ИНЖИР-МАЛИНА

Мусс и конфитюр из инжира с малиной
в шоколадной глазури

без глютена · из нашего сада в Сочи

490 ₽

ВАНИЛЬ-ГРУША-МИНДАЛЬ

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

без глютена · без сахара

490 ₽

КОФЕ-ХУРМА

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

без сахара · из нашего сада в Сочи

490 ₽

МАКАДАМИЯ

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

без глютена

490 ₽

ЛИЧИ-ЗЕМЛЯНИКА

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

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

590 ₽

СПЕЛЫЙ МАНГО

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

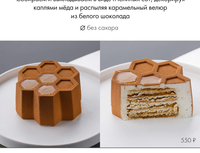
без глютена · без сахара

590 ₽

ЛАВАНДОВЫЙ МЕДОВИК

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

без сахара

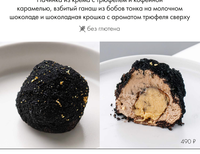


550 ₽

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 ₽

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА-МАЛИНА

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

без глютена · без сахара · из нашего сада в Сочи

520 ₽

СМЕТАННИК

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

450 ₽

БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Классический чизкейк из страны Баска 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 ₽

КОНФЕТА КОКОСОВЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Кокосовый крем из белого шоколада с миндалём

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

СЫРНИКИ С КОНФИТЮРОМ ИЗ САДОВОЙ ВИШНИ

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

без глютена