунично-малиновий айс-смузі,
шоколадний крем та хрустка чіпса.
107 г

235

Торт «Рейк'явік»

Мандаринове полум'я, оповите йогуртом
із сиром Філадельфія і полуничним щербетом
115 г

165

Vegan

«Сантьяго-де-Куба»

Кокосове морозиво на кокосових вершках
зі шматочками карамелізованого кокосу
120 г

185

Торт «Віденський Захер»

Шоколад, коньяк
і абрикосовий конфітюр
140 г

140

«Лассі Мумбаї»

Морозиво з йогурту
з індійськими спеціями та манго
на тоненькому шоколадному бісквіті
160 г

185

Alc. **«Прага»**

Темне пиво, солоний арахіс
та солонка карамель
110 г

140

Alc.

«Єгер»

Кедрове морозиво з варенням
із ялівцевих шишок
і шоколадним наперстком Єгермейстера
115 г

245

Торт «Наполеон»

Десерт з морозива з грушово-яблучним чатні
175 г

165

«Шварцвальд»

Чорна лісова вишня в шоколаді
115 г

140

Торт «Червоний оксамит»

Десерт з морозива з крем-маскарпоне
і журавлиною
160 г

165

«Етна»

Солонка карамель на топленому молоці
115 г

130

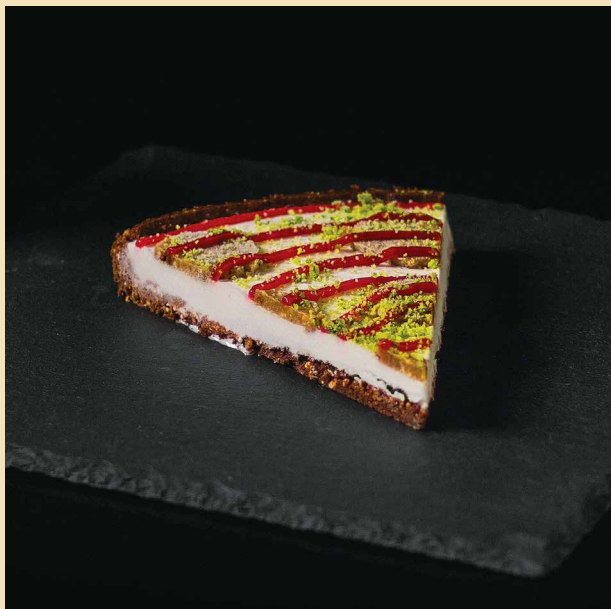
Massimo **GELARTY**ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

©© — 1275

ПІЦИ З МОРОЗИВА

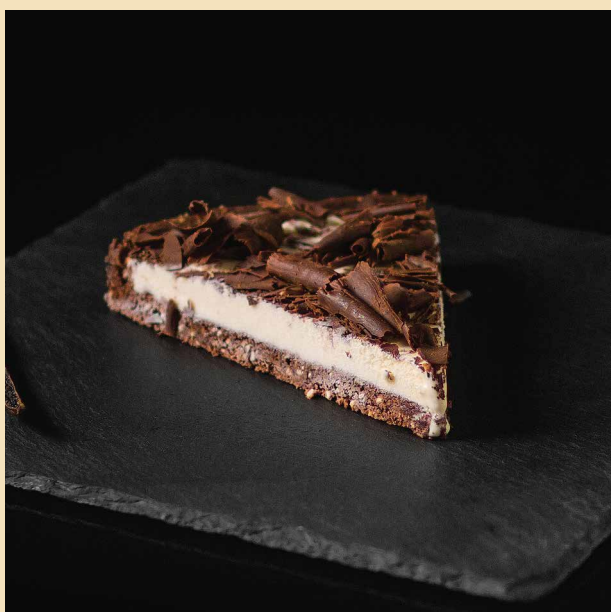
*Італіє, душе й мекко Массімо Джеларті,
ми присвячуємо тобі цей розділ*



«ВЕНЕЦІЯ»



«ФЛОРЕНЦІЯ»



«РІМІНІ»



«ВЕРОНА»

