

МЕИЮ



Massimo
GELARTY
café glacé

*Вітаємо у закладі-легенді, присвяченому найпристрастнішій
та найсмачнішій парочці – Морозиву та Каві!*

Gelarty café glacé – місце 84 видів морозива та 26 видів кави.

*Тут ми готуємо класичну каву та фільтр,
варимо моку на відкритій гейзерній стільниці,
а найголовніше – авторські афогато та каву глясе.
В деякі з них ми додаємо алкогольну нотку.*

*Подаємо більше 20 видів м'якого морозива кульками,
дивуємо фантастичною колекцією десертів та суші з морозива,
ескімо та сорбетті.*

*Якщо ви за столиком Gelarty café glacé, знайте –
зараз ви куштуватимете морозиво,
що входить до ТОП 10 найсмачніших у світі.
Тож насолоджуйтесь!*

НЛО-БУРГЕРИ

З ГАСТРОНОМІЧНИМ МОРОЗИВОМ

ТІЛЬКИ
У GELARTY



*НЛО-бургер з яловичиною,
карамелізованою цибулею,
беконом та морозивом BBQ* 195
260 г

*НЛО-Бургер з яловичиною
та морозивом з гірчиці та меду* 195
230 г

*НЛО-Бургер з куркою су-від
та морозивом з гірчиці та меду* 195
230 г

КОМБО *НЛО-Бургер* 239
(яловичина, курка сувід або фета і авокадо)
+ напій*

*НЛО-Бургер з лососем
та морозивом з фети та кропу* 269
220 г

*НЛО-Бургер з фетою,
авокадо
з морозивом з фети та кропу* 220
235 г

Солодкий НЛО-Бургер 99
з морозивом на ваш смак
230 г

КОМБО *НЛО-Бургер* 299
(лосось)
+ напій*

*еспресо, капучино, чай, кола, сік, вода

КАВА

Класика

Еспресо 20 мл	53
Еспресо допію 40 мл	68
Капучино* 170 мл	75
Лате* 250 мл	85
Айс лате 300 мл	85
Флет вайт* 180 мл	85
Капуоранж 175 мл	125
Какао 250 мл	85
Матча лате* 170 мл	105

*готуємо також на вівсяному,
мигдальному, кокосовому молоці +30 грн
коров'ячому безлактозному + 25 грн

Фільтр кава 200 мл 70

Класична мока 130 мл 85

приготована у червоному гейзері +30 грн

Кава з алкоголем

Айріш кава 150 мл	165
Бейліз лате 270 мл	175

Massimo GELARTY



冰淇淋

©© - 1275

café glacé

КАВА ТА МОРОЗИВО



АФОГАТО
ГРУША З СИРОМ ГОРГОНЗОЛА
та еспресо



АФОГАТО
МАТЧА
та еспресо з лікером Jägermeister



ГЛЯСЕ ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО
*за рецептом Жерара Тирсена
1649 року та гейзер мока з хересом*



ГЛЯСЕ МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД GERKENS
*з кубинською страчателлою
та гейзер мока*

КАВА ТА МОРОЗИВО

Афогато

Пломб'єр-ле-Бен та еспресо 130
50/20

Морозиво матча та еспресо 150
з лікером Jägermeister
50/20/10

Морозиво 150
Білий гімалайський кедр та еспресо
з цілими кедровими горішками
50/20

Морозиво Бурбон з шоколадом 150
і в'яленою журавлиною та еспресо
з віскі Rogues
50/20/10

Морозиво Груша 130
з сиром горгонзола та еспресо
50/20

Café glacé мока

Морозиво Молочний 175
шоколад Gerkens з кубинською
страчателлою та гейзер мока
100/150

Ванільне морозиво 240
за рецептом Жерара Турсена
1649 року та гейзер мока
з хересом Pedro Ximenez
100/150/20 г

Пломб'єр-ле-Бен 175
та гейзер мока
100/150

Айс-смузі Лимон 225
та гейзер мока
з лікером Cointreau
100/150

Massimo GELARTY



café glacé

冰淇淋

©© - 1275

МОРОЗИВО

КУЛЬКИ



АЙС-СМУЗІ МАНГО
ЗІ ШМАТОЧКАМИ МАНГО



СОЛОНА СИЦИЛІЙСЬКА ФІСТАШКА
з регіону Бронте



БУРБОН З ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ
та в'яленою журавлиною



