

DESSERTER & BAKVERK

TIRAMISU

Gjord på marsalabasayonne, kaffedoppade savoiardikex, mascarpone och kakao

PANNACOTTA

Krämig mjölkchokladpannacotta toppad med bärkompott, lättvispad grädde, hasselnötskrokant och färska bär

PANNACOTTA BIANCO

Krämig vitchokladpannacotta toppad med jordgubbs- & myntasallad, lättvispad grädde och karameliserade pistagenötter

BAKLAVA

Filodegsbakelse med valnötter och kryddsirap

ECLAIR

Fransk petit choux-bakelse fylld med färsk banan, Nutella, vispad grädde och hasselnötskrokant

SE NÄSTA SIDA

KAROTOPITA

Morotskaka med färskostsglasyr och färska bär

FROUTOSALATA

Grenadinmarinerad frukt- och bärsallad serveras med kokosgrädde och kaksmulor

OSTKAKA

Ostkaka med blåbärskompott och lättvispad vaniljgrädde

DONUTS

Kanelsockrade minimunkar

TRYFFEL

Hemgjord chokladtryffel

LOUKOUMADES

Grekiska munkar med kryddsirap

SOKOLATOPITA

Chokladterriner med nötter, persika och vispad crème fraiche

SE NÄSTA SIDA

MILOPITA

Grekisk äppelkaka med honung, kanel och nejlika

...och mycket mer...

Prisexempel 25-55 kr/st