ПЛОМБИР-ФИСТАШКА

Кокосово-миндальный бисквит со сливочным муссом, ванилью и пряным фисташковым ганашем

без глютена

350 Р

ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Взбитый пряный ганаш с пряной карамелью и крамблом из молочного шоколада

490 Р

КОФЕ-ХУРМА

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

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

490 Р

МАКАДАМИЯ

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

без глютена

490 Р

ЛИЧИ-ЗЕМЛЯНИКА

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

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

590 Р

СПЕЛЫЙ МАНГО

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

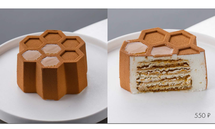
без глютена · без сахара

590 Р

ЛАВАНДОВЫЙ МЕДОВИК

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

без сахара

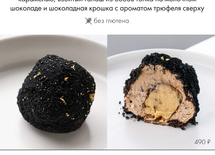


550 Р

ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

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

без глютена



490 Р

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА-МАЛИНА

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

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

520 Р

СМЕТАННИК

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

450 Р

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

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

550 Р

КОНФЕТА БОБ ТОНКА

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

150 Р

КОНФЕТА МИНДАЛЬ-ПЕКАН

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

без глютена · без сахара

150 Р

ФИНИК-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

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

веган · без глютена · без сахара

150 Р

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

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ САДОВОЙ ВИШНИ

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

без глютена