



## OFERTA

### **Podane ceny dotyczą całej blachy Ø 24**

**PLEŚNIAK** – kruche ciasto, poręczka oraz kruche ciasto czekoladowe przykryte bezą.

**JABŁECZNIK Z MORELAMI** – jabłka z morelami w kruchym cieście, posypane cukrem pudrem

**SZARLOTKA Z BEZĄ** - smażone jabłka z cynamonem na kruchym cieście przykryte bezą i posypane kruszonką

**SZARLOTKA KRÓLEWSKA** – jabłka w galaretku cytrynowej na puszystym biszkopcie przykryte bitą śmietaną i grubą warstwą gorzkiej czekolady

**TRUSKAWKA/WIŚNIA/ŚLIWKA Z BEZĄ** – (sezonowe) owoce sezonowe przykryte bezą na kruchym cieście

**TARTA JABŁKOWA** - kruche ciasto z jabłkami, kisiem malinowym oraz rodzynekami

**TARTA Z GRUSZKAMI/TRUSKAWKĄ/ŚLIWKĄ** – kruche ciasto zapieczone z budyniem oraz owocami posypanymi odrobiną cukru pudru.  
Wierzch z ciasta kruchego polany lukrem.

**TARTA OWOCOWA Z GALARETKĄ** – kruche ciasto zapieczone na budyń gotowany położone owoce w galaretku

**CIASTO AMERYKAŃSKIE** - ucierane ciasto kakaowe z orzechami włoskimi, rodzynekami jabłkami polany mleczną czekoladą

**RAFAELLO** - biszkopt przełożony masą budyniową o zapachu śmietankowym posypanym prażonymi wiórkami





**KRÓLEWIEC** - dwa rodzaje ciast kruche miodowe i biszkopt przełożone kremem budyniowym biszkopt posmarowany kwaśnymi powidłami. Wierzch ciasta polany polewą czekoladową.

**MALINOWY RAJ** – kruche ciasto, a na nim maliny zatopione w galaretkę, przykryte bitą śmietaną z mascarpone i prażonymi płatkami migdałowymi

**LEŚNY RAJ** – puszysty biszkopt, bita śmietana a na nim galaretka z owocami leśnymi.

**WIOSENNNA POKUSA** – delikatny biszkopt, bita śmietana z mascarpone przykryta galaretką z truskawkami

**PIERNIK Z POWIDŁAMI** – piernik z orzechami włoskimi i rodzynkami przełożony powidłami polany czekoladą i posypany suszonymi owocami

**SERNIK MANGO** – na ciasteczkowym spodzie sernik z mnóstwem mango, pianką mango, a na nim wianek z bitej śmietany oraz owoców granatu

**SERNIK Z CZEKOLADĄ I BRZOSKWINIĄ** – puszysty sernik z czekoladą a w nim zatopione brzoskwinie, oblane czekoladą oraz posypany wiórkami kokosowymi

**SERNIK Z BEZĄ** - na kruchym spodzie masa serowa z dodatkiem budyniu waniliowego przykryty bezą posypaną prażonymi płatkami migdałowymi

**SERNIK Z CZEKOLADĄ** – puszysty sernik pokryty gorzką czekoladą a na wierzchu posypany wiórkami mlecznej czekolady

**SERNIK Z GALARETKĄ** – sernik z galaretką i owocami

**SERNIK Z FUŻELINĄ WIŚNIOWĄ**

**SERNIK Z KAJMAKIEM**

**SERNIK Z ORZECHAMI** – puszysty sernik z masłem orzechowym, na słono





**SERNIK OREO** - biało – czarny sernik na zimno a w nim zatopione kawałki czarnych ciasteczek na spodzie z ciasteczek Oreo, które urozmaicają jego teksturę

**SERNIK STRACIATELLA (sezonowo)** – sernik na zimno z kawałkami czekolady oraz truskawkami

**SERNIK Z MUSEM TRUSKAWKOWYM (sezonowo)**– sernik z musem ze świeżych truskawek na puszystym biszkopcie, ozdobiony wiankiem z truskawek

**SERNIK NEW YORK** - ciasteczkowy spód a na nim kremowy serek z podpieczoną śmietaną posypyany kakao

**SERNIK NA ZIMNO (sezonowo)**– sernik na zimno z truskawkami, a na nim truskawkowa galaretka z truskawkami

**KRÓWKA ZE SŁONECZNIKIEM** - kakaowy biszkopt nasączony kawą z nadzieniem słonecznikowym przełożony masą krówka

**CHAŁWOWIEC** - jasny biszkopt nasączony herbata owocową z masą budyniową – chałwową ułożone na wierzchu sezonowe owoce i posypane tartą mleczną czekoladą

**PORZECZKA W CHAŁWIE** - czekoladowy biszkopt przełożony niskosłodzonym dżemem z czarnej porzeczki, kremem z chałwy, twarogu, bitej śmietany, zakropiony rumem. Ciasto zalane deserową czekoladą.

