

*Chrupiąca tartoletka cytrynowa, bezy, coulis malinowe*

36,-

*Crunchy lemon tartlet, meringues, raspberry coulis*

*Waniliowy krem brulee « jak w Paryżu »*

31,-

*Vanilla crème brûlée « comme à Paris »*

*Bisquit migdałowe, biała czekolada, galaretka z malinami, makaroniki*

39,-

*Almond bisquit, white chocolate, raspberries jelly & macaroons*

*Feuillantine praline, czekolada karmelowa, kruche ciasto, lody słony karmel*

36,-

*Feuillantine praline, caramel chocolate, salty caramel ice cream & shortbread*

*Domowe lody i sorbety Bistro de Paris*

27,-

*Homemade ice cream and sorbets Bistro de Paris*

*Moelleux z gorzkiej czekolady z lodami waniliowymi*

(10 min)

36,-

*Warm chocolate parfait and vanilla ice cream*

*Bavarois z marakuji, Tuile pomarańczowe, domowy sorbet*

36,-

*Passion fruit Bavarois, Orange Tuile, homemade sorbet*

*Suflet Grand Marnier*

(20 min)

41,-

*Grand Marnier soufflé*