«Венеція» 95
йогуртова піца з горіховою ковбаскою
і полуничним соусом
113 г

«Флоренція» 95
піца з полуничного айс-смузі з
фісташковим соусом та маршмелоу
148 г

«Ріміні» 95
ванільна піца з чорним шоколадом
власного приготування
108 г

«Верона» 95
шоколадна піца з полуничним соусом,
волоськими горіхами й чурчелою
120 г

Massimo **GELARTY**



冰淇淋

©© - 1275

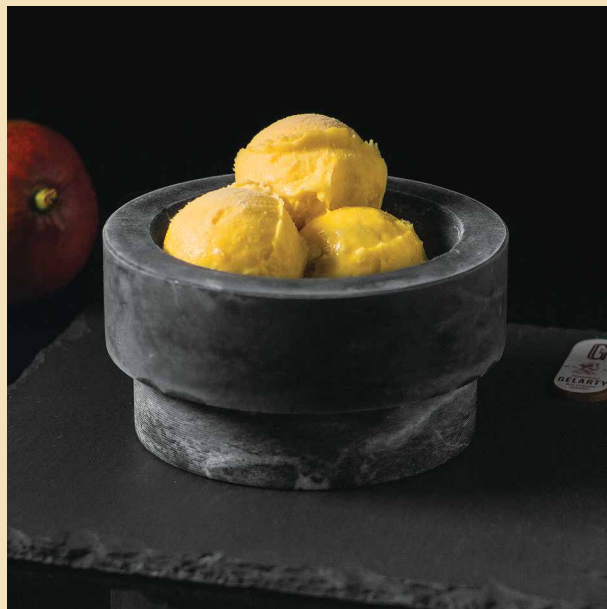
ice cream studio
&
restaurant

АЙС-СМУЗІ

Айс-смузі — чисте й ніжне фруктове морозиво, приготоване за нашою спеціальною технологією зі справжніх фруктів та ягід, без води й молока



МАЛИНА З ЛИСТОЧКАМИ
СВІЖОЇ М'ЯТИ



МАНГО
ЗІ ШМАТОЧКАМИ МАНГО



МАНГО-МАРАКУЯ



ВИШНЯ З ЦІЛИМИ ЯГОДАМИ

<i>Лісова ягода</i> з трьома видами цілих ягід 50 г	65
<i>Манго</i> зі шматочками манго 50 г	75
<i>Малина</i> з листочками свіжої м'яти 50 г	75
<i>Полуниця</i> з цілими ягодами 50 г	65
<i>Вишня</i> з цілими ягодами 50 г	65
<i>Лимон</i> зі шматочками цедри 50 г	65
<i>Ананас</i> 50 г	65
<i>Манго-маракуя</i> 50 г	75
<i>Мандарин із фруктом Юдзу</i> 50 г	75
<i>Кокос</i> зі шматочками кокоса 50 г	75

Massimo **GELARTY**



冰淇淋

☎ - 1275

ice cream studio
&
restaurant

КОЛЕКЦІЯ ЕСКІМО

Колекція Ескімо Gelarty - це 8 причин для гастрономічного екстазу.



СОЛОНА КАРАМЕЛЬ
на топленому молоці



ШВАРЦВАЛЬД
Лісова вишня в шоколаді



ПЛОМБ'ЄР-ЛЕ-БЕН 1881 РОКУ



ЯПОНСЬКИЙ МІДОРІ
Матча з м'ятою та страчателлою



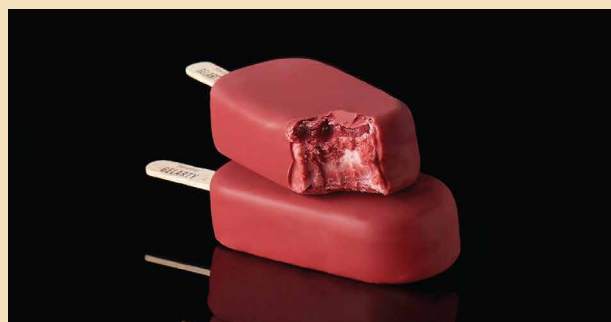
КИЇВ
Переосмислений смак легендарного Київського



