

		Alergeny	
Pistacja-czerwona porzeczka	smakuje dzieciom	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
Pistacjowy financier, purée z czerwonych porzeczek, ganasz karmelowy, kruszonka z dodatkiem 100% pasty pistacjowej, mus pistacjowy z białą czekoladą.			
Czekolada-pomarańcza	bezglutenowy, mocno czekoladowy	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
Delikatny biszkopt na bazie ciasta parzonego, własna konfitura z całych pomarańczy, chrupiąca pralina z orzecha laskowego, crèmeux pomarańczowe, mus z deserowej czekolady 64% Manjari.			
Egzotyczny	ciekawe połączenie czekolady z marakują	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
Lekki biszkopt na białkach, purée z mango i marakui, mus z mlecznej czekolady z marakują i nutą ciemnego rumu, migdałowe ciasto sable breton,			
Cassis	smakuje dzieciom	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
Migdałowy biszkopt genueński z czarnymi porzeczkami, purée z czarnej porzeczki, mus z białej czekolady z czarną porzeczką			
Truskawka-wanilia	smakuje dzieciom	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
Migdałowy financier, crèmeux truskawkowe, własna konfitura z truskawek, truskawkowy chrupiący spód z mąki migdałowej, mus z białej czekolady z wanilią Bourbon z Madagaskaru.			
Beza Dacquoise	bezglutenowy	3,6,7	20 cm 140 zł 8-10 osób 26 cm 270 zł 16-18 osób
Beza z orzechami włoskimi i daktylami, wytrawny krem z espresso kawowym			
Beza Pavlova	bezglutenowy/ smakuje dzieciom	3,7	20 cm 140 zł 8-10 osób 25 cm 200 zł 12-14 osób 28 cm 270 zł 16-18 osób
Świeże owoce, krem curd z marakui i mango, delikatny krem z wanilią Bourbon z Madagaskaru i limonką na bazie śmietany i mascarpone.			