

# DESERTI

12€

## KRĒMS BRULĒ<sup>3, 7, 8</sup>

Tonkas pupiņas / Demerara cukurs

## MARCIPĀNA KŪKA<sup>1, 3, 7, 8</sup>

sukādes / rums

## GRILĒTS ANANASS "PINA COLADA"<sup>3, 7, 8</sup>

## BALTĀS ŠOKOLĀDES SIERA KŪKA<sup>1, 7</sup>

zaļo ābolu želeja

## SAGRAUTAIS NAPOLEONS<sup>1, 3, 7</sup>

krēms "Diplomāts" / zemenes alkohola

## GAISĪGĀ ŠOKOLĀDES TORTE<sup>1, 3, 5, 7, 8</sup>

vaniļas mērce / avenes

## SALDĒJUMU IZLASE

## SORBETU IZLASE



# SIERU IZLASE

21€

## PUSCIETAIS IEVAS SIERS

bagātīga saldkrējuma garša ar spilgtām valriekstu notīm un amoliņa sēklām

## SIERS AR AMOLIŅA SĒKLĀM

cietais siers ar intensīvu pikantu garšu, izturēts 6 mēnešus

## CABRA AL ROMERO

puscietais kazas piena siers no Mursijas reģiona Spānijā, ar rozmarīnu un gaišām citrusa notīm

## MANCHEGO

DOP Gran Valle de Montecelo cietais aitas piena siers ar spilgtu aromātu un maigi pikantu garšu

## REBLOCHON DE SAVOIE

krēmīgas tekstūras siers ar augļu aromātu no Savoijas, Alpu reģionā

## MUNSTER GÉROMÉ

mīksts siers ar izteiktu garšu, lielākoties gatavots no piena Vūžas reģionā

*Sierus pasniedzam ar ingvera-bumbieru džemu un kraukšķīgiem cepumiem*

