

CIASTKA I DESERY INDYWIDUALNE

Jasmine: 13 zł/szt

Mus z białej czekolady infuzowany herbatą jaśminową, *cremeux* malinowe, galaretka z jeżyny, kruche ciastko migdałowe.

White chocolate mousse infused with jasmine tea, raspberry cremeux, blackberry jelly, almond sable.

Ginger Helene: 15 zł/szt

Financier ze świeżym imbirem, galaretka i krem z gruszki, polewa rocher z białej czekolady z migdałami, ubijany ganasz z białej czekolady infuzowany tonką.

Financier biscuit with ginger, pear compote and cream, white chocolate whipped ganache infused with tonka bean.

Tarta Cytrynowa: 11,5 zł/ szt Ø 8 cm

Kruche ciastko migdałowe, konfitura porzeczkowa, krem cytrynowy, beza szwajcarska, kandyzowana skórka z cytryny.

Almond sable, blackcurrant compote, lemon curd, swiss meringue, candied lemon peel.

Wielki Szu 16 zł/szt

Ciasto parzone, krem pralinowy z orzechów pekan, laskowych i migdałów, pralina z orzechów pekan, krem chantilly z wanilią z Ugandy i syropem klonowym, prażone orzechy pekan .

Choux pastry, pecan/hazelnut/almond praline cream, pecan praline, vanilla and maple syrup chantilly cream.

Morello: 15 zł/szt.

Pistcjowy dacquoise, krem wiśniowy, krem pistacjowy, konfitura z wiśni, pistacjowa polewa rocher.

Pistachio dacquoise, sour cherry cream and compote, pistachio cream and rocher glaze

Sernik wiedeński: 12 zł/ szt

Kruche ciastko, masa serowa, lukier, kandyzowana skórka z pomarańczy.

Pate sable, cheesecake, fondant, candied orange peel.

TORTY

Caramel Opera: 115 zł/ kg

Mus z białej czekolady infuzowany skórką z pomarańczy z wanilią z Ugandy, *namelaka* z czekolady karmelowej *Cacao Barry Lactée Caramel*, chrupiąca warstwa pralinowa z goździkami i skórką z pomarańczy, konfitura z pomarańczy, biszkopt czekoladowy.

White chocolate mousse with vanilla and Cointreau, caramel chocolate namelaka, crunchy hazelnut praline with orange peel and clove, orange compote, chocolate sponge

Passion: 110 zł/ kg

Mus z białej czekolady z marakują, *cremeux* z marakui, konfitura z malin, biszkopt migdałowy, maślane ciastko migdałowe.

White chocolate mousse, passionfruit cremeux, raspberry compote, almond sponge, almond streusel.

Origine: 129 zł/ kg

Mus z ekskluzywnej czekolady *Cacao Barry Ocoa 70%*, *cremeux* z czekolady *Ocoa 70%* z fasolą *tonka*, wilgotny biszkopt czekoladowy, chrupiąca warstwa pralinowa z kruszonką.

Dark chocolate Cacao Barry Ocoa 70%, Ocoa 70% cremeux infused with tonka beans, chocolate sponge, hazelnut crunchy praline.

Caraibe: 120 zł/ kg

Mus kokosowy, *cremeux* z mango, marakui i banana, ananas karmelizowany z Malibu i limonką, wilgotny biszkopt kokosowy z limonką, maślana kruszonka kokosowa z karmelową czekoladą Callebaut Gold.

Coconut mousse, mango/passionfruit/banana cremeux, caramelised pineapple with lime and Malibu liqueur, lime coconut sponge, caramel chocolate and coconut crumble.

Kaszmir: 129 zł/ kg

Mus z mlecznej i ciemnej czekolady *Cacao Barry*, szafranowy krem *brulee*, konfitura pomarańczowa, biszkopt z orzecha laskowego, chrupiąca warstwa pralinowa z orzecha laskowego.

Milk and dark chocolate Cacao Barry mousse, saffron cream, orange compote, hazelnut sponge, hazelnut crunchy praline.

Femme: 115 zł/ kg

Mus z białej czekolady wina prosecco, *cremeux* z czarnej porzeczki i czarnego bzu, galaretka z białej brzoskwini, delikatny biszkopt jogurtowy.

White chocolate and Prosecco mousse, black currant and elderberry cremeux, white peach jelly, tender yogurt sponge

Ethiopia: 115 zł/ kg

Mus z białej czekolady z wanilią z Ugandy i likierem *Kahlua*, kawowy krem *brulee*, biszkopt z orzechów włoskich, chrupiąca warstwa pralinowa z karmelizowanego orzecha włoskiego.

White chocolate and vanilla mousse with Kahlua, coffee creme brulee, walnut sponge, crunchy walnut praline.

Foret rouge: 110 zł/ kg

Mus z białej czekolady infuzowany herbatą Sencha Sakura, *cremeux* z wiśni, biszkopt czekoladowy z wiśniami, konfitura z wiśni, maślane ciastko czekoladowe .

