

CIASTA

Nazwa	Cena za kg	Rozmiar i szacowana waga		
		16cm	21cm	27cm / 20x30cm
Brownie na belgijskiej ciemnej czekoladzie z kremem mascarpone i owocami(malina,borówka). Bezglutenowe	44zł	0,8-1,2kg	1,5-2kg	2,5-3kg
Fudge Cake z belgijskiej ciemnej czekolady 1. warstwa pieczona wilgotna mocno czekoladowa 2. Delikatniejszy mus czekoladowy	38zł	0,8-1kg	1,4-1,8kg	2,2-2,8kg
Szarlotka na kruchym spodzie wypełnione kawałkami jabłek podsmażanych na maśle z wanilią i cynamonem, góra pokryta kruszonką	32zł	1kg	2kg	3kg
Ciasto marchewkowe wilgotne ciasto z bakaliami i cynamonem pokryte kremem śmietankowym	34zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg
Galaretka z malinami spód jasny biszkopt z warstwą białej praliny, kremem śmietankowym i malinami w galaretkie	36zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg
Beza Daklas chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza z dodatkiem zmielonych migdałów, orzechów włoskich oraz daktyli przełożona kremem karmelowym	52zł	0,6-0,8kg	1-1,3kg	1,6-2kg
Beza Pavlova chrupiąca z zewnątrz i miękka w środku beza wypełniona kremem mascarpone i obłożona owocami	52zł	0,6-0,8kg	1-1,3kg	1,6-2kg
Orzechowe Vegan mocno orzechowe wilgotne ciasto z orzechami laskowymi i gruszkami, wykończone kremem z orzecha laskowego. Bezglutenowe, Wegańskie.	46zł	0,8kg	1,5kg	2,4kg
Tiramisu na włoskich biszkoptach nasączanych mocną kawą i amaretto przekładanych z kremem mascarpone	44zł	0,8kg	1,5kg	2,4kg

SERNIKI

Nazwa	Cena za kg	Rozmiar i szacowana waga		
		16cm	21cm	27cm / 20x30cm
Biała Czekolada-Malina - chrupiący spód z kruszonki, następnie masa sernikowa z białą czekoladą, malinami i wanilią, całość zakończona ganaszem i płatkami z białej czekolady	44zł	1kg	2kg	3kg
Tradycyjny - klasyczny pieczony, puszysty tradycyjny sernik posypyany cukrem pudrem	36zł	0,8-1kg	1,4-1,8kg	2,2-2,8kg
Oreo - sernik na zimno na spodzie z pokruszonych ciastek czekoladowych, z masą śmietankową z kawałkami ciastek oreo, posypyany kakao	38zł	1kg	2kg	3kg
Cytrynowo Imbirowy - ciasteczkowy imbirowy spód i boki w środku sernik cytrynowy zakończony toppingiem z kwaśnej śmietany	38zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg
Pomarańczowo Czekoladowy - ciasteczkowy czekoladowy spód i boki w środku sernik pomarańczowy zakończony czekoladową polewą i płatkami czekolady	38zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg
Mango-Kokos chrupiący spód z orzechów laskowych, delikatna masa z mascarpone i kokosem zakończona galaretką z puree mango	44zł	0,8-1kg	1,8-2kg	2,8-3kg
Słony Karmel - ciasteczkowy czekoladowo-orzechowy spód i boki w środku sernik karmelowy całość zakończona karmelem i migdałami	42zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg
Pascha na spodzie z pieczonej kruszonki sernik o wyjątkowo kremowej konsystencji z dużą ilością bakalii , wykończony ciemną czekoladą	44zł	1kg	2kg	3kg
Seromak na czekoladowym miasteczkowym spodzie przekładany kolejno warstwą makową oraz sernikową, wykończony kajmakiem, orzechami włoskimi i czekoladowymi listkami	42zł	0,9kg	1,5kg	2,5kg