РУБІ
Полуниця з грецьким йогуртом



АЙС-СМУЗІ МАНГО
у шоколаді Маракія



МАЛИНОВИЙ ЩЕРБЕТ
у малиновому шоколаді

Айс-смузі Манго 135
в шоколаді Маракуя
Айс-смузі з пюре із відбірних стиглих плодів
домініканського манго,
шматочки карамелізованого манго
у французькому шоколаді VALRHONA з маракуєю
80 г

Малиновий щербет 115
Малинове морозиво з листочками свіжої м'яти
та малиновий конфітур у французькому
малиновому шоколаді VALRHONA
80 г

Солона карамель 95
на топленому молоці
Вершкове морозиво на топленому молоці
із солоною карамеллю,
вкрите бельгійським шоколадом
80 г

Рубі 115
Морозиво на основі грецького йогурту
з сиром Філадельфія, свіжим полуничним пюре
та шматочками полуниці,
вкрите шоколадом Рубі – винаходом
бельгійських шоколад'є.
В Україні Massimo Gelarty перший почав
вкривати морозиво шоколадом Рубі
80 г

Київ. Переосмислений смак 135
легендарного Київського
Ванільне морозиво 1649 р за рецептом Жерара Тирсена,
шоколадне морозиво з коньяком і праліне із фундука,
безе в білому шоколаді, карамелізоване кеш'ю,
вкриті молочним бельгійським шоколадом з горіхами
80 г

Пломб'єр-ле-Бен 1881 95
Пломбір на вершках у молочному бельгійському шоколаді.
Рецепт французького кондитера 19 століття,
відтворений у студії Massimo Gelarty
80 г

Японський мідорі 115
Морозиво з чаєм матча, листочками свіжої м'яти
та страчателлою із чорного шоколаду,
вкрите білим бельгійським шоколадом,
до складу якого входить матча
80 г

Шварцвальд 95
Мікс вишневого морозива з вишневим айс-смузі,
зі шматочками вишні та вишневим конфітуром.
Вкрите темним бельгійським шоколадом
зі шматочками какао бобів
80 г

Червоний камерунський 135
шоколад з сицилійським апельсином

"Димний" шоколад з какао-бобів,
зібраних на вулканічних схилах Камеруна
та шматочки децю терпкого
сицилійського апельсина,
вкриті чорним бельгійським шоколадом
80 г

Massimo **GELARTY**



ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

©© – 1275

ТЕЙК ЕВЕЙ

Ми підібрали найкраще морозиво, яке ви можете забрати додому.
Скуштуйте скоріше, і повертайтеся за новим!



БЕЗЛАКТОЗНЕ МОРОЗИВО
«ІТАЛІЙСЬКА СТРАЧАТЕЛЛА»



МОРОЗИВО «КИЇВ» - ПЕРЕОСМИСЛЕНИЙ
СМАК ЛЕГЕНДАРНОГО КИЇВСЬКОГО



ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ
З КРЕМ-МАСКАРПОНЕ ТА ЖУРАВЛИНОЮ



АЙС-СМУЗІ МАНГО
ЗІ ШМАТОЧКАМИ МАНГО

*Бережіть природу - не викидайте баночки!
Принесіть їх нам назад та отримайте знижку 10% на наступне морозиво Take Away.*

Ванільне морозиво зроблене за рецептом головного кулінара французького королівського двору Жерара Тирсена (1649 р.) 350 мл	290	Шоколад з вишнею та шматочками какао-бобів Морозиво без цукру та лактози 235 мл	230
Молочний шоколад Gerkens з кубинською страчателлою 350 мл	280	Alc. Бурбон з чорним шоколадом та в'яленою журавлиною 235 мл	260
Айс-смузі Манго зі шматочками манго 350 мл	310	Морозиво «Київ» Переосмислений смак легендарного київського 350 мл	330
Айс-смузі Манго-маракуя з кісточками маракуї 350 мл	310	Пломб'єр-ле-Бен 1881 350 мл	290
Крем-брюле зроблене за рецептом Франсуа Мессьяло, придворного шеф-кухаря герцога Орлеанського (1691 р.) 350 мл	260	Паляниця Морозиво з чорного хліба з дрібкою солі 350 мл	260
Шварцвальд Чорна лісова вишня в шоколаді 350 мл	310	Брауні з вишневим конфітюром і волоським горіхом 350 мл	310
Солона карамель на топленому молоці 350 мл	310	Груша із сиром горгонзола 235 мл	230
Ванільний мільфей з грушово-яблучним чатні 350 мл	310	Червоний оксамит з крем-маскарпоне та журавлиною 350 мл	310
Італійська страчателла Морозиво безлактозне 235 мл	210	Солона карамель Морозиво без цукру, низькокалорійне 235 мл	235
Цитрон з мигдальним штрейзелем Морозиво без цукру та лактози 235 мл	230		