КЕДРОВЕ МОРОЗИВО
*гімалайський білий кедр
з цілими кедровими горішками*

КУЛЬКИ

<p>Пломб'єр-ле-Бен 1881 50 г *добре смакує з чаркою лікеру Cointreau</p>	65	<p>Солоня сицилійська фісташка з регіону Бронте 50 г</p>	95
<p>Ванільне морозиво за рецептом Жерара Тирсена 1649 року 50 г *добре смакує з чаркою хересу Pedro Ximénez</p>	75	<p>Морозиво з чорного хліба із дрібкою солі 50 г</p>	75
<p>Груша з сиром горгонзола і карамелізованими шматочками груші 50 г *добре смакує з келихом просеко</p>	75	<p>Айс-смузі Манго зі шматочками манго 50 г *добре смакує з чаркою віскі Bushmills</p>	85
<p>Білий гімалайський кедр з цілими кедровими горішками 50 г *добре смакує з чаркою лікеру Jägermeister</p>	95	<p>Айс-смузі Лимон зі шматочками цедри 50 г *добре смакує з чаркою лікеру Cointreau</p>	65
<p>Бурбон з чорним шоколадом і в'яленою журавлиною 50 г *добре смакує з чаркою лікеру Rogies Honey</p>	95	<p>Айс-смузі Полуниця з цілими ягодами 50 г *добре смакує з келихом просеко</p>	65
<p>Молочний шоколад Gerkens з кубинською страчателлою 50 г *добре смакує з чаркою лікеру Coole Swan</p>	75	<p>Вишня Амарена 50 г</p>	85
<p> Кокос зі шматочками кокоса 50 г</p>	85	<p>Пармезан з інжиром 50 г</p>	95
<p> Морквяне з апельсинами та чорним шоколадом 50 г</p>	85	<p>Нове Кола з вишнею 50 г</p>	85

Massimo **GELARTY**



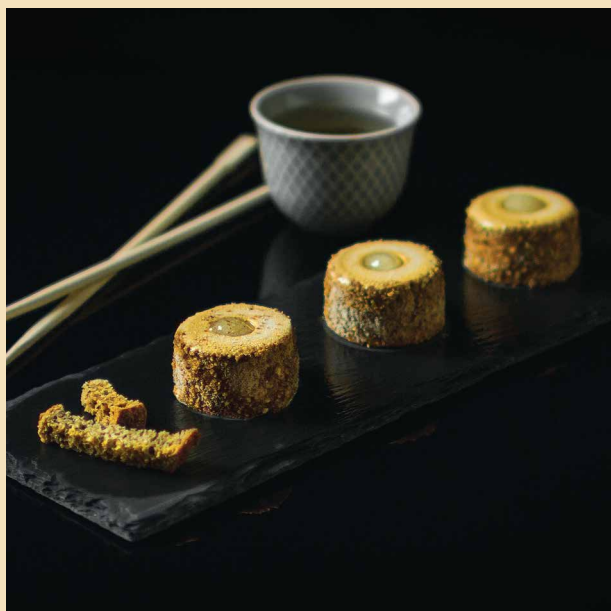
冰淇淋

©© - 1275

café glacé

МОРОЗИВО

GELARTY JAPAN ID



СУШІ З ЧОРНИХ ЯПОНСЬКИХ
СУХАРИКІВ
з соусом із саке



МАТЧА
Класичне японське морозиво



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



СУШІ З СИЧУАНСЬКОЇ СЛИВИ
з малиною та рибкою

GELARTY JAPAN ID

Морозиво Матча

85

класичне японське морозиво

50 г

*добре смакує з чаркою лікеру Jägermeister

СУШІ-МОРОЗИВО

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

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 юзу

СЕТ ІЗ ТРЬОХ АБО П'ЯТИ СУШІ НА ВЛАСНИЙ ВИБІР

135/195 грн

Massimo GELARTY



café glacé

冰淇淋

©© - 1275

ДЕСЕРТИ З МОРОЗИВА

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



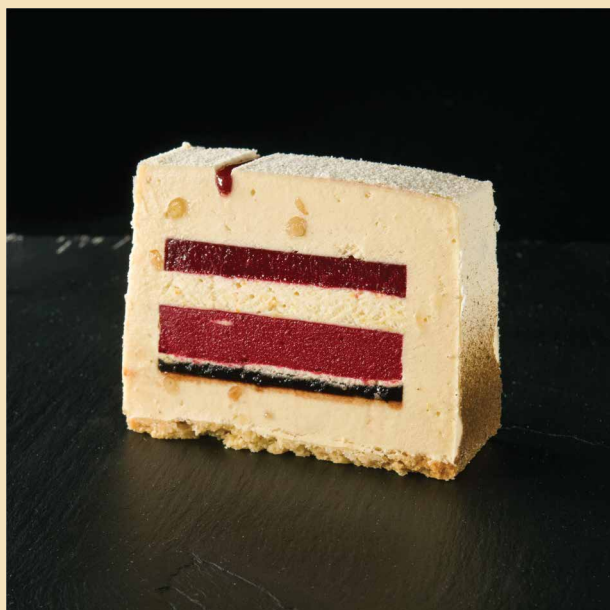
ТОРТ «РЕЙК'ЯВІК»