**ORZECHOWO – WIŚNIOWE** – spód z mnóstwem orzechów, bita śmietana z tiramisu a na niej wiśnie przykryte galaretką

**ORZECHOWA DELICJA** – orzechowy spód, masa pełna orzechów a na niej delicje wiśniowe w galaretkę

**CZEKOLADOWE Z MASCARPONE** – mocno czekoladowe ciasto na bazie czekolady a na wierzchu bita śmietana z mascarpone oraz z owoce sezonowe





**KORA ORZECHOWA** - ciasto z dodatkiem orzechów włoskich, rodzynek, wiórek kokosowych przełożone kremem budyniowym w którym są ułożone delicje nasączone kawą i alkoholem przykryte ciastem na wierzchu ułożone brzoskwinie zalane galaretką brzoskwiniową

**ORZECHOWA DELICJA** – orzechowy spód, masa pełna orzechów a na niej delicje wiśniowe w galaretkie

**FANTAZJA WIŚNIOWA** – mocno czekoladowy biszkopt przełożony fużeliną wiśniową i mascarpone polany gorzką czekoladą, posypyany wiórkami z mlecznej czekolady

**PORZECZKOWIEC** - biszkopt kakaowy posmarowany dżemem z czarnej porzeczki przełożony masa serową oraz bitą śmietaną posypyany czekoladą gorzką

**SŁONY KARMEL** - puszysty biszkopt, krakersy, masa kajmakowa i bita śmietana posypana czekoladą

**SERNIKOBROWNI Z WIŚNIAMI** – ciasto brownie z gorzką czekoladą i z kremowym serkiem, ekstraktem waniliowym oraz zatopionymi wiśniami.

**MARCHEWKOWE** – ciasto marchewkowe z przyprawami korzennymi polane lukrem oraz posypane orzechami laskowymi

**MARCHEWKOWE z mascarpone** – ciasto marchewkowe z przyprawami korzennymi przykryte bitą śmietaną z mascarpone i posypane orzechami włoskimi.

**MARCHEWKOWE Z MASCARPONE** – wilgotne, miękkie, aromatyczne nie za słodkie ciasto z dodatkiem orzechów włoskich, cynamonu a na wierzchu krem z serka mascarpone z bitą śmietaną posypane orzechami włoskimi

**BROWNIE** - dużo gorzkiej i mlecznej czekolady.





**TIRAMISU** - biszkopt namoczony w ponczu z kawy espresso i Amaretto posypany kakao przełożony jedną warstwą kremu następnie biszkopty również namoczone w ponczu posypane kakao ponownie krem, biszkopt, krem i na wierzchu kakao.

**CZEKOLADOWE Z KOKOSEM** - ciasto czekoladowe z kulkami kokosowymi przykryte masą budyniową i polany gorzką czekoladą

**PANI WALEWSKA** - 2 ciasta kruche pieczone z powidłami śliwkowymi, bezą i migdałami przełożone kremem budyniowym

**CZEKOLADOWA WIŚNIA** – bardzo czekoladowe ciasto na bazie kakao i kawy przełożone frużeliną wiśniową oraz kremem czekoladowym z bitą śmietaną. Udekorowane batonikami snikersa i marsa.

**MON CHERRY** - czekoladowy biszkopt namoczony ponczem wiśniowym z dodatkiem alkoholu przykryty kremem orzechowo-czekoladowym z wiśniami polany masą czekoladową

**SNIKERS** - trzy kruche ciasto na bazie miodu jedno przełożone budyniem drugie masą karmelową a na trzecim polewa orzechowa razem tworzą wyśmienity smak

**RUNO LEŚNE** - to intensywnie zielone, wilgotne ciasto ze szpinakiem. Na wierzchu bita śmietana przykryta okruchami ciasta i owocami granatu

**RED VELVET** – amerykańskie ciasto, które swoim kolorem intryguje i przyciąga uwagę aż nie można się oprzeć i trzeba spróbować. Ciasto przełożone serkiem Philadelphia, który mimo, że jest lekko słony nadaje ciastu wyjątkowy charakter.

**BLACK VELVET** – mocno czekoladowe ciasto na bazie kakao i kawy przełożone kremem z serkiem Philadelphia.

**TORT OREO** – czekoladowy biszkopt nasączony kawą z likierem latte macchiato przełożony bitą śmietaną z mascarpone i ciasteczkami Oreo.





**TORT BEZOWY Z OWOCAMI** - dwa krążki bezy o średnicy 30 cm  
przełożone kremem z serka mascarpone oraz różnymi  
owocami

**TORT BEZOWY KAJMAKOWA** - dwa krążki bezy o średnicy 30 cm  
przełożone kremem z serkiem mascarpone, kajmakiem,  
daktylami oraz orzechami włoskimi

**TORT BEZOWY – KAWOWY**- dwa krążki bezy o średnicy 30 cm  
przełożone kremem kawowym posypane gorzką i mleczną  
czekoladą

**TORT BEZOWY CZEKOLADOWY** - dwa krążki bezy o średnicy 30 cm  
przełożone kremem czekoladowym z kawałkami czekolady,  
dżemem niskosłodzonym z czarnej porzeczki.  
Polane obficie czekoladą deserową

