

MENTES SÜTEMÉNYEK

PISTACHIO THERAPY (CM, GM, LM)

Fenséges cukor-, liszt- és tejmentes torta szicíliai pisztáciás kókuszkrémmel, puha eperszósszal, pisztácia- és mandulalisztes daquoise piskótával, maltitollal és eritrittel édesítve.

Delicious sugar free, gluten free and dairy free cake with Sicilian pistachio flavored coconut cream, soft strawberry sauce, moist daquoise sponge made with almond and pistachio flour, sweetened with maltitol and erythritol.



CHOCOBERRY THERAPY (CM, GM, LM)

Fenséges cukor-, liszt- és tejmentes torta diabetikus belga étcsokoládés kókuszkrémmel, puha málnaszósszal, szaftos mandulalisztes kakaós daquoise piskótával, maltitollal és eritrittel édesítve.

Delicious sugar, gluten and dairy free cake with diabetic Belgian dark chocolate flavored coconut cream, soft raspberry sauce, moist cocoa daquoise sponge made with almond flour, sweetened with maltitol and erythritol.



VEGÁN SÜTEMÉNYEK

VEGAN BALI (CM, GM, LM, VEGAN)

Könnyű kókuszkrém egzotikus mangós maracujás banán mousse-szal, puha maracujás mangós zselével, cukormentes belga étcsokiba mártva. Vegán, cukor-, glutén és tejmentes sütemény, maltitollal és eritrittel édesítve.

Light coconut cream with exotic mango-passion fruit and banana mousse, soft mango and passion fruit jelly, soaked in diabetic Belgian dark chocolate. Sugar-, gluten- and dairy free, vegan cake, sweetened with maltitol and erythritol.



VEGAN SNEEKERS (CM, GM, LM, VEGAN)

Házi földimogyorókrém mandulás keksszel, pörkölt földimogyoróval, cukormentes belga csokoládéba mártva, agave sziruppal édesítve. Vegán desszert.

Homemade peanut buttercream with almond cookies, crunchy toasted peanuts, coated in sugar free Belgian chocolate, sweetened with agave syrup. Vegan dessert.



VEGAN PISTACHIO (CM, GM, LM, VEGAN)

Igazi szicíliai pisztáciabomba és intenzív sós pisztácia ízek! Szaftos mandulás és pisztáciás piskóta pisztáciás keksz ropogóssal, sós pisztáciakrémmel és pisztáciahabbal, tetején roppanós pisztáciával díszítve. Maltitollal és eritrittel édesítve.

Real Sicilian pistachio bomb and intense salty pistachio flavors! Juicy almond and pistachio sponge cake with crispy pistachio biscuits, salty pistachio cream and pistachio mousse, topped with crunchy pistachios. Sweetened with maltitol and erythritol.



VEGAN DECADENT (GM, LM, VEGAN)

Vegán mogyorós tejsokoládéba mártott mogyorós daquoise piskóta mogyorópralinével, vegán mogyorós tejsokikrémmel és vegán tejsokikrémmel a tetején

Hazelnut daquoise sponge cake, crunchy hazelnut praline and vegan milk chocolate cream dipped in vegan hazelnut milk chocolate, decorated with whipped vegan milk chocolate cream



VEGAN SALTY CARAMEL AND PEANUTS BROWNIE (CM, GM, LM, VEGAN)

Vegán belga étcsokoládés brownie házi sós karamellával, földimogyorókrémmel és étcsoki cseppekkel, kókuszvirágcukorral édesítve.

Vegan Belgian dark chocolate brownie with our homemade salty caramel, peanutbutter cream and chocolate chips on top. Sweetened with coconut palm sugar.

SÜTEMÉNYEK



NUTELLA, SALTY CARAMEL AND PEANUTS BROWNIE (GM)

Gluténmentes, szaftos belga csokoládés brownie házi sós karamellával, földimogyorókrémmel és Nutellával

Gluten free, juicy Belgian chocolate brownie with our homemade soft salty caramel, peanutbutter and Nutella



STRAWBERRY CHEESECAKE

Házi sajtorta mascarpone sajttal, ricottával, omlós, vajjas mandulás keksszel.