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



«КРЕМ-БРЮЛЕ»

*зроблене за рецептом
Франсуа Мессьяло 1691 року*



ТОРТ «GELARTY»

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



«ЄГЕР»

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

Торт «Gelarty» 255
Фіналіст Чемпіонату світу
з авторського морозива 2018 (Італія).
Кедрове морозиво, кедровий горіх,
ванільне семіфредо з цедрою лайма,
полунично-малиновий айс-смузі,
шоколадний крем та хрустка чіпса.
107 г

Торт «Рейк'явік» 195
Мандаринове полум'я, оповите йогуртом
із сиром Філадельфія і полуничним щербетом
115 г

«Лассі Мумбаї» 225
Морозиво з йогурту
з індійськими спеціями та манго
на тонькому шоколадному бісквіті
160 г

Торт «Віденський Захер» 185
Шоколад, коньяк
і абрикосовий конфітюр
140 г

Алк. **«Єгер»** 255
Кедрове морозиво з варенням
із ялівцевих шишок
і шоколадним наперстком Єгермейстера
115 г

Алк. **«Прага»** 175
Темне пиво, солоний арахіс
та солонка карамель
110 г

«Шварцвальд» 185
Чорна лісова вишня в шоколаді
115 г

Торт «Наполеон» 195
Десерт з морозива з грушово-яблучним чатні
175 г

«Етна» 165
Солонка карамель на топленому молоці
115 г

Торт «Червоний оксамит» 195
Десерт з морозива з крем-маскарпоне
і журавлиною
160 г

«Крем-брюле» 165
Зроблене за рецептом Франсуа Мессьяло,
придворного шеф-кухаря
герцога Орлеанського (1691 р.)
115 г



«Сантьяго-де-Куба» 185
морозиво на кокосових вершках
з варенням із кокоса
120 г

Нове

Торт з морозива «Медівник» 180
на гречаному меді з обліпиховим морозивом
та айс-смузі мандарин юдзу
175 г

Massimo **GELARTY**



café glacé

冰淇淋

©© - 1275

КОЛЕКЦІЯ ЕСКІМО

Колекція Ескімо Gelarty - це 8 причин для гастрономічного екстазу.



СОЛОНА КАРАМЕЛЬ
на топленому молоці



ШВАРЦВАЛЬД
Лісова вишня в шоколаді



ПЛОМБ'ЕР-ЛЕ-БЕН 1881 РОКУ



ЯПОНСЬКИЙ МІДОРІ
Матча з м'ятою та страчателлою



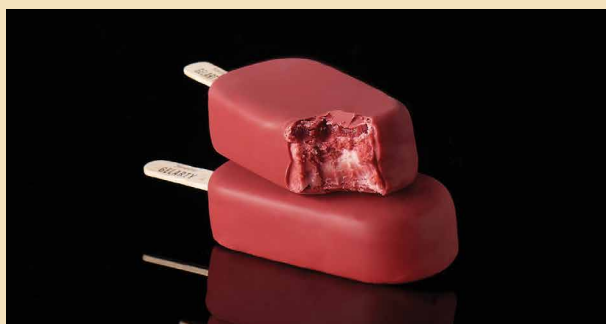
КИЇВ
Переосмислений смак легендарного Київського



РУБІ
Полуниця з грецьким йогуртом



АЙС-СМУЗІ МАНГО
у шоколаді Маракую



МАЛИНОВИЙ ЩЕРБЕТ
у малиновому шоколаді

ESKIMO

Айс-смузі 145
Манго 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 125
Малинове морозиво з листочками свіжої м'яти та малиновий конфітур у французькому малиновому шоколаді VALRHONA 80 г

Солона карамель на топленому молоці 115
Вершкове морозиво на топленому молоці із солоною карамеллю, вкрите бельгійським шоколадом 80 г

Рубі 125
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. 145
Переосмислений смак 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, вкрите молочним бельгійським шоколадом з горіхами 80 г

Пломб'єр-ле-Бен 1881 115
Пломбір на вершках у молочному бельгійському шоколаді. Рецепт французького кондитера 19 століття, відтворений у студії Massimo Gelarty 80 г

