



ЗАБЫЛИ САХАР

One Trinity Place

МАЛИНА-МАНГО

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

🌿 веган 🚫 без глютена 🚫 без сахара 🍷 из нашего сада



ВАНИЛЬ-ГРУША-МИНДАЛЬ

Ванильный мусс с начинкой из груши, яблок и миндаля на шоколадном бисквите, покрытые муссом из орехового пралине

🚫 без глютена 🚫 без сахара



МАТЧА-ЧЕРНИКА-ЛИЧИ

Матча-мусс с клубничным заварным кремом, черникой и личи на крамбле из молочного шоколада

🍷 из нашего сада в Сочи



ЛУКОШКО СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

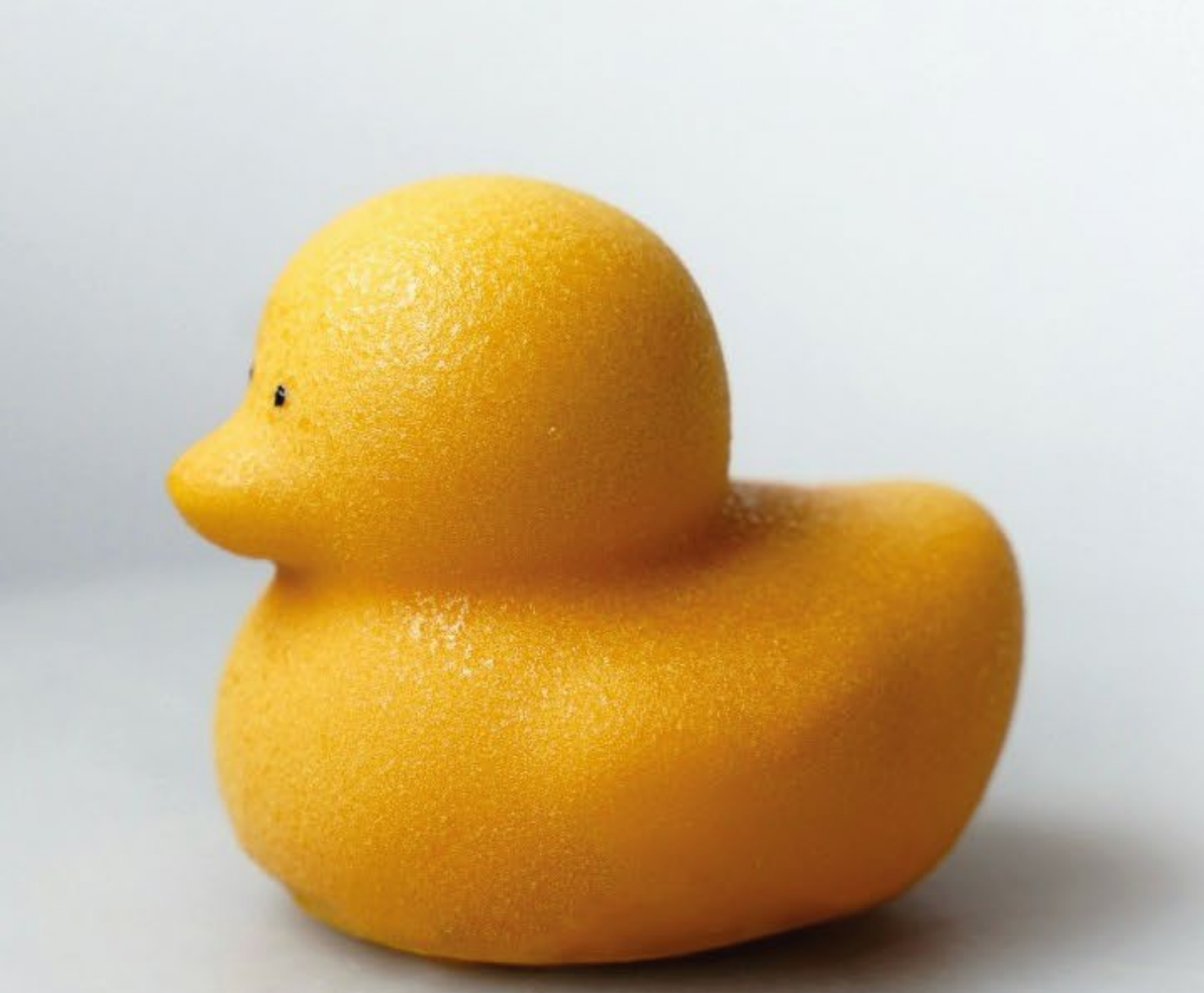
Ванильный мусс с малиновым кули на шоколадном бисквите

