

Te desery zdobyły II miejsce w Mistrzostwach Polski „Deser na Talerzu” podczas Expo Sweet 2026. Ich autorem jest nasz Szef Cukierni, Wojciech Kazanowski.



Gryczana Pralina 45 PLN

PRALINA Z ORZECHÓW ŁASKOWYCH I KASZY GRYCZANEJ, CIASTO CZEKOLADOWE, INSERT ORZECHOWY (W ŚRODKU CIASTA), SMAŻONA KASZA GRYCZANA, SORBET Z CZARNEJ PORZECZKI Z ROZMARYNEM, PUDER Z MASŁA PALONEGO, KRUSZONKA KAKAOWA, SOS KARMELOWY, CREMEUX KARMELOWE, ESPUMA (SMIETANA 18%), SMAŻONA KASZA GRYCZANA, ŻELKA Z CZARNEJ PORZECZKI

BUCKWHEAT PRALINE 45 PLN

HAZELNUT & BUCKWHEAT PRALINE, CHOCOLATE CAKE, NUT INSERT (INSIDE THE CAKE), TOASTED BUCKWHEAT, BLACKCURRANT & ROSEMARY SORBET, BURNT BUTTER POWDER, COCOA CRUMBLE, CARAMEL SAUCE, CARAMEL CRÉMEUX, CREAM ESPUMA (18% CREAM FOAM), TOASTED BUCKWHEAT, BLACKCURRANT GEL

These desserts won **2nd place** at the Polish Dessert Preparation Championship at **Expo Sweet 2026**. Created by our Head Pastry Chef, Wojciech Kazanowski.



Jabłko i Bez 45 PLN

PRALINA Z ORZECHÓW LASKOWYCH I KASZY GRYCZANEJ, SORBET Z CYDRU JABŁKOWEGO, ESPUMA Z PIECZONYCH JABŁEK, GALARETKA Z KWIATU CZARNEGO BZU, KONFITURA JAGODOWA, CRUMBLE ORZECHOWE, PUDER BAZYLIOWY, ŻELKA Z JABŁEK

APPLE & ELDERFLOWER 45 PLN

HAZELNUT AND BUCKWHEAT PRALINE, APPLE CIDER SORBET, BAKED APPLE ESPUMA, ELDERFLOWER JELLY, BLUEBERRY PRESERVE, NUT CRUMBLE, BASIL POWDER, APPLE GEL