Our homemade cheesecake made with mascarpone and ricotta cheese and crusty almond streusel biscuit



PASSION FRUIT CHEESECAKE

Legújabb sajtortánkat egzotikus ízzel párosítottuk. A sajtortánkhoz puha marakujás-mangós zselét csorgattunk, amitől üditően kellemes, frissítő tortát kaptunk.

We paired our newest cheesecake with an exotic flavor. We drizzled soft passion-mango jelly on our cheesecake, resulting in a refreshingly pleasant cake.



NUTELLA CHEESECAKE

Egyik legkedveltebb ízpárosítás. A kekszes alaphoz mogyorólisztet és kakaót használunk, a sajtortánkhoz Nutellát csorgatunk és pörkölt mogyoródarabokkal szórjuk meg a teljesség jegyében.

One of the most popular flavor combinations. For the biscuit base we use hazelnut flour and cocoa, the cheesecake are drizzle Nutella and sprinkle with roasted hazelnuts for completeness.



SALTY CARAMEL CHEESECAKE

A sajtortánkat háromféle sajtkrémből készítjük, melyhez aztán házi sós karamellát csorgatunk.

Our cheesecake is made from three types of cream cheese, to which we then drizzle with homemade salted caramel.



FUDGY CHOCOLATE CAKE

Belga 66%-os csokoládé alapú torta sűrű, krémes brownie piskótával, sötét, vastag csokoládékrém rétegekkel és csokoládé ganázzsal.

Belgian 66% chocolate based cake made with deeply chocolatey and incredibly moist brownie sponge with chocolate fudge frosting and thick chocolate ganache



RED VELVET

Csábítóan mélyvörös kakaós piskóta selymes tejszínes krémsajt rétegekkel.

Alluring deep red cocoa sponge cake with silky cream cheese layers



NUTELLA CAKE

Mogyorós csokoládés Nutella krémes torta szaftos brownie piskótával, mogyorós daquoise piskótával, pörkölt mogyoróval és nutellás macaronnal.

Hazelnut chocolate cake with Nutella chocolate cream, juicy brownie sponge cake, hazelnut daquoise sponge cake, toasted hazelnut and Nutella macaron



TARTOK

SALTY CARAMEL TART

Ropogós vajas mandulás tésztába töltött tejszokoládés karamell sós karamellás mascarponekrémmel és karamella bevonóval.

Buttery short crust base filled with milk chocolate caramel and salty caramel mascarpone cream, topped with salty caramel coating



PASSION FRUIT- RASPBERRY TART

Ropogós vajas mandulás tésztába töltött puha málnadzsem egzotikus maracujakrémmel, friss gyümölccsel díszítve.

Buttery short crust base filled with soft raspberry jelly and exotic passion fruit cream, decorated with fresh fruit



MACARON

- Nutella
- Oreo
- Salty Caramel – Sós karamella
- Salty Pistachio – Sós pisztáciás
- Unicorn
- Bubblegum – Rágós
- Cotton Candy – Vattacukros
- Passion Raspberry – Maracujás málnás
- Raspberry Choc – Málnás csokis
- Lavender – Levendulás
- Blueberry Cheesecake – Áfonyás sajtorta
- Raspberry Lime – Citromos málnás
- Ice Coffee – Jeges kávé
- Strawberry – Epres
- Passion Caramel – Maracujás karamell



HÚTÉST NEM IGÉNYLŐ TERMÉKEK:

HÁZI CSOKITORTA

Szaftos „brownie szerű” belga étcsokoládé torta, kívül roppanós, belül szaftos. Kakaóporral megszórva díszítjük.

Juicy „brownie style” Belgian dark chocolate cake, crunchy outside, juicy inside. Decorated with cocoa powder.

DUPLACSKIS MUFFIN / DOUBLE CHOCOLATE MUFFIN

ÁFONYÁS MUFFIN / BLUEBERRY MUFFIN

NUTELLA, SALTY CARAMEL AND PEANUTS BROWNIE (GM)

Gluténmentes, szaftos belga csokoládés brownie házi sós karamellával, földimogyorókrémmel és Nutellával

Gluten free, juicy Belgian chocolate brownie with our homemade soft salty caramel, peanutbutter and Nutella