



*porcija za 12 osoba osim ako nije drugacije navedeno
Sezonski proizvod

Razni Kolaci i torte *

**Torte (raspitajte se za nas izbor bezglutenskih torti)
(za najmanje 16 osoba) *** (nas prijedlog za posnu tortu je na kraju jelovnika torti)*****

Badem torta od cokolade i slanog karamela (bez brasna).....52\$

Baron torta (cokoladne beze korice, zele od malina, fil od cokolade i glazura)45\$

Bavarska prevrnuta cokoladna torta sa pjenom od narandze
.....27\$

Beze torta sa krokantom od ljesnika (ili oraha, po vasem izboru)
.....39\$

Bounty – kokos beze korice bez brasna sa ekstra cokoladnim filom i glazurom
.....48\$
(moze i kao individualni zalogajcici sa 2 kore (~35 komada)21\$



Cappuccino torta sa beze koricama i cappuccino i cokoladnim kremastim filovima 28\$

Crna svecana torta (Cokoladna torta od oraha sa limunom i narandzom)..... 34\$

Extra cokoladna torta sa beze koricama od oraha bez brasna, sa extra cokoladnim filom i glazurom 49\$

(moze i kao individualni zalogajcici sa 2 kore (~35 komada) 22\$



Italijanska cokoladna torta 23\$

Ljesnjak-pralina torta (sa hrskavim ljesnjak-pralinom) 34\$

Ljesnjak-puslica torta..... 32\$

Mak, mascarpone i sumske voce – torta 46\$

Markiza torta (Puslica sa cokoladnim filom) 24\$

Mille-crepe (francuska torta od palacinaka) sa cokoladom 26\$

Moskva šnit torta (beze korice sa sjeckanim orasima, filovana visnjama, ananasom, ljesnjacima i musom od bijele cokolade)..... 55\$

Opera torta (joconde biskvit od badema i kafe, ganache od tamne cokolade, krema od putera i kafe, glazura od cokolade)..... 54\$

Pahuljica torta (Kore od tamne cokolade filovane pjenom od bijele

cokolade i vanile i prekrivene prelivom od bijele cokolade

.....44\$



Prevrnuta torta od dunja i meda (posirane
dunje u vinu i bademi).....38\$

Roco-coco torta (Socna torta sa
vazdusastom kremom od bijele i crne
cokolade, laganim korama od bjelanaca,
kokosa i ljesnjaka i hrskavim
domacim fererro-rocher)..... ...47\$



Saher torta (cuvena becka torta, socna verzija bez brasna, sa dzemom
od kajsija, rumom i cokoladom).....48\$

Samponeze torta (kao Reforma ali sa ljesnjacima)27\$

Succès praliné (klasicna francuska torta bez brasna sa beze koricama
od badema i kremom od badema) (malo manja nego ostale torte)
.....31\$

**Tiramisu od kestena sa domacim piskotama
(12-16 osoba)52\$**



**Torta Jasmina (kore od badema bez brasna, fil
od malina, slasticarska krema, sjana cokoladna
glazura)44\$**



Torta od kokosa i limun kreme.....30\$

**Torta od ljesnjaka, mlijecne cokolade i Frangelico likera
.....34\$**

Torta sa sjeckanim orasima, cokoladom i grozdjicama35\$
(za 12 osoba)

Torta sa usecerenim bademima (badem korice natopljene Amarettom
filovane kremastim i hrskavim filom od usecerenih badema
.....32\$

Torta sevdalinka (Torta od tamne, mlijecne i bijele cokolade, sa
pralinom od badema i ljesnjaka i bavarskim kremom)
.....36\$ (za 12-16 osoba)

Truffle francuska cokoladna torta sa Baileys truffles31\$

Zerbo torta (kore od bjelanaca i oraha
prekrivene karamelizovanim secerom,
crnom cokoladom i cokoladnim filom)
.....27\$



Zuccotto torta: hladna parfe torta iz Firence u obliku kupole, sa
bademima, ljesnjacima, rikotom i cokoladom, obavijenim u domacoj
piskoti (za 12 osoba)38\$

Posna torta

Bogata posna cokoladna grilijas ljesnjak torta (korice sa ljesnjacima,
grilijas, cokolada, cokoladna krema, cokoladna glazura i ljesnjak-
grilijas ukrasi).....52\$

Rolati-Strudle

Bijele strudlice s prhkim badem tjestom i filom od jabuka, grozdjica, ruma.....24\$



Ferrero rocher strudla23\$

Kolac od cimeta i oraha (individualne porcije)16\$

“Red Velvet” rolat sa rikota sirom28\$

Rolat “egg-nog”17\$

Rolat od kestena i cokolade19\$

Stollen (biskupov kruh - njemacki kolac sa vocem i marcipanom)19\$



Strudla sa kandiranim vocem i cokoladom.....12/(za 10 osoba)

Strudla sa makom, kruskama, ljesnjacima, kandiranim vocem i jos ponesto14\$



Scones i peciva uz caj

Sconsi od cimeta, zobenih pahuljica, brusnica i glazurom	21\$
Sconsi od bundeve i narandze	14\$
Slatki hljeb od maka i kruski	15\$