Японський мідорі 125
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 115
Мікс вишневого морозива з вишневим айс-смузі, зі шматочками вишні та вишневим конфітуром. Вкрите темним бельгійським шоколадом зі шматочками какао бобів 80 г

Massimo **GELARTY**



café glacé

冰淇淋

© — 1275

SORBETTI GELARTY

Міні-сорбети з натуральних фруктів у шоколаді



КОКОС У ШОКОЛАДІ

35 г

65 грн



БАНАН У ШОКОЛАДІ

35 г

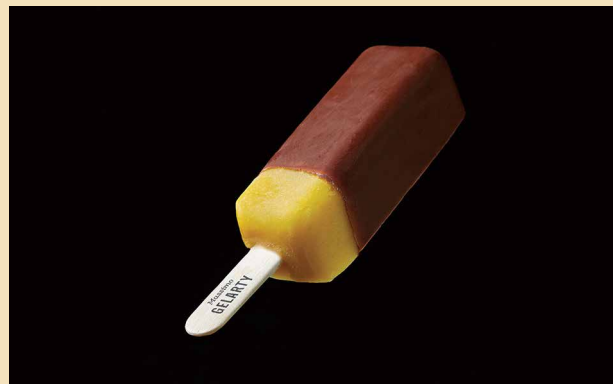
55 грн



ВИНОГРАД У ШОКОЛАДІ

35 г

55 грн



МАНГО У ШОКОЛАДІ

35 г

65 грн



АНАНАС У ШОКОЛАДІ

35 г

65 грн



ПОЛУНИЦЯ У ШОКОЛАДІ

35 г

55 грн

СИРКИ GELARTY

Фермерський сир у бельгійському та французькому шоколаді



ВАНІЛЬ

у молочному бельгійському шоколаді з кеш'ю

45 г

69 грн



АРАХІС

у французькому карамельному шоколаді з подрібненим арахісом

45 г

69 грн



МАК

у білому бельгійському шоколаді

45 г

69 грн



ШОКОЛАДНИЙ СИРОК

у чорному бельгійському шоколаді зі шматочками какао-бобів

45 г

69 грн



МАНГО

у французькому шоколаді маракуйя

45 г

79 грн



БЕЗЛАКТОЗНИЙ СИРОК

Ваніль у чорному бельгійському шоколаді

45 г

79 грн

TAKE AWAY

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



БЕЗЛАКТОЗНЕ МОРОЗИВО
«ІТАЛІЙСЬКА СТРАЧАТЕЛЛА»



ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ
З КРЕМ-МАСКАРПОНЕ І ЖУРАВЛИНОЮ



БУРБОН З ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ
ТА В'ЯЛЕНОЮ 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.*

Молочний шоколад Gerkens з кубинською страчателою 350 мл	290
Айс-смузі Манго зі шматочками манго 350 мл	330
Айс-смузі Манго-маракуя з кісточками маракуї 350 мл	330
Безлактозне морозиво Італійська страчателла 235 мл	220
Шварцвальд Чорна лісова вишня в шоколаді 350 мл	310
Морозиво «Київ» Переосмислений смак легендарного київського 350 мл	330
Солона карамель на топленому молоці 350 мл	310
Цитрон з мигдальним штрейзелем Морозиво без цукру та лактози 235 мл	245
Шоколад з вишнею та шматочками какао-бобів Морозиво без цукру та лактози 235 мл	245
Пломб'єр-ле-Бен 1881 350 мл	310
Груша із сиром горгонзола 235 мл	210
Червоний оксамит з крем-маскарпоне і журавлиною 350 мл	330

Алс. Бурбон з чорним шоколадом та в'яленою журавлиною 235 мл	270
Паляниця Морозиво з чорного хліба з дрібкою солі 350 мл	290
Ванільне морозиво за рецептом Жерара Тирсена 1649 року 350 мл	310
Солона карамель Морозиво без цукру, низькокалорійне 235 мл	245
Крем-брюле за рецептом Франсуа Мессьяло 1691 року 350 мл	260
Ванільний мільфей з грушово-яблучним чатні 350 мл	330

НИЗЬКОКАЛОРИЙНА ЛІНІЙКА GELARTY

морозиво без цукру та глютену,
з низьким вмістом жиру

Ваніль (96 ккал у баночці) 125 мл	135
Шоколад (99 ккал у баночці) 125 мл	135
Солона карамель (86 ккал у баночці) 125 мл	135
Йогурт-полуниця (82 ккал у баночці) 125 мл	135
Капуоранж (82 ккал у баночці) 125 мл	135
Манго (85 ккал у баночці) 125 мл	145



Massimo **GELARTY**



café glacé

冰淇淋

©© - 1275