



JARDIN D'EDEN- 37 Lei/135gr

Am creat pentru meniul nostru o variantă personală a Grădinii Edenului, prăjitura concepută la “Maison Vergne”: mousse alb din ciocolată Ivoire, vanilie de Madagascar și fructe proaspete. Am ales blatul Dacquoise, un blat ușor din beza și alune de pădure, specific zonei de sud-est a Franței.

ROCHER- 33 Lei (doar cu precomandă*)/125 g

Special creată pentru iubitorii de ciocolată, Rocher îmbină perfect crema de mascarpone cu pralina de alune de pădure, bucățile crocante de croustillant și glasajul din ciocolată neagră. MINUNATA!

POIROT - 33 Lei (doar cu precomandă*)/130 g

Nu inspectorul, ci prajitura cu blat Joconde, nuci caramelizate, mousse lejer din ciocolată neagră și inserție de pere.

CU MAI PUȚINĂ CIOCOLATĂ SAU CHIAR DELOC

EXOTIC -33 Lei/120 g

Cremă fină de mango și fructul pasiunii, inserție de banană, mentă și fistic, bucăți crocante de croustillant cu cocos și blat Dacquoise cu migdale, totul îmbrăcat într-un glasaj răcoritor.

MEDOVIK - 33 Lei/125 g

Blaturi din miere, cremă de caramel și smântână. Perfecțiunea într-o prăjitură.

SUBLIME (FĂRĂ ZAHĂR)-33 Lei/120 g

Îndulcită cu stevia și maltitol, conține ciocolată, lime, busuioc și coacăze.

COCOZETTE - 33 LEI – (doar cu precomandă*)/135 g

Blat însiropat cu sirop de vanilie, mousse lejer de cocos și inserție de fructe de pădure, ciocolată Valrhona cu căpșuni.

MACARONS DIVERSE AROME - 9 LEI (doar cu precomandă*)/Bucata

PRAJITURĂ DE POST – 27 Lei/120 g

(doar cu precomandă sau în perioada de post)*

Prajitură cu biscuiți, vișine, magiun, stafide, nuci coapte și cacao.



TARTE

CITRON - 33 Lei/130 g

Blat dulce fondant umplut cu un compotee de mango, cremă fină de lămâie combinată îndrăzneț cu ghimbir proaspăt.

SENSATION BLANCHE - 33 Lei/120 g

Blat de tart fondant din migdale umplut cu pralină de alune de pădure și cremă delicată din ciocolată alba Ivoire și vanilie de Madagascar.

MISS COCO - 33 LEI (doar cu precomandă*)/130 g

Tartă fină de ciocolată umplută cu ganache de ciocolată Peru, perluțe crocante Valrhona, deasupra căreia am creat un mousse de cocos fără zahăr adăugat. Fină, perfectă pentru doamne și domni la dietă, care doresc, totuși, să se răsfete cu puțină ciocolată.

COFETURI ISTORICE - RESTITUIRI

TAKE IONESCU- 33 Lei/125g

Pe vremuri, evenimentele politice marcante erau omagiate în diverse moduri. Un astfel de eveniment se petrece în anul 1908 când Take Ionescu creează Partidul Conservator Democrat, desprinzându-se din Partidul Conservator al lui PP Carp. Pentru a sărbători această inițiativă, membrii partidului nou înființat comandă laboratoarelor de cofetărie Grand Hotel du Boulevard, prăjitura ce avea să poarte numele de “Take Ionescu”, inițiatorul proiectului. Conține cremă de fistic, cremă de ciocolată și blat de migdale și cacao.

CARMEN SYLVA -33 Lei/130 g

Când Regina Elisabeta a României a împlinit 50 de ani (29 decembrie 1893) Carol I - altfel mai curând cazon în materie de finețuri gastronomice - a cerut bucătarilor să pregătească un desert special. Apare astfel prăjitura Carmen Sylva cu ciocolată și cafea. Noi i-am adăugat alune de pădure, Amaretto și un brâu inspirat din portul românesc.