Kolaci

Aranzini torta (sa kandiranom korom od narandze).....	18\$
(moze se naruciti i u obliku sitnih kolaca)	
Baba au rhum (u obliku kuglofa ili 12 individualnih muffin-porcija) sa slagom i svjezim vocem.....	36\$/12
Badem cokoladne kocke.....	10\$

Bucnica/bundevara sa makom, grozdjicama, cimetom i orasima	14\$
------------------------------------------------------------------	------



Dunavski valovi (sa visnjama).....	14\$
Jogurt kuglof sa borovnicama (ili sezonskim vocem).....	31\$

Kolac sa bademima i dunjama.....27\$



Ljesnjak "lava" tortice (sa istopljenom cokoladom u sredini)11\$

Napoleon (mille-feuille) sa domacim lisnatim tjestom i filom od ljesnjaka i cokolade (12 jako velikih komada, dovoljno za 24 osobe)44\$

Nepecen badem rolat14\$

Njemacke snite od jabuka i marcipana.....15\$

Paris-brest sa bademima (prsten od princez krofni filovan grilijas kremom).....19\$

Prekmurska gibanica (bogata cuvena slovenacka gibanica sa prhkim i vucenim tjestom nafilovana naizmjence makom, slatkim sirom, orasima i jabukama).....29\$

Prhke cokoladne tortice.....17\$

Ruska med torta sa karamel filom17\$

Zarbo kocke (slojevito dizano tijesto filovano orasima I dzemom od kajsija sa cokoladnom glazurom).....14\$



Cupcakes

Banana cupcake sa kremom od karamelizovanog putera i cimeta,
punjene dulce de leche prelivom(2.0\$ po komadu)

Cokoladne cupcakes sa punjenjem od slanog karamela i prekrivene
kremom od putera od kikirika(2.5\$ po komadu)

Cupcake of pistaca sa mascarpone-kremom i curdom od malina
.....(2.75\$ po komadu)

Cupcake of svjezih brusnica sa swiss meringue kremom od bijele
cokolade i usecerenim brusnicama (2.0\$ po komadu)

*“Devil’s food” – cokoladne cupcakes punjene filom od tresanja i
pokrivene kremom od tresanja(2.75\$ po komadu)

Od bundeve sa filom od karamelizovane bijele cokolade i
karamelizovanim pecan orasima(2.5\$ po komadu)

Od kokosa, filovane kremom od limuna i prekrivene puslica-kokos
filom.....(2.0\$ po komadu)

Od ljesnjaka i badema, punjene baileys cokoladom i filovane
cokoladnom kremom (2.0\$ po komadu)

Od ljesnjaka i badema, punjene fudgom od
javorovog sirupa i prekrivene filom od
javorovog sirupa .(2.0\$ po komadu)



Od narandze sa kremom od vanile i bombonom od meda i likerom od
meda(2.0\$ po komadu)

Potonule cupcakes od cokolade, bez brasna punjene karamelom i
prekrivene cokoladnom kremom(2.0\$ po komadu)

Od malina, sa kremom od bijele cokolade i bombonom od malina, likera od malina i bijele cokolade(2.5\$ po komadu)



Prevrnute cupcakes od karamelizovanih banana i pecan oraha (banana foster) sa swiss meringue kremom od cimeta i ruma(2.25\$ po komadu)

“Red velvet” sa filom od krem sira(2.0\$ po komadu)

Ruske cupcakes punjenje filom od jabuka sa kremom od smedjeg secera.....(2.0\$ po komadu)

S’more cupcake sa domacim marshmallow i punjene ganachem od tamne cokolade(2.0\$ po komadu)

“Pies” – Pite (tartes)

Crème brûlée tart35\$

Limun-krem pita.....15\$

Mousse pita od limunovog curda26\$

Pita od breskvi i ananasa sa korom od kokosovog ulja19\$

Pita od kokosa, oraha i mljecne cokolade17\$

Pita od oraha i javorovog sirupa.....26\$

Pita od pistaca i mljecne cokolade28\$

Pita sa cokoladnom kremom i pralinom od ljesnjaka i badema28\$

Pita sa pjenom od mljecne cokolade, praline od susama i bonbonama

od ljesnjaka	28\$
Pita od svjezih jagoda	30\$



Tart bourdaloue (bademi i kruske)
.....31\$

Tart od svjezih smokvi i frangipana (badem) –velika52\$

Sladoledi

Cokoladni Semifredo sa ljesnjacima	33\$
Domaci korneti (ukraseni cokoladom i vasim izborom: kikirijjem ili ljesnjakom).....	9\$
Dulce de leche sladoled sa ljesnjacima i cokoladom	26\$



Semifredo sa plazmom, ljesnjacima i bijelom cokoladom32\$

Sladoled od cokolade16\$

Sladoled od oraha (pecan) i javorovog sirupa27\$

Tiramisu gelato sa piskotama i cokoladom.....36\$