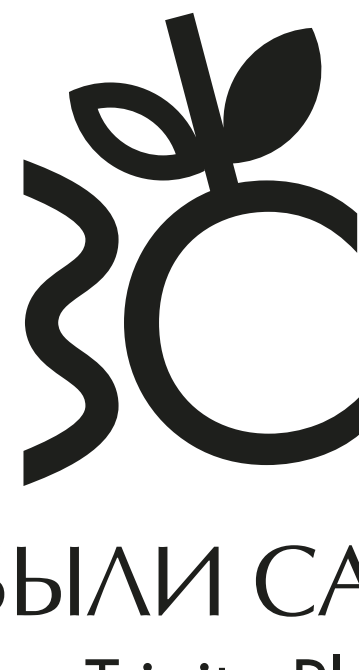




ЗАБЫЛИ САХАР

One Trinity Place

МАЛИНА-МАНГО

Мусс из садовой малины с начинкой из спелого манго на шоколадном бисквите

веган без глютена без сахара из нашего сада



КЛУБНИКА-РЕВЕНЬ-БАЗИЛИК

Мусс и ганаш из базилика с компоте из ревеня и садовой клубники на шоколадном бисквите

без глютена без сахара из нашего сада в Сочи



КАРАМЕЛЬ-БАНАН-МАРАКУЙЯ

Карамельный мусс с заварным кремом, бананом и соком маракуйи на овсяном бисквите в глазури из белого шоколада



АБРИКОС-ПЕРСИК

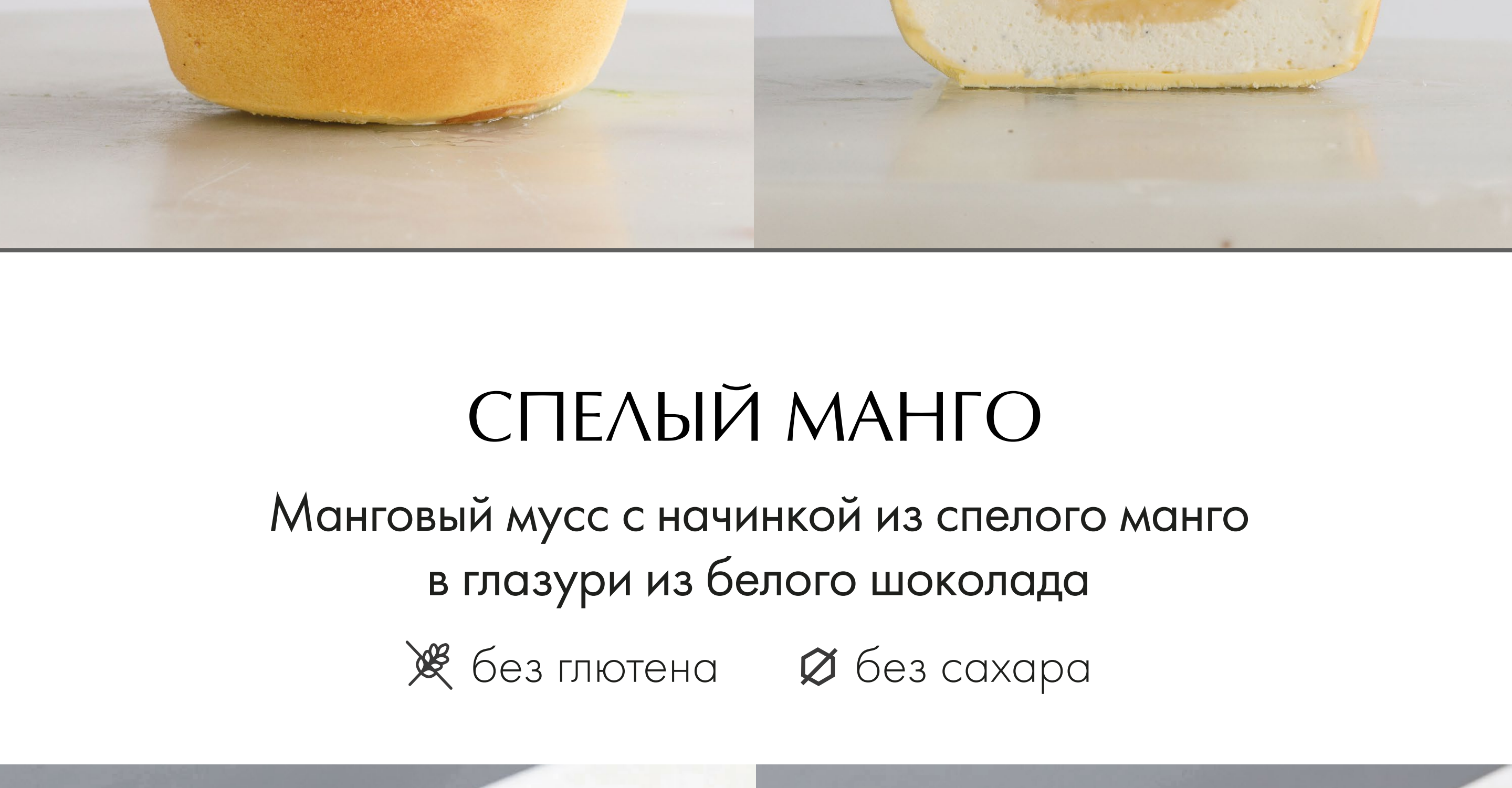
Мусс из слоёного теста с абрикосовым кули, жасмином и персиком на ванильном бисквите