GEORGE ENESCU - 33 LEI/130 g

Un desert special creat de către cofetarii Casei Capșa în onoarea marelui compozitor român. Cu aceeași bază ca și Joffre, dar puțin mai îndrăzneță prin blatul dens de cacao bine însiropat cu Grand Marnier și aciditatea bucăților de portocală confiată, prăjitura George Enescu este un desert-răsfăț pentru iubitorii de ciocolată neagră.

REGINA MARIA - 33 LEI (doar cu precomandă*)/125gr

Inițial un blat dens cu migdale, napat cu peltea de caise și decorat cu fructe uscate, reprezentând coroana încărcată cu pietre prețioase a mult iubitei noastre regine. O găsiți la noi reinterpretată, cu cremă din ciocolată albă Ivoire, vanilie de Madagascar, inserție din caise și rodie pe un blat de tartă cu migdale. Un desert demn de o regină care vedea frumusețea ca fiind o datorie a oricărui suveran.

***Pentru evenimentele speciale, toate prăjiturile noastre pot fi comandate și sub formă de tort.**

***Pentru PRECOMANDĂ vă ruăm să ne contactați cu minim 3 zile înainte.**

Gogosi Zexe -27 lei/200/100/80/80 g

Cu smântână, dulceață de vișine și cremă de ciocolată

ÎNGHEȚATĂ ȘI SORBET

ÎNGHEȚATĂ - 9 LEI 70g / cupă

Înghețata noastră este făcută în mod artizanal, cu vanilie (nu esență!), ciocolată, fructe (nu paste) și piureuri fără zahăr adăugat. Sortimente: ciocolată și brownie, vanilie de Madagascar, căpșuni, lămâie și lime, mango și fructul pasiunii, colivă, fistic iranian, cocos copt, pralină, banană, vișine, mentă, cafea, arahide, orez cu lapte, eugenie, cireșe amare și multe altele în funcție de sezon și inspirație.

Atentie! Toate prajiturile noastre contin alergeni: gluten, oua, soia, lapte, nuci(alune de padure, migdale, nuci, caju, nuci pecan, nuci braziliene, fistic, nuci de Macadamia), dioxid de sulf si sulfiti. Atentie! Unele deserturi pot continue alcool si/sau coloranti alimentari.



LISTĂ DESERT

COSMOPOLITE CU MULTĂ CIOCOLATĂ

TROIS CHOCOLATS - 35 Lei/125 g

Un desert format din trei feluri de mousse de ciocolată : Caraibe 66% creată dintr-un mix de boabe culese de pe mici plantații aflate pe țărmul Mării Caraibelor, Guanaja 41% al cărui gust puternic de ciocolată este calmat de notele subtile de lapte și Ivoire, ciocolată albă nu foarte dulce, cu aromă delicată de vanilie, toate așezate în straturi orizontale pe un blat pufos de cacao.

FORET-NOIRE - 35 Lei/130 g

Inventată în Germania secolului al XX-lea de către Josef Keller, prăjitura înregistrată în 2003 de autoritățile germane pentru a-i proteja componența conține la bază “vișine, frișcă, unt sau o combinație între cele două, un blat de cacao îmbibat cu Kirch, toate îmbrăcate în frișcă sau unt și decorate cu bucăți de ciocolată”. La noi o găsiți cum ar spune francezul “revisité” și adaptată gustului românesc: mousse de ciocolată neagră Caraibe 66% pus în valoare de un coulis de vișine cu alcool, cremă lejeră de vanilie de Madagascar și blat pufos de cacao.

LE PETIT-ANTOINE - 38 Lei/130 g

Creat în anul 2008, Le Petit-Antoine a devenit foarte repede best-sellerul lui Stephan Glacier (campion mondial în 2006 Phoenix-Statele Unite). Numit de critici “operă de artă în miniatură” acest desert îmbină perfect fondantul blatului de cacao, crocantul praline-ului din alune de pădure, lejeritatea mousee-ului de Gianduja și finețea glasajului din ciocolata cu lapte.