🚫 без глютена 🚫 без сахара 🍷 из нашего сада в Сочи



КАРАМЕЛЬ-БАНАН-МАРАКУЙЯ

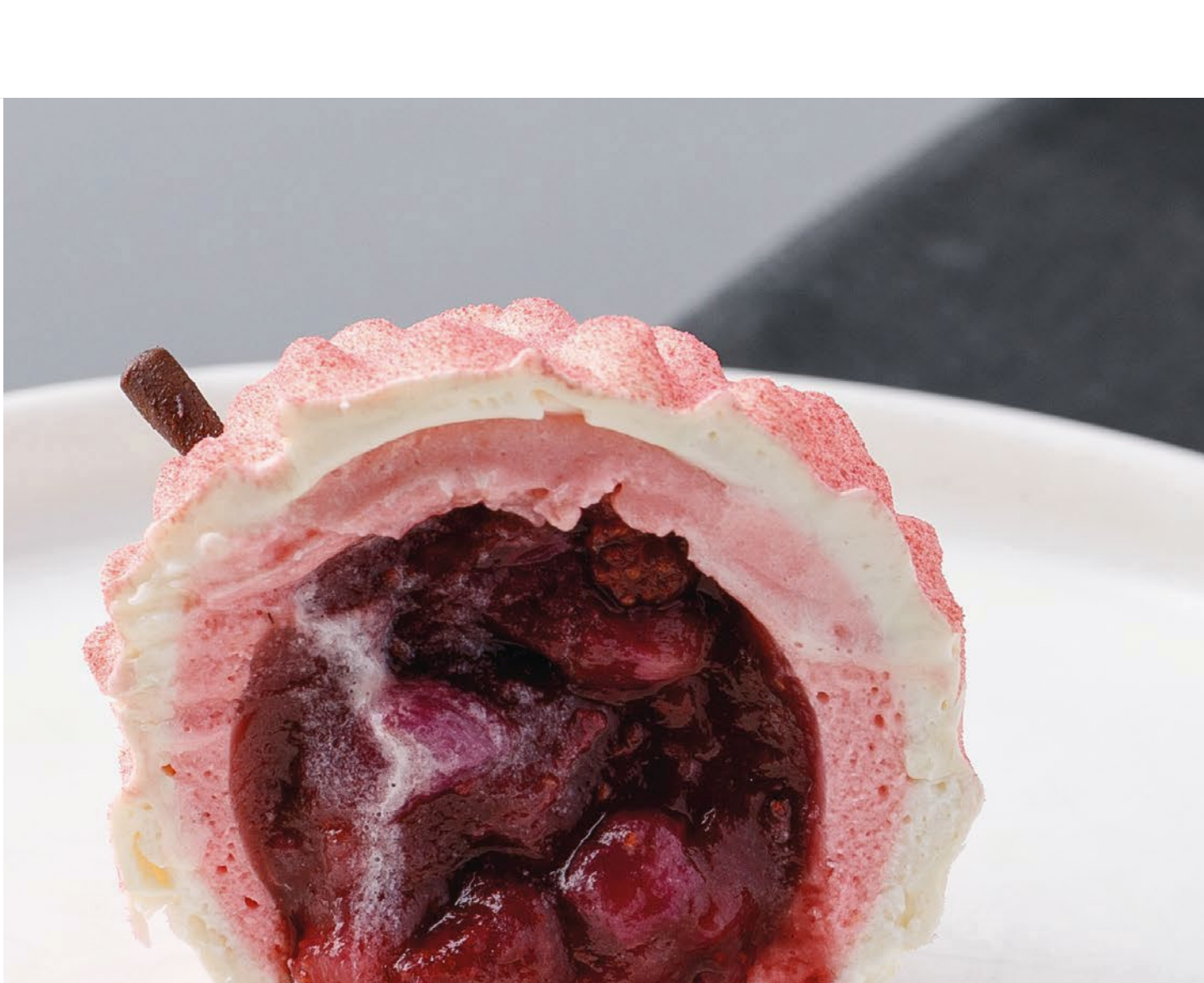
Карамельный мусс с заварным кремом, бананом и соком маракуйи на овсяном бисквите в глазури из белого шоколада



