

GEEG

JESIENNE DESERY

AUTUMN DESSERTS



**CIASTO
PIERNIKOWE 22 ZŁ**

GINGERBREAD CAKE

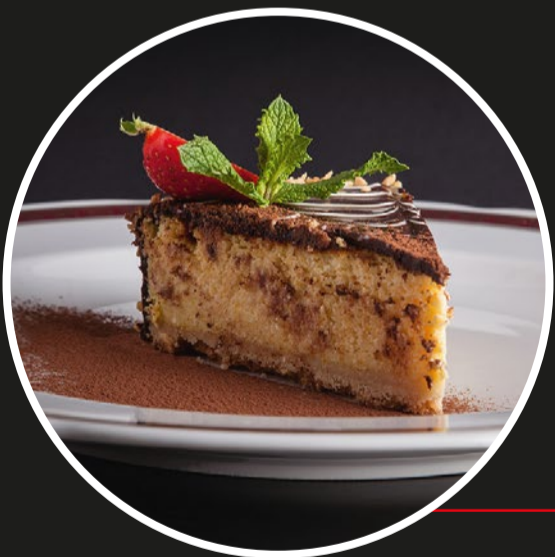
piernik przekładany powidłem
śliwkowym w polewie
czekoladowej

gingerbread intertwined
with plum jam
in chocolate glaze



**TORT
RAFAELLO 23 ZŁ**

„RAFAELLO” CAKE



SERNIK Z DYNI 26 ZŁ

PUMPKIN CHEESECAKE

klasyczny sernik
z dodatkiem musu z dyni,
na kruchym spodzie oblany
polewą czekoladową
z dodatkiem arachidów

classic cheesecake
with pumpkin mousse,
drenched on the brittle
underside chocolate glaze
with the addition of peanuts



**SZARLOTKA
Z BEZĄ 21 ZŁ**

**APPLE PIE
WITH MERINGUE**

szarlotka na kruchym
cieście pokryta bezą
apple pie on a shortcrust pastry
covered with meringue

GEEG

JESIENNE DESERY

AUTUMN DESSERTS



BROWNIE CZEKOLADOWE 29 ZŁ

CHOCOLATE BROWNIE

Czekoladowe brownie z posypką orzechową podawane z sorbetem z czarnej porzeczki

Chocolate brownie with nut sprinkles served with sorbet from black currant

STRUDEL JABŁKOWY 29 ZŁ

APPLE STRUDEL

Kruche, wielowarstwowe ciasto deserowe z nadzieniem z jabłek w miodzie, cyminie i orzechami podane na ciepło

Shortbread, multi-layer cake filled with apples in honey, cinnamon and nuts served warm

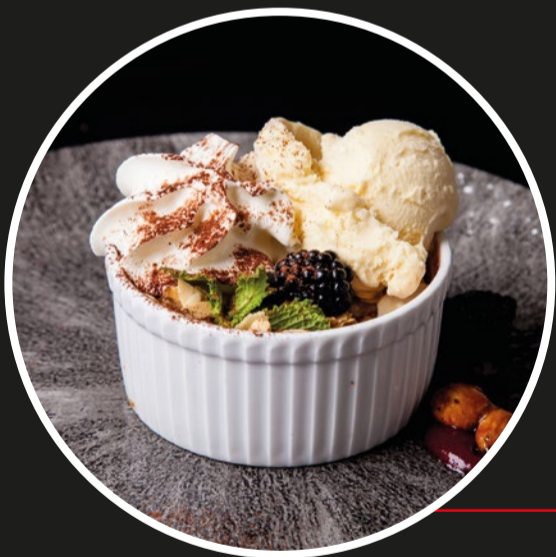


CRUMBLE ŚLIWKOWE 26 ZŁ

PLUM CRUMBLE

Crumble śliwkowe z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i orzechami podawane na ciepło

Plum crumble with vanilla ice cream, whipped cream and nuts served warm



WIŚNIE NA GORĄCO 24 ZŁ

HOT CHERRIES

Podane z lodami waniliowymi i bitą śmietaną

Served with vanilla ice cream and beaten cream