White chocolate mousse infused with Sencha Sakura tea, sour cherry compote and cremeux, chocolate sponge, chocolate-almond streusel.

Pink Parfume: 129 zł/ kg

Mus jogurtowy na bazie białej czekolady, konfitura z malin, liczi i płatków róży z pasieki Jaros, krem malinowy, delikatny biszkopt jogurtowy, maślana chrupiąca warstwa jogurtowa .

White chocolate and yogurt mousse, lychee, raspberry and rose compote, raspberry cremeux, tender yogurt sponge, yogurt crunch.

Scent: 129 zł/ kg

Truskawkowy mus, *cremeux* pomarańczowe z wodą z kwiatów pomarańczy, biszkopt pistacjowy, konfitura z truskawek z wodą z kwiatów pomarańczy, chrupiąca warstwa pistacjowa.

Strawberry mousse, orange cremeux with orange blossom water, pistachio sponge, strawberry compote, crunchy pistachio praline.

La Noisette: 129 zł/ kg

Mus z mlecznej czekolady *Cacao Barry 40%* z ziaren z Ghany, karmelowe *cremeux* z orzechem laskowym i solą morską, prażone orzechy laskowe, ciastko i wilgotny biszkopt z orzecha laskowego.

Cacao Barry Orgine Ghana 40% milk chocolate mousse, caramel cremeux with hazelnuts and sea salt, roasted hazelnuts, hazelnut sponge and streusel.

MAKARONIKI

wanilia · marakuja z maliną i czarnym sezamem · matcha z maliną · czekolada Ocoa 70% · porzeczką z fiołkiem · malina z różą · pistacja z truskawką · karmel z solą morską · orzech laskowy · truskawka · kawa z kwiatem pomarańczy

vanilla · passion fruit ,raspberry & black sesame seeds · matcha & raspberry · chocolate Ocoa 70% · blackcurrant & violet · raspberry & rose · pistachio & strawberry · caramel & sea salt · hazelnut · strawberry · coffee & orange blossom water

4,5 zł/ szt

CZEKOLADA

Praliny :

marakuja z maliną · gianduja z orzechem laskowym · karmel z ganaszem · biała czekolada z wanilią z Ugandy · Earl Grey z wodą różaną · Matcha z Cointreau · karmel bananowy

passion fruit & raspberry · gianduja & hazelnut · caramel & Dominican Republic 67% ganache · white chocolate % vanilla · Earl Grey & rose water · Matcha & Cointreau · banana caramel

Rocher : 7,50 zł /szt

Prażony kokos, pralina z orzecha laskowego, mleczna czekolada.

Roasted coconut, hazelnut praline, milk chocolat.

INFO

- Wszystkie smaki tortów dostępne są na zamówienie w rozmiarach na 4-5, 6 - 8 osób, 12 - 15 , 18 – 24 i większe,
- Każdy smak ma przypisaną dekorację indywidualną. Koszt wszelkich zmian dotyczących koloru tortu czy zmiany dekoracji wynosi **10 zł**,
- Zamówienia należy składać min. 3 **dni** wcześniej dla zamówień standardowych i **tydzień** wcześniej dla zamówień indywidualnych,
- Cena tortu dekorowanego masą cukrową wynosi **130 zł/ kg**, niezależnie od

- wybranego smaku tortu,
- Wszystkie produkty należy przechowywać w temperaturze do **5 stopni Celsjusza**, następnie wyciągnąć z lodówki na min. **20 min** przed podaniem,
 - Torty o średnicy powyżej 28 cm lub boku 25 cm wydawane są na specjalnych szklanych paterach, za które pobierana jest **kaucja** w wysokości **100 zł**.
 - Powyższa oferta dotyczy produktów dostępnych tylko w kawiarni i jest skierowana do klienta detalicznego.

Skład surowcowy i informacje o alergenach

Desery indywidualne:

Jasmine:

Składniki: masło, cukier, mąka, mąka migdałowa, biała czekolada, jaja, mleko, mięta, pulpa z jeżyn, pulpa z malin, żelatyna, agar, śmietana, wanilia, barwnik, glukoza, herbata zielona z jaśminem, skrobia kukurydziana.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Ginger Helene:

Składniki: jaja, masło, cukier, cukier inwertowany, glukoza, mąka, mąka migdałowa, proszek do pieczenia, imbir, owoc gruszki, pektyna, cytryna, pulpa z gruszki, Calvados, żelatyna, biała czekolada, mleko, śmietana, bób tonka, migdały, olej z pestek winogron.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego, alkohol.