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



СПЕЛЫЙ МАНГО

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

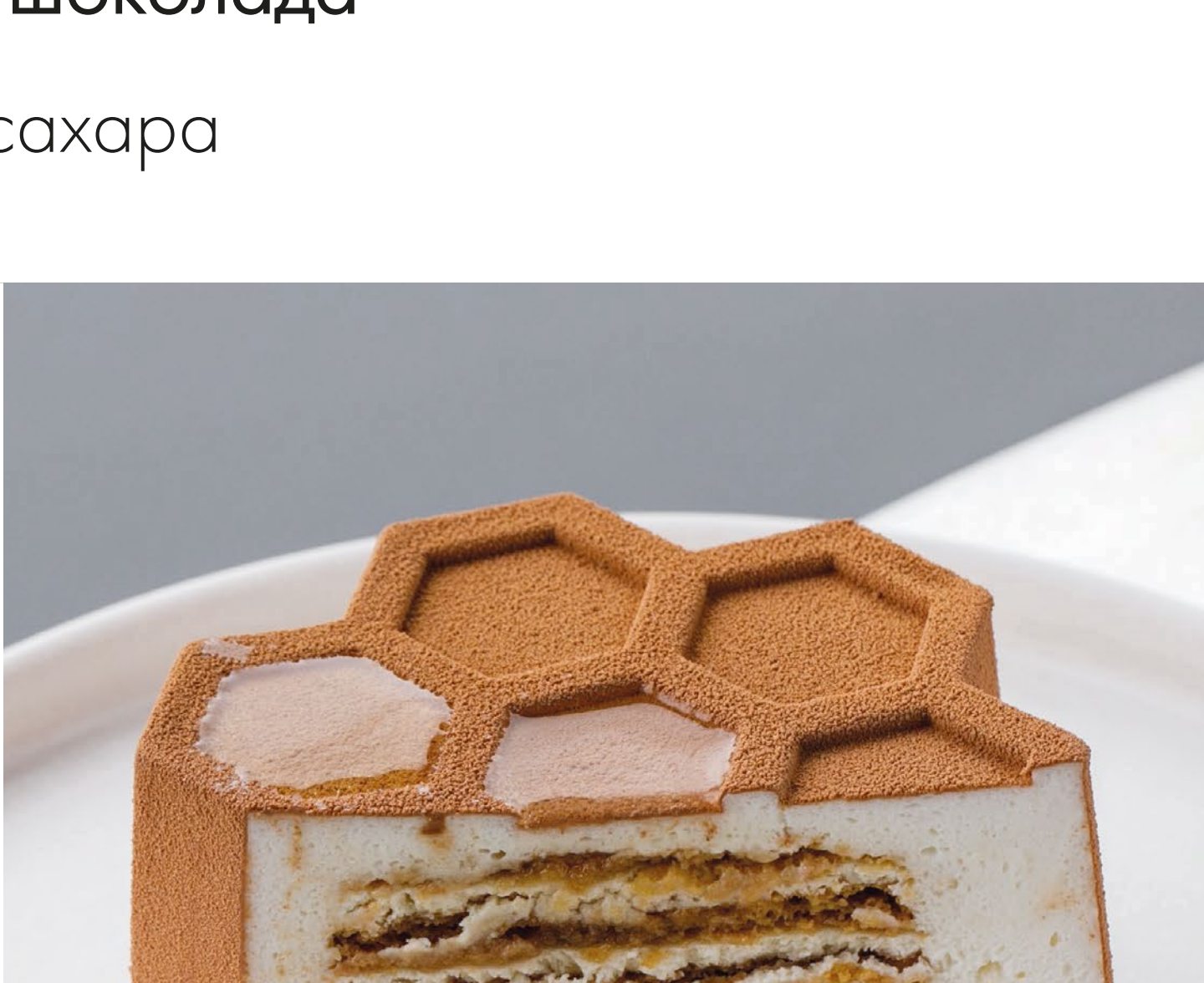
