

x

Signature

Deser / Dessert

Beza / krem limonkowy / galaretka morelowa / wanilia / marakuja

Meringue / lime cream / apricot jelly / vanilla / passion fruit

19 zł 4.75 €

WINE
& FOOD
NOBLE NIGHT

Tarta Pralinkowa / sorbet malinowy / owoce

Praline tart / raspberry sorbet / fruits

21 zł 5.25 €

Selekcja domowych lodów

Selection of Signature homemade ice-cream

19 zł 4.75 €

Harmonizacje z Nespresso / In harmony with Nespresso

Tarta Pralinkowa | Espresso Origin Brasil

„Słodycz i gładkość Espresso Origin Brasil doskonale harmonizują z jednocześnie chrupką i maślaną strukturą tarty. Delikatne aromaty brioszki i miodu, które odnajdziemy w kawie, podkreślają nuty malin, mlecznej czekolady i orzechów laskowych wyróżniające deser. Ta para to idealna równowaga smaków słodkich i owocowych, dopełniona pysznym finiszem czekoladowej praliny”.

25 zł 6.25 €

Praline tart | Espresso Origin Brasil

„The mellowness of Espresso Origin Brasil enhance the enjoyment of the tart, enabling a full appreciation of its crisp, yet buttery structure. Delicate brioche and honey aromatic profile of this espresso reinforce clear notes of raspberry, milk chocolate and hazelnut, that stand out in the dessert. This pair creates a perfect equilibrium of sweet and fruity flavors, followed by chocolate praline finish.

Anna Oleksak, Coffee Ambassador 

Beza | Ristretto Origin India

„Wyrazisty charakter Ristretto Origin India z pikantnymi nutami goździków i czarnego pieprzu, kontrastuje z pełną słodyczą, rozpieszczającą zmysły bezą. Ten doskonały mariaż zaskakuje, ujawniając orzeźwiające aromaty limonki. Degustowane razem tworzą bogate połączenie z wyjątkowo długim posmakiem kremu waniliowego i soczystych owoców”.

25 zł 6.25 €

Meringue | Espresso Origin Brasil

„The distinctive character of Ristretto Origin India with its spicy notes of cloves and black pepper contrasts with the sweet, pampering meringue. This perfect marriage surprises, revealing the refreshing aromas of lime. Tasted together, they form a rich combination with an exceptionally long aftertaste of vanilla cream and juicy fruit”.

Anna Oleksak, Coffee Ambassador 