Massimo **GELARTY**



ice cream studio
&
restaurant

冰淇淋

©© — 1275

TAKE AWAY. СПЕЦІАЛЬНА ПРОПОЗИЦІЯ

Колекція низькокалорійного морозива:

- Ваніль
- Манго
- Шоколад
- Йогурт-полуниця
- Солонка карамель
- Капуоранж

набір з 6 баночок по 125 мл

~~715 ГРН~~

605 ГРН

Сет ескімо "8 причин для екстазу"

- Київ, переосмислений смак легендарного Київського
- Японський мідорі, матча з м'ятою та страчетеллою
- Солонка карамель на топленому молоці в карамельному шоколаді
- Айс-смузі Манго в шоколаді Маракуйя
- Шварцвальд, чорна лісова вишня у шоколаді
- Рубі, полуниця з грецьким йогуртом та сиром Філадельфія у шоколаді рубі
- Малиновий щербет у малиновому шоколаді
- Пломб'єр-ле-Бен 1881. Французький пломб'єр на вершках в бельгійському шоколаді.

Набір з 8 ескімо

~~900 ГРН~~

684 ГРН

~~788 ГРН~~

658 ГРН

Історична лінійка Gelarty

- Ванільне за рецептом 1649 року Жерара Тирсена
- Крем-брюле за рецептом 1691 року Франсуа Месс'яло
- Пломб'єр-ле-Бен за рецептом 1881 року

Набір з 3 баночок по 350 мл

~~840 ГРН~~

756 ГРН

~~1880 ГРН~~

1410 ГРН

Пломб'єр 1815

- Ваніль
- Шоколад
- Арахіс з солоною карамеллю
- Банан з полуницею
- З шоколадним печивом

10 стаканчиків (по 2 кожного смаку)
по 100 мл + 2 стаканчика у подарунок

Брутальна лінійка

- Київ, переосмислений смак легендарного київського
- Солонка карамель на топленому молоці
- Шварцвальд, чорна лісова вишня у шоколаді
- Червоний оксамит з крем-маскарпоне і журавлиною
- Ванільний Мільфей з грушово-яблучним чатні
- Брауні з вишневим конфітюром

Набір з 6 баночок по 350 мл

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© - 1275

ice cream studio
&
restaurant

GELARTY DOGGY FEST. МОРОЗИВО ДЛЯ СОБАК ТА ЄНОТІВ

Розділи з другом магію морозива Gelarty



Морозиво на безлактозному йогурті з бананом та бджолиним медом

Склад: йогурт безлактозний, банан свіжий, пребіотик "інулін", жовтки курячі, молоко сухе знежирене безлактозне, мед бджолиний (до 5%), рисове борошно (до 1%), цитрусові волокна (до 1%)

100 мл

79 грн



Морозиво на безлактозному молоці з арахісовою пастою та перепелиними жовтками

Склад: молоко безлактозне, паста арахісова натуральна, пребіотик "інулін", жовтки перепелині, молоко сухе знежирене безлактозне, мед бджолиний (до 5%), рисове борошно (до 1%), цитрусові волокна (до 1%)

100 мл

79 грн

При розробці рецептів морозива для собак та єнотів ми ретельно вивчали принципи дієтології цих тварин, консультувались з ветеринарами.

Всі складові є абсолютно натуральними, у правильному дозуванні. Але будьте відповідальними – прочитайте склад і впевніться, що жоден з інгредієнтів не є алергеном для вашої тварини.



冰淇淋

∞ - 1275

Massimo

GELARTY

ice cream studio

restaurant