ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Начинка из крема с трюфелем и кофейной карамелью, взбитый ганаш из бобов тонка из молочном шоколаде и шоколадная крошка с ароматом трюфеля сверху

без глютена

490 ₽

КОФЕ-ХУРМА

Взбитый кофейный ганаш, фисташково-шоколадная крошка и начинка из хурмы и абрикоса на банановом бисквите и крамбле из молочного шоколада

без глютена · из нашего сада в Сочи

490 ₽

МАКАДАМИЯ

Под глазурью из белого шоколада мусс из сливок, настоянный на скорлупках макадамии и белого шоколада. Внутри – пралине из ореков макадамии с заварным кремом

без глютена

480 ₽

ЛИЧИ-ЗЕМЛЯНИКА

Начинка из земляники и личи с клубничным и ванильным муссом в корпусе из ванильного шоколада

без глютена · без сахара

520 ₽

ВАНИЛЬ-ГРУША-МИНДАЛЬ

Начинка из ванильного мусса с грушей, яблоком и миндалём на шоколадном бисквите, покрытые кремом из орехового пралине

без глютена · без сахара

490 ₽

ИНЖИР-МАЛИНА

Мусс и конфитюр из инжира с малиной в шоколадной глазури

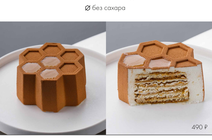
без глютена · из нашего сада в Сочи

490 ₽

ЛАВАНДОВЫЙ МЕДОВИК

Бисквит и крем готовим с лавандовым мёдом. Собираем и выкладываем в виде пчелиных сот, декорируя каплями мёда и ростьвя карамельный вепор из белого шоколада

без сахара



490 ₽

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА-МАЛИНА

Шоколадный бисквит из рисовой муки, тонкая глазурь из белого шоколада, мусс из цветной капусты на кокосовом молоке с компотом из малины и свеклы

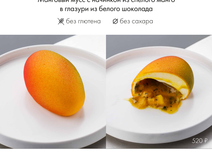
без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

490 ₽

МАНГО

Манговый мусс с начинкой из спелого манго в глазури из белого шоколада

без глютена · без сахара



520 ₽

СМЕТАННИК

Классический торт, приготовленный в виде рулета и покрытый взбитым ванильным ганашем

450 ₽

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Классический чизкейк из страны Басков с нежной кремовой консистенцией и румяной корочкой. Подаём с ягодным конфитюром

550 ₽

КОНФЕТА БОБ ТОНКА

Миндальное печенье с ганашем из бобов тонка, кофейной карамелью в глазури из тёмного шоколада

150 ₽

КОНФЕТА МИНДАЛЬ-ПЕКАН

Конфета из орехового микса, мёда и кокосового масла в глазури из тёмного шоколада

без глютена · без сахара

150 ₽

ФИНИК-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

Сыроедческая конфета из фиников с грецким орехом в глазури из темного шоколада

веган · без глютена · без сахара

150 ₽

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Готовим на основе творога с добавлением рисовой муки и подаём с земляничным конфитюром, сметаной и сублимированной малиной

без глютена

650 ₽

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ САДОВОЙ ВИШНИ

Готовим на основе творога с добавлением рисовой муки и подаём с вишневым конфитюром, сметаной и микрозеленью

без глютена

590 ₽