

THEOBROMA

десерты | a la cart

- | | |
|---|-------|
| Брауни «Зелёный чай»
нежный безглютеновый брауни
с белым шоколадом Te Guan Yin
и компоте из красной смородины | 290 P |
| Брауни «Купуасу»
безглютеновый брауни
с горьким шоколадом Sorozu 77% | 290 P |
| «Тёмный брауни»
нежный безглютеновый брауни
с молочным шоколадом Ecuador
Llanos и Nicaragua El Guabo,
тёмным шоколадом Peru Tocache
и 100% Peru Machete | 290 P |
| Десерт «Камни»
нежный ганаш из трёх видов
шоколада | 390 P |
| Десерт «Канеле классика»
французский канеле
с кули Облепиха | 290 P |
| Десерт «Канеле Купуасу»
шоколадный канеле
с кули Абрикос | 290 P |
| Десерт «Финик»
воздушный мусс с шоколадом
Shathliyah (арабский кофе
и кардамон) и финином | 350 P |
| Десерт «Какао-плод»
нежный какао-плод из шоколада
Patra Alegre с муссом маракуйя
и пралине фундук | 550 P |

THEOBROMA

десерты | бар

Десерт «Маковый» 390 Р

пирожное маковое с малиной,
«баварским» ванильным кремом
и белым шоколадом

Десерт «Три шоколада» 390 Р

бисквит с фундучным пралине
и тремя видами шоколадных муссов:
Maranon 70%, Pampa Alegre 40%,
White Gold 42%

Десерт «Ягода-фисташка» 390 Р

фисташковый бисквит с ганашем
«Монте» из 100% шоколада,
малиново-клубничной начинкой
и муссом из фисташковой пасты

Пирожное «Купуасу» 390 Р

мусс Soroazi 77% с прослойкой
кремо из манго и мякоти купуасу
на тонкой основе из тёмного
шоколада, без муки

Пирожное «Тирамису» 390 Р

Тирамису на основе молочного
шоколада Pampa Alegre
и белого шоколада White Gold