🚫 без глютена 🚫 без сахара



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

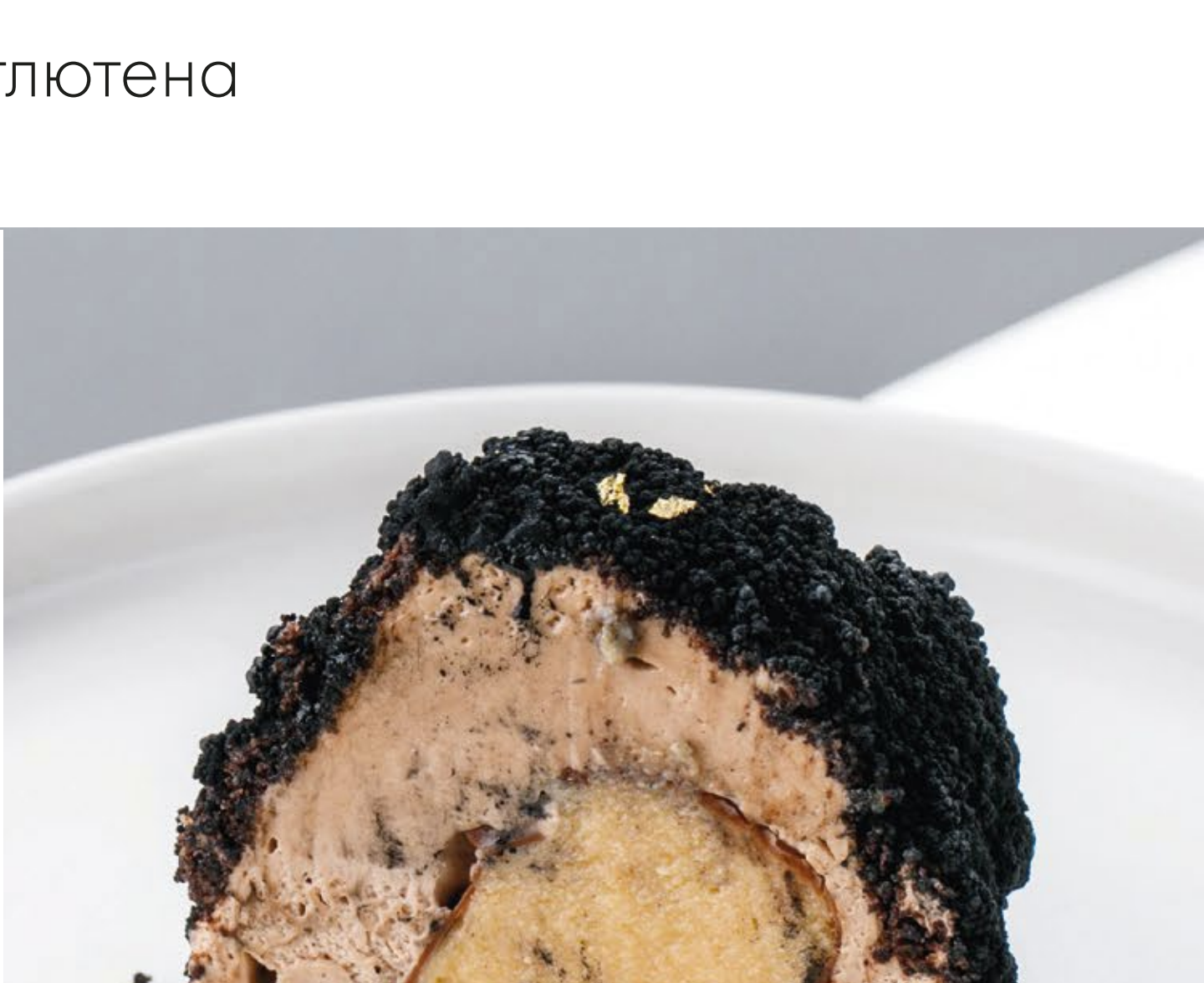
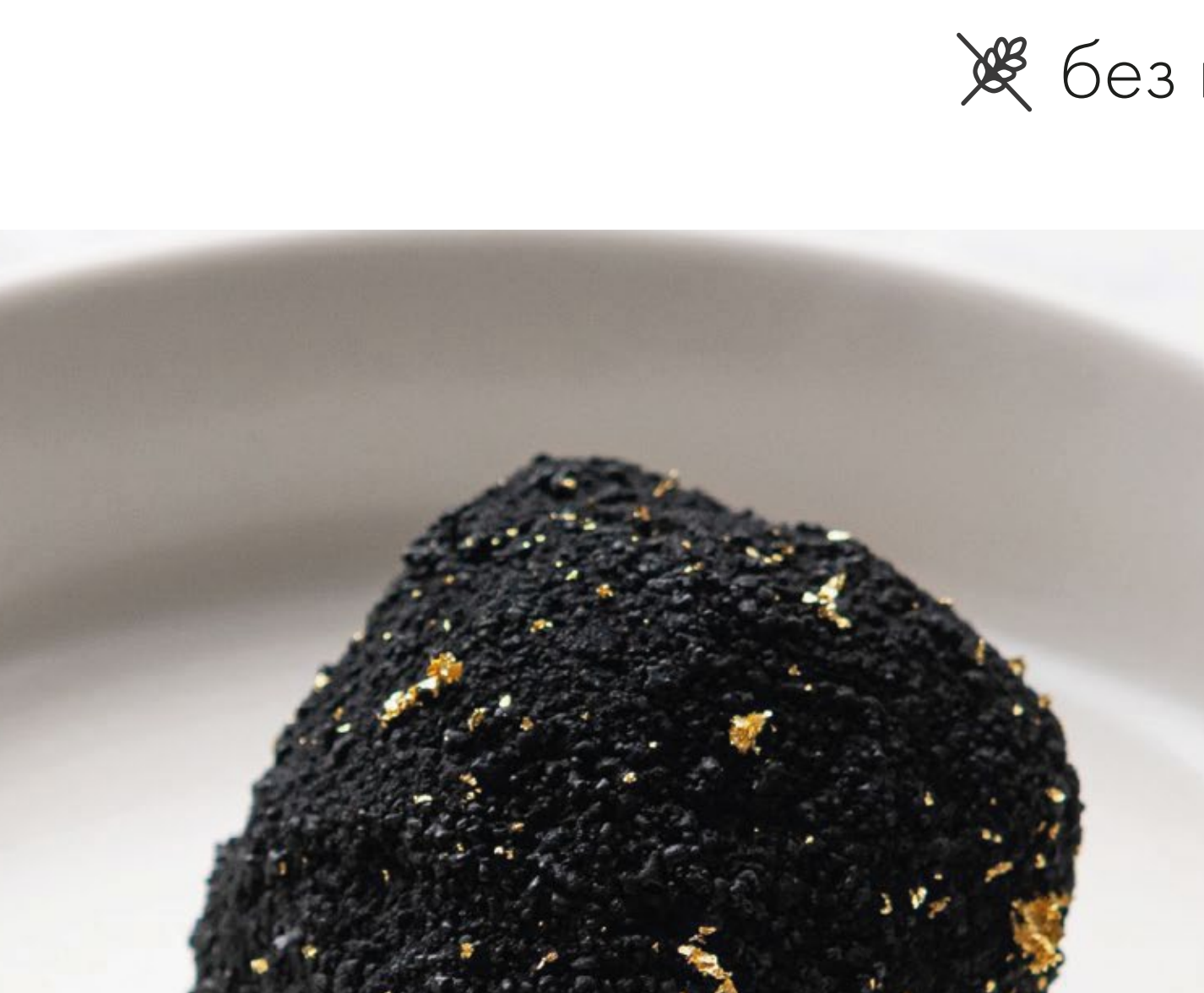
🚫 без сахара



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, пеканом и ванильным кремом



ФИРМЕННЫЙ ПИРОГ

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