МАКАДАМИЯ

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

без глютена



СПЕЛЫЙ МАНГО

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

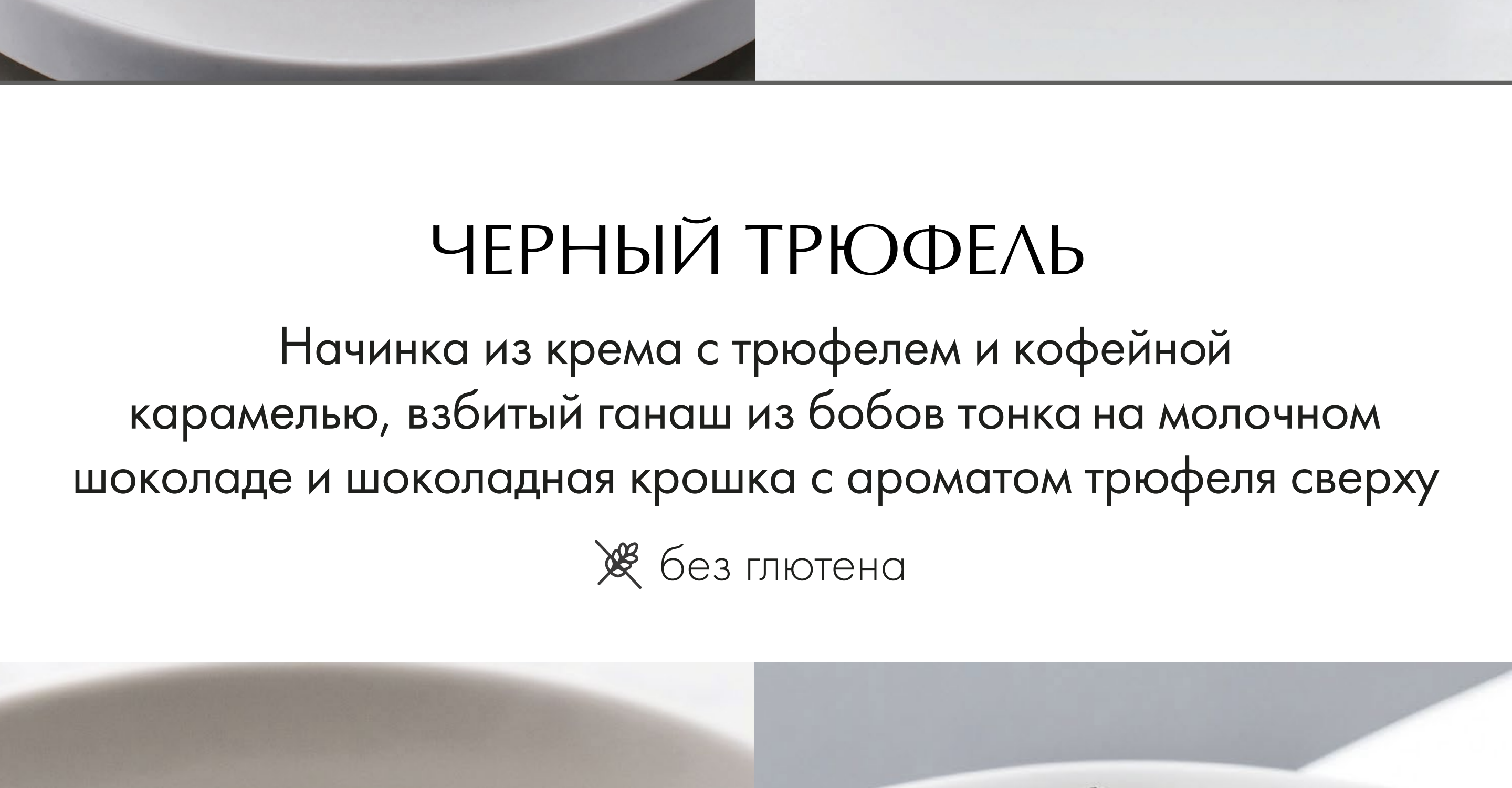
без глютена без сахара



ЛАВАНДОВЫЙ МЕДОВИК

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

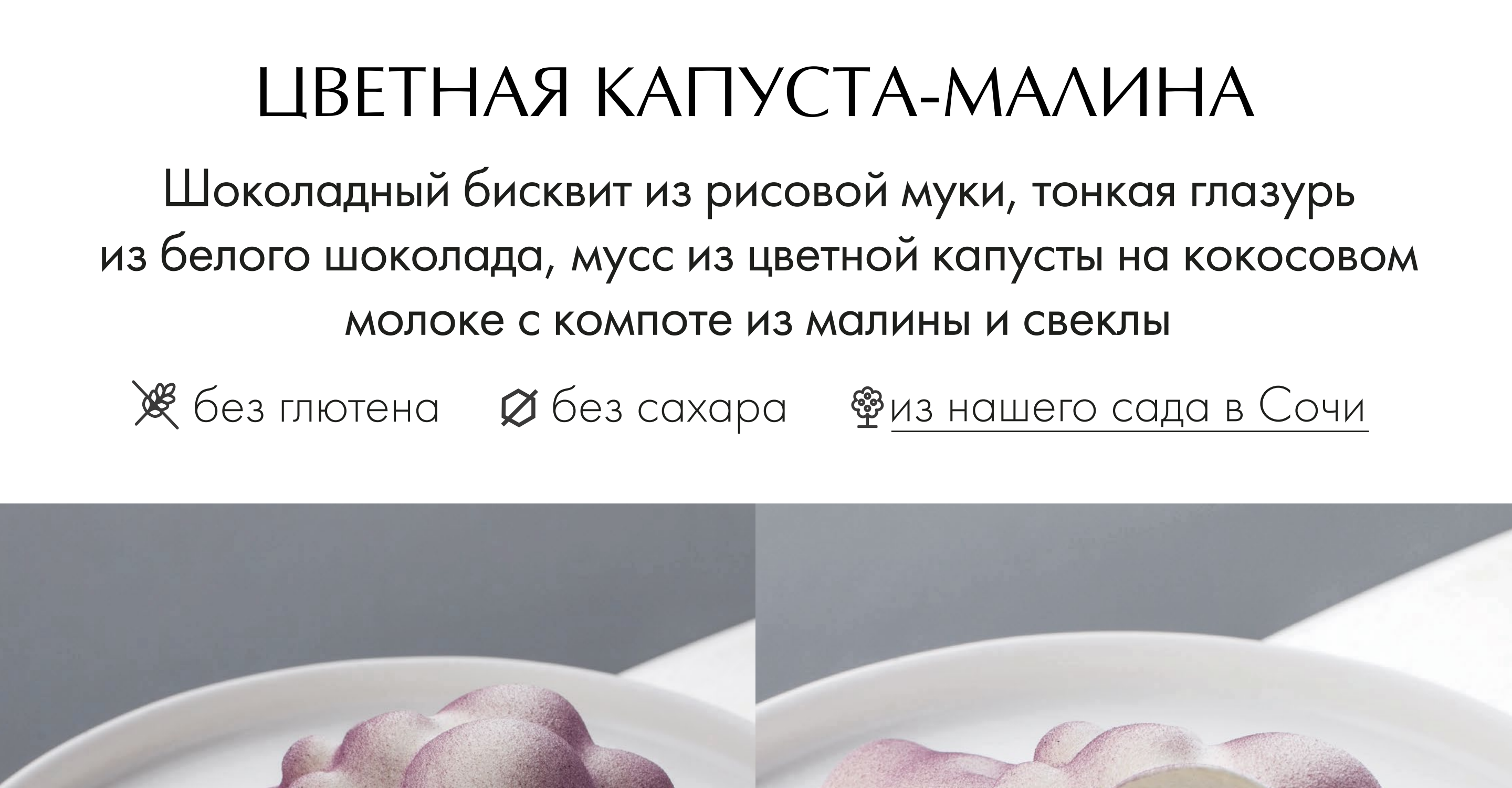
без сахара



ЧЕРНЫЙ 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



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА-МАЛИНА

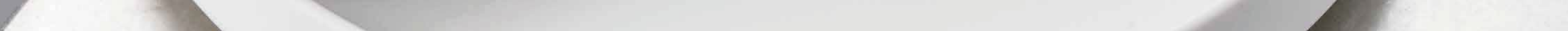
Шоколадный бисквит из рисовой муки, тонкая глазурь из белого шоколада, мусс из цветной капусты на кокосовом молоке с компоте из малины и свеклы

