



ТИРАМИСУ БЕЗ ГЛУТЕН

Gluten Free Tiramisu / 92 g **3 7**

Това е класически върховен италиански десерт, приготвен с блатове от оризово брашно без глутен и захароза, подсладен с малтитол.

It's a classical ultimate Italian dessert, made with loaves of rice flour without gluten and sucrose, sweetened with maltitol.



ПОРТОКАЛОВА ТОРТА

1 3 6 7 8 Orange cake / 100 g

Два слоя мек пандишпан, напоени с какао Triplum Luxardo и изпълнен с лек портокалов шантили крем, покрит с лешниково - шоколадов кувертюр.

Two layers of soft sponge cake soaked with cocoa Triplum Luxardo and filled with light orange chantilly cream and coated with a hazelnut chocolate coating.



ТОРТА ТРЮФЕЛ

Tartufata / 100 g **1 3 6 7**

Мек какаов пандишпан, редуван на слоеве с бита сметана и какаов крем, украсен с ароматен шоколадов топинг и какао.

Soft cocoa sponge cake alternately layered with whipped cream and cocoa custard, decorated with a fragrant chocolate topping and cocoa.



ПОРЦИЯ МИНИ-ЕКЛЕРИ

1 3 7 Profiteroles / g

Профитероли изпълнени с лек, деликатен и въздушен ванилов крем

Profiteroles fillet with as light as air and delicious vanilla flavored cream

All pictures are illustrative and the decorations may differ.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES **1** Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof; **3** Eggs and products thereof; **5** Peanuts and products thereof; **6** Soybeans and products thereof; **7** Milk and products thereof (including lactose); **8** Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof; **11** Sesame seeds and products thereof.



СУФЛЕ „МИЛКА”

Soufflé with Milka chocolate / 100 g **1 3 6 7**

Насладете се на вкуса на шоколадово суфле с нежен алпийски шоколад Milka.

Enjoy the taste of a chocolate souffle with tender Alpine milk chocolate Milka.



ЛАВА КЕЙК „ТОБЛЕРОН”

1 3 6 7 8 Toblerone Lava Cake / 90 g

Кейк с мека сърцевина и потичащ като лава разтопен шоколад “Тоблерон”.

Soft centered lava cake topped with melted Toblerone.



ЯБЪЛКОВ ПАЙ

Apple Pie / 150 g **1 3 7 8**

С парченца ябълка, стафида и ароматна канела

With apple slices, raisins and aromatic cinnamon



БЕЛГИЙСКА ВАФЛА „ЛИЕЖ”

1 3 6 7 Liege Waffle

Хрупкава белгийска вафла с кристали захар, гарнирана по избор на клиента

Crispy Belgian waffle with sugar crystals, garnished at the customer's choice

..... g

DESSERTS

МЕНЮ ДЕСЕРТИ

www.thedesserts.eu



СУФЛЕ „ЛАВА КЕЙК”

1 3 6 7 Lava Cake / Soufflé 100 g

Лавя кейк, познат още и като „Суфле” с течен център от натурален белгийски шоколад.

This chocolate soufflé has a delicious molten center from original Belgian chocolate and a light, springy exterior – pure chocolate decadence from the inside out.



НУГА

3 7 8 NOUGAT Glacé 140 ml

Нуга сладолед с печени и карамелизирани шам фъстък, бадеми и парченца вишна.

Nougat ice cream with roasted and caramelized pistachios, almonds and pieces of cherries.



ЧИЙЗ КЕЙК – НЮ ЙОРК СТАЙЛ

Cheese Cake NY style / 100 g 1 3 6 7

Един универсален десерт, направен изцяло от свежи и натурални съставки
Universal dessert made with fresh and natural ingredients



ТАРТЮФО АМАРЕТО

TARTUFO Amaretto / 130 ml 1 3 7 8

Сърцевина от сладко от печени ябълки и стафида, обвита от ванилов сладолед с ликьор Амарето и поръсени с натрошени захаросани бадеми.

Unusual and tasty dessert with three irresistible layers – soft core of baked apples and raisins, vanilla ice-cream shell and candied nuts topping.



ВЕНЕЦИАНСКИ САХЕР

1 3 6 7 8 Venetian Sacher / 100 g

Класическият виенски десерт е променен с два слоя какаов пандишпан, напоени с ром, слепени с лешников крем и изцяло покрит с вкусен разтопен шоколад.

The classical Viennese dessert is transformed as two layers of cocoa sponge cake soaked in rum stuffed with hazelnut cream and completely covered with delicious melted chocolate.



ТАРТЮФО

3 7 8 TARTUFO Classico / 150 ml

Класически Италиански сладоледен десерт. Ръчно направен от шоколадов сладолед с център от цабайоне, покрит с какао и лешникови парченца.

Classical Italian ice-cream dessert. Chocolate ice-cream with a center of zabaglione ice cream, covered with cocoa and hazelnuts.



ТИРАМИСУ

Tiramisu / 100 g 1 3 7

Класически италиански десерт по традиционна рецепта, с бишкоти „Савоярди” и вино „Марсала”

Traditional Italian Tiramisu home-made genuine recipe with Marsala wine



КАСИС РОЯЛ

Cassis Royal / 110 ml 7

Уникално съчетание от сметанов сладолед, който обвива сърцевина от сорбе касис, покрити със сок от касис и фин бял шоколад

An extra ordinary combination of soft blackcurrant topping over a vanilla flavored ice cream and soft core of blackcurrant sorbet

*Всички снимки са илюстративни и декорациите /или украсата/ може да се различават.

ВЕЩЕСТВА ИЛИ ПРОДУКТИ, ПРИЧИНАВАЩИ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕПОНОСИМОСТ 1 Зърнени култури, съдържащи глютен, а именно: пшеница, ръж, ечемик, овес, шпелта, камут; 3 Яйца и продукти от тях; 5 Фъстъци и продукти от тях; 6 Соя и соеви продукти; 7 Мляко и млечни продукти (включително лактоза); 8 Ядки, а именно: бадеми, лешници, орехи, кашу, пеканови ядки, бразилски орехи, шамфъстък, орехи макадамия или орехи куйнсленд; 11 Сусамово семе и продукти от него;