

	Alergeny	
Pistacja-czerwona porzeczka smakuje dzieciom Pistacjowy financier, purée z czerwonych porzeczek, ganasz karmelowy, kruszonka z dodatkiem 100% pasty pistacjowej, mus pistacjowy z białą czekoladą.	1,3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób 22 cm 270 zł 12-14 osób 26 cm 370 zł 16-18 osób
Czekolada-pomarańczowa bezglutenowy Delikatny biszkopt na bazie ciasta parzonego, własna konfitura z całych pomarańczy, chrupiąca pralina z orzecha laskowego, crèmeux pomarańczowe, mus z deserowej czekolady 64% Manjari.	3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób 22 cm 270 zł 12-14 osób 26 cm 370 zł 16-18 osób
Orzech palony orzechowy z chrupnięciem Czekoladowo-migdałowy biszkopt, karmel z mango i marakui, chrupiące palone orzechy włoskie, purée z żurawiny, mus pralinowy z orzecha laskowego. (dostępny jesień- zima)	1,3,6,7,8	18 cm 170 zł 8-10 osób 22 cm 270 zł 12-14 osób 26 cm 370 zł 16-18 osób
Truskawka-wanilia smakuje dzieciom Migdałowy financier, crèmeux truskawkowe, własna konfitura z truskawek, truskawkowy chrupiący spód z mąki migdałowej, mus z białej czekolady z wanilią Bourbon z Madagaskaru.	1,3,6,7	18 cm, 170 zł 8-10 osób 22 cm, 270 zł 12-14 osób 26 cm, 370 zł 16-18 osób
Cassis 2.0 smakuje dzieciom Biszkopt z lokalnych orzechów włoskich z czarnymi porzeczkami, crèmeux z czekolady deserowej, własna konfitura z czarnej porzeczki, mus z mlecznej czekolady z praliną z orzecha laskowego.	1,3,6,7	18 cm 140 zł 8-10 osób 22 cm 220 zł 12-14 osób 26 cm 320 zł 16-18 osób
Beza Pavlova bezglutenowy/ smakuje dzieciom Świeże owoce, krem curd z marakui i mango, delikatny krem z wanilią Bourbon z Madagaskaru i limonką na bazie śmietany i mascarpone.	3,7	20 cm 140 zł 8-10 osób 25 cm 200 zł 12-14 osób 28 cm 270 zł 16-18 osób
Dacquoise bezglutenowy Beza z orzechami włoskimi i daktylami, krem kawowo-śmietankowy z mascarpone.	3,6,7,8	26 cm 200 zł 12-14 osób