TARTY

Nazwa	Cena za kg	18cm	28cm
Lawendowa na kruchym spodzie z warstwą truskawki i musem na bazie białej belgijskiej czekolady z lawendą i wanilią	42zł	0,8kg	2kg
Orzech-porzeczka na kruchym czekoladowym spodzie w środku krem maślany z czarnej porzeczki, biszkopt czekoladowy oraz wykończenie z kremu z orzecha laskowego i listków czekoladowych	46zł	1kg	2,2kg
Jagodowo-serowa na kruchym spodzie z masą sernikową i jagodami, góra pokryta kratką z ciasta kruchego i cukrem pudrem	38zł	0,8kg	2kg
Tarta Chałwa Pistacja spód z babki makowej, warstwa powideł śliwkowych, maślany krem z pistacji, wykończenie z musu chałwowego, całość pokryta białym zamszem i oprószone łamanymi pistacjami	59zł	0,7kg	1,6kg
Mango-Marakuja Vegan na kruchym spodzie, w środku warstwa truskawek, następnie beza migdałowa, całość wykończona kremem z mango i marakui	48zł	1kg	2,5kg
Karmelowa na czekoladowym kruchym spodzie, w środku orzechy włoskie zapiekane z karmelem, góra wykończona gorzką belgijską czekoladą	46zł	1kg	2,5kg
Migdał-rabarbar na kruchym spodzie wypełniona masą migdałową z amaretto i rabarbarem. Wykończona płatkami migdałowymi, kruszonką i cukrem pudrem	46zł	0,8kg	2kg
Biała czekolada-granat na miasteczkowym czekoladowym spodzie wypełniona musem z białej czekolady z dodatkiem limonki i granatem	44zł	0,8kg	2kg
Cytrynowa na kruchym spodzie z zapiekany krem cytrynowy pokryta przypalaną włoską bezą	42zł	0,7kg	1,7kg
Pralinowa na spodzie z ciemnej belgijskiej czekolady z warstwą ciemnej praliny posypana kakao	44zł	1kg	2,2kg
Tarta Banoffee na spodzie z pieczonej kruszonki wypełniona bananami zatopionymi w toffi, wykończona kremem mascarpone i płatkami czekolady	44zł	1kg	2,2kg
Tarty słone (quiche) smaki: -szpinak, pomidorki cherry, feta -grilveg, kozi ser -por, brie -por, łosoś koper -cukinia, kozi ser	42zł	Niska 1,6kg	Wysoka 2,7kg

TORTY



- 16cm (ok. 1kg)
- 21cm(ok. 1,6-1,8kg)
- 24cm(ok. 2,3-2,5kg)
- 27cm(ok.2,6-2,9kg)
- 30cm(ok.3,2- 3,8 kg)



- 60x40cm ok 13kg
- 45x35cm ok 9kg
- 40x30cm ok 6,5kg
- 35x25cm ok 4,5kg

Nazwa i opis	Cena za kg
Kasztan-Mango-Orzech Laskowy spód biszkopt szpinakowy z warstwą praliny z orzechem laskowym, mus z białej belgijskiej czekolady i kasztanów jadalnych z wkładką z galaretki z mango, pokryty brązowym zamszem	76zł
Pistacja-Marakuja-Malina spód biszkopt malinowy z warstwą białej praliny, mus z białej belgijskiej czekolady i pistacji z wkładką z marakujowej panna cotty, pokryty zielonym zamszem	79zł
Mango-Malina spód biszkopt malinowy z warstwą malinowej praliny, mus z białej belgijskiej czekolady i mango z wkładką z przetartej maliny, pokryty czerwonym zamszem	69zł
Marakuja-Jagoda spód bezowo migdałowy z białą praliną, musem z białej belgijskiej czekolady i marakui z wkładką z jagód pokryty żółtym zamszem	69zł
Orzech Laskowy-Mleczna Czekolada-Porzeczka spód bezowo migdałowy z praliną z orzechem laskowym, musem na bazie mlecznej belgijskiej czekolady i orzecha laskowego z wkładką z czarnej porzeczki, pokryty brązowym zamszem	69zł
Biała czekolada-Malina spód bezowo migdałowy z białą praliną, musem z białej belgijskiej czekolady z wkładką z przetartych malin, pokryty białą polewą	66zł
Czekolada 80%-Wiśnia spód czekoladowy biszkopt nasączonym wiśniówką z ciemną praliną, musem z ciemnej 80% belgijskiej czekolady z wkładką z wiśni, pokryty ciemną polewą	69zł
Rozmaryn-Palone masło-Malina/Jagoda spód jasny biszkopcie z palonym masłem, warstwą białej praliny, musem z białej belgijskiej czekolady i rozmarynu oraz wkładką z malin i jagód, pokryty białą polewą	69zł
Chałwowy na makowym spodzie nasączonym palonym masłem z praliną z orzecha laskowego oraz orzechami włoskimi w karmelu zatopionymi w musie z białej czekolady i chałwy, pokryty żółtą polewą	72zł