

HERĂSTRĂU  
1998

**ZEXXE**

ZAHANAUA GASTRONOMICĂ

## LISTĂ DESERT

### COSMOPOLITE CU MULTĂ CIOCOLATĂ

#### **TROIS CHOCOLATS - 40ron**

*Un desert format din trei feluri de mousse de ciocolată : Caraibe 66% creată dintr-un mix de boabe culese de pe mici plantații aflate pe țărmul Mării Caraibelor, Guanaja 41% al cărui gust puternic de ciocolată este calmat de notele subtile de lapte și Ivoire, ciocolată albă nu foarte dulce, cu aromă delicată de vanilie, toate așezate în straturi orizontale pe un blat pufos de cacao. 125g*



#### **FORET-NOIRE – 40 ron**

*Inventată în Germania secolului al XX-lea de către Josef Keller, prăjitura înregistrată în 2003 de autoritățile germane pentru a-i proteja componența conține la bază “vișine, frișcă, unt sau o combinație între cele două, un blat de cacao îmbibat cu Kirch, toate îmbrăcate în frișcă sau unt și decorate cu bucăți de ciocolată”. La noi o găsiți cum ar spune francezul “revisité” și adaptată gustului românesc: mousse de ciocolată neagră Caraibe 66% pus în valoare de un coulis de vișine cu alcool, cremă lejeră de vanilie de Madagascar și blat pufos de cacao. 130g*

### **LE PETIT-ANTOINE - 42 ron**

*Creat în anul 2008, Le Petit-Antoine a devenit foarte repede best-sellerul lui Stephan Glacier (campion mondial în 2006 Phoenix-Statele Unite). Numit de critici "operă de artă în miniatură" acest desert îmbină perfect fondantul blatului de cacao, crocantul praline-ului din alune de pădure, lejeritatea mousee-ului de Gianduja și finețea glasajului din ciocolata cu lapte. 130g*



### **JARDIN D'EDEN- 42 ron**

*Am creat pentru meniul nostru o variantă personală a Grădinii Edenului, prăjitura concepută la "Maison Vergne": mousse alb din ciocolată Ivoire, vanilie de Madagascar și fructe proaspete. Am ales blatul Dacquoise, un blatușor din beza și alune de pădure, specific zonei de sud-est a Franței. 135g*

## **CU MAI PUȚINĂ CIOCOLATĂ SAU CHIAR DELOC**

### **EXOTIC - 40 ron**

*Cremă fină de mango și fructul pasiunii, inserție de banană, mentă și fistic, bucăți crocante de croustillant cu cocos și blat Dacquoise cu migdale, totul îmbrăcat într-un glasaj răcoritor. 120g*



### **MEDOVIK - 40 ron**

*Blaturi din miere, cremă de caramel și smântână. Perfecțiunea într-o prăjitură. 125g*

## TARTE

### **CITRON - 40 ron**

*Blat dulce fondant umplut cu un compotee de mango, cremă fină de lămâie combinată îndrăzneț cu ghimbir proaspăt. 130g*



### **SENSATION BLANCHE – 40 ron**

*Blat de tarta fondant din migdale umplut cu pralină de alune de pădure și cremă delicată din ciocolată alba Ivoire și vanilie de Madagascar. 120g*

## COFETURI ISTORICE - RESTITUIRI

### **TAKE IONESCU- 40 ron**

*Pe vremuri, evenimentele politice marcante erau omagiate în diverse moduri.*

*Un astfel de eveniment se petrece în anul 1908 când Take Ionescu creează Partidul Conservator Democrat, desprinzându-se din Partidul Conservator al lui PP Carp. Pentru a sărbători această inițiativă, membrii partidului nou înființat comandă laboratoarelor de cofetărie Grand Hotel du Boulevard, prăjitura ce avea să poarte numele de "Take Ionescu", inițiatorul proiectului.*

*Conține cremă de fistic, cremă de ciocolată și blat de migdale și cacao. 125g*



### **GEORGE ENESCU – 40 ron**

*Un desert special creat de către cofetarii Casei Capșa în onoarea marelui compozitor român. Cu aceeași bază ca și Joffre, dar puțin mai îndrăzneată prin blatul dens de cacao bine însiropat cu Grand Marnier și aciditatea bucăților de portocală confiată, prăjitura George Enescu este un desert-răsfăț pentru iubitorii de ciocolată neagră. 130g*

---

**Gogosi Zexe -30 lei/200/100/80/80 g**  
*Cu smântână, dulceață de vișine și cremă de ciocolată*

---

---

**ÎNGHEȚATĂ SI SORBET**

---

---

**ÎNGHEȚATĂ – 10 ron**

---

*Înghețata noastră este făcută în mod artizanal, cu vanilie (nu esență!), ciocolată, fructe (nu paste) și piureuri fără zahăr adăugat. Sortimentele: ciocolată și brownie, vanilie de Madagascar, căpșuni, lămâie și lime, mango și fructul pasiunii, colivă, fistic iranian, cocos copt, pralină, banană, vișine, mentă, cafea, arahide, orez cu lapte, eugenie, cireșe amare și multe altele în funcție de sezon și inspirație. 70g / cupă*

***Atentie! Toate prăjiturile noastre contin alergeni: gluten, oua, soia, lapte, nuci (alune de padure, migdale, nuci, caju, nuci pecan, nuci braziliene, fistic, nuci de Macadamia), dioxid de sulf si sulfiti.***

***Atentie! Unele deserturi pot continue alcool si/sau coloranti alimentari.***