Tarta cytrynowa:

Składniki: jaja, masło, cukier, mąka, mąka migdałowa, cytryny, skrobia kukurydziana, żelatyna, cukier inwertowany, glukoza, pulpa z czarnej porzeczki, pektyna.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Sernik:

Składniki: jaja, masło, cukier, mąka, proszek do pieczenia, ser biały, skrobia ziemniaczana, jogurt, pomarańcze.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Torty:

Caramel Opera:

Składniki: ciemna czekolada, prażynka, pasta z orzechów laskowych, kakao, jaja, cukier, mąka, mąka migdałowa, masło, czekolada mleczna, mleko, śmietana, żelatyna, skrobia kukurydziana, likier pomarańczowy, biała czekolada, syrop glukozowy, pomarańcze, goździki, wanilia, marakuja,.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego, alkohol, miazga kakaowa.

Passion:

Składniki: Śmietana, mleko, jaja kurze, cukier, cukier inwertowany, żelatyna, biała czekolada, pulpa z marakui, pulpa z mango, masło, pulpa z malin, maliny, skrobia kukurydziana, pektyna, mąka, mąka migdałowa, syrop glukozowy, owoc marakui, wanilia, barwnik naturalny.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Origine:

Składniki: jaja, masło, cukier, cukier inwertowany, syrop glukozowy, mąka, mąka migdałowa, skrobia kukurydziana, proszek do pieczenia, ciemna czekolada, masło z orzechów laskowych, bób tonka, mleko, śmietana, żelatyna,

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego, miazga kakaowa.

Caraibe:

Składniki: Śmietana, mleko, jaja kurze, cukier, cukier inwertowany, żelatyna, biała czekolada, pupla z marakui, pulpa z mango, pulpa z banana, owoc ananasa, likier Malibu, estragon, masło, skrobia kukurydziana, pektyna, sok z pomarańczy, kokos, sól, oliwa z pestek winogron, mąka, mąka migdałowa, syrop glukozowy, biel tytanowa, mleko skondensowane, prażynka.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Kaszmir:

Składniki: jaja, masło, cukier, cukier inwertowany, syrop glukozowy, ciemna czekolada, mleczna czekolada, masło z orzechów laskowych, prażynka, mąka, skrobia kukurydziana, mąka z orzechów laskowych, pomarańcze, marakuja, pektyna, żelatyna, mleko, śmietana, szafran, masło kakaowe, barwnik.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego, miazga kakaowa.

Femme:

Składniki: jaja, mąka, cukier, jogurt, jogurt w proszku, proszek do pieczenia, masło, sól, biała czekolada, mleko, śmietana, białe wino, pulpa z czarnej porzeczki, czarny bez, żelatyna, pulpa z białej brzoskwiani, agar, syrop glukozowy, barwnik, czekolada mleczna, .

Alergeny: jaja kurze, gluten, białka mleka krowiego., miazga kakaowa, alkohol.

Ethiopia:

Składniki: masło, cukier, mąka, prażynka, orzechy włoskie, migdały, mleczna czekolada, prażynka, jaja, mleko, śmietana, kawa, żelatyna, wanilia, Likier kawowy, syrop glukozowy, kakao.

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego, miazga kakaowa, alkohol.

Foret Rouge:

Składniki: masło, cukier, cukier inwertowany, syrop glukozowy, mąką, mąka migdałowa, skrobia kukurydziana, jaja, ciemna czekolada, sól, owoce wiśni, pulpa z wiśni, cytryna, pektyna, żelatyna, mleko, śmietana, biała czekolada, herbata zielona, wanilia, likier Kirsch, mleczna czekolada, barwnik.

Alergeny: jaja kurze, gluten, białka mleka krowiego, miazga kakaowa, alkohol, orzechy.

Pink Parfume:

Składniki: Jaja, mąka, mąka migdałowa, skrobia kukurydziana, jogurt, jogurt w proszku, cukier, cukier inwertowany, syrop glukozowy, pulpa z malin, maliny, owoc liczi w syropie, pektyna, żelatyna, biała czekolada, prażynka, mleko, śmietana, płatki róży, masło kakaowe,

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Scent:

Składniki: jaja, masło, cukier, cukier inwertowany, masło z pistacji, pistacje, oliwa z pestek winogron, mleczna czekolada, prażynka, mąka, mąka migdałowa, sól, pulpa truskawkowa, pektyna, cytryny, syrop glukozowy,

mleko, śmietana, pomarańcza, żelatyna, woda z kwiatów pomarańczy, wanilia, biała czekolada, masło kakaowe, barwnik.

Alergeny: jaja kurze, orzechy, białka mleka krowiego, gluten.

Le Noisette:

Składniki: masło, cukier, mąka, mąka migdałowa, mąka z orzechów laskowych, jaja, mleko, śmietana, pasta z orzechów laskowych, cukier, cukier inwertowany, orzechy laskowe, wanilia, mleczna czekolada, ciemna czekolada, syrop glukozowy, żelatyna,

Alergeny: jaja kurze, gluten, orzechy, białka mleka krowiego.

Ciastka Rocher:

Składniki: cukier, kokos, pasta z orzechów laskowych, mleczna czekolada, migdał.

Alergeny: orzechy, miazga kakaowa, białka mleka krowiego.