без глютена без сахара из нашего сада в Сочи



БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

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



КОНФЕТА БОБ ТОНКА

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



КОНФЕТА МИНДАЛЬ-ПЕКАН

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

☒ без глютена

☒ без сахара



КОКОСОВЫЙ ТРЮФЕЛЬ

Кокосовый крем из белого шоколада с миндалём

☒ без глютена

☒ без сахара



ФИНИК-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

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

🌿 веган

☒ без глютена

☒ без сахара



ДУБАЙСКИЙ ШОКОЛАД

Тёмный шоколад с начинкой из теста катаифи и фисташковой пасты



ПЕЧЕНЬЕ МАТЧА-БАНАН

Нежное печенье на основе зелёной матчи
с ганашем из свежего банана



ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАД- СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Печенье с добавлением тёмного шоколада
и центром из солёной карамели



СЛОЙКА С ФИСТАШКОВЫМ КРЕМОМ



КРУАССАН С МАСЛОМ И КОНФИТЮРОМ НА ВЫБОР

Лесная земляника | садовая вишня



ДЕНИШ

С ананасом, кокосом и английским кремом



ШОССОН

С яблоком, pekanom и ванильным кремом



ФИРМЕННЫЙ ПИРОГ

Из слоёного теста с кремом из белого шоколада,
ванильным бисквитом и сезонными ягодами

