



Deserturi făcute de noi

HAPPY END

Povestea

Într-o seară de toamnă, ploaia mărunță bătea în geamurile restaurantului meu cochet. Cu nostalgie, îmi aminteam de prăjitura Marlenka, gustul său unic, cu foi fine cu miere, nucă și frișcă naturală, mă fascina.

Hotărâtă să împărtășesc această bucurie culinară cu clienții mei, am discutat cu șeful bucătar. „Știu exact despre ce vorbești!” mi-a spus el entuziasmat și cu mâinile sale iscusite s-a apucat de preparat, iar după ce am gustat prăjitura, am decis să o includem în meniul special de weekend.

*Reacția clienților a fost rapidă: Marlenka a devenit **best seller**!*

The Story

On an autumn evening, the gentle rain tapped against the windows of my cozy restaurant. With nostalgia, I recalled the Marlenka cake, its unique taste, with fine layers of honey, walnuts, and natural cream, fascinated me.

Determined to share this culinary delight with my customers, I spoke with the head chef. "I know exactly what you're talking about!" he said enthusiastically, and with his skilled hands, he started preparing it. After tasting the cake, I decided to include it in our special weekend menu.

*Customers' reaction was swift: Marlenka became a **best seller**!*

MARLENKA - 200g / 44 lei

*Făină 30g, zahăr 30g, miere albine 15g,
smântână 30% 80g, nucă 40g*



 **STAGE**

Povestea

De la început, mi-am dorit un desert special, care să combine rafinamentul cu surpriza. Ideea de ciocolată fină era irezistibilă.

Am discutat cu șeful bucătar, care mi-a povestit despre Lava Cake, un desert cu exterior solid și miez lichid de ciocolată.

„Acesta e desertul perfect!”, am spus. Bucătarul a creat Lava Cake folosind cele mai fine ingrediente, iar procesul de coacere, de 20-25 de minute, a dat naștere unei prăjituri cu crustă perfectă și interior delicios.

The Story

From the very beginning, i wanted a special dessert that combined refinement with an element of surprise. The idea of fine chocolate was simply irresistible.

When discussing the dessert menu with our head chef, he told me about Lava Cake, a dessert with a solid exterior and a molten chocolate center.

“This is the perfect dessert!” I said. The chef crafted the Lava Cake using the finest ingredients, and the 20–25-minute baking process resulted in a perfectly crusted cake with a deliciously flowing center.

LAVA CAKE - 200g / 42 lei

*Ciocolată 55%, cacao 48g, unt 21g, , unt 82%,
zahăr pudră 17g, făină de grâu 60g, ouă 1 buc (50g)*

Timp de preparare: 15-20 de minute



Povestea

Visând la un desert sănătos, mi-a venit ideea unui cheesecake raw vegan, fără zahăr și gluten. Plină de entuziasm, i-am împărtășit-o lui Bogdan, bucătarul nostru șef. Reacția lui? „Nu se poate.” Dezamăgirea mea a fost evidentă, dar fără să-mi spună, Bogdan a început să experimenteze.

După șase luni de încercări, într-o dimineață a apărut cu un desert ce arăta exact ca un cheesecake clasic, dar era raw vegan. Gustul? Perfect – cremos, delicios și sănătos. Am râs amintindu-ne de începuturi. Așa a intrat în meniul nostru cheesecake-ul raw vegan, dovada că imposibilul devine posibil cu perseverență și puțin umor.



The Story



Dreaming of a healthy dessert, I came up with the idea of a raw vegan cheesecake, free of sugar and gluten. Filled with enthusiasm, I shared it with Bogdan, our head chef. His reaction? "It's impossible." My disappointment was clear, but without telling me, Bogdan started experimenting.

After six months of trials, one morning he presented me with a dessert that looked just like a classic cheesecake, but it was raw vegan. The taste? Perfect – creamy, delicious, and healthy. We laughed, remembering how it all began. That's how our raw vegan cheesecake made it to the menu, proof that the impossible can become possible with persistence and a touch of humor.

CHEESECAKE RAW VEGAN - 200g / 58 lei

*Migdale 30g, curmale 16g, unt de cacao 8g, miere 50g, caju 40g,
lămâie 16g, lapte cocos 33g, fructe de pădure 25g*



STAGE

Povestea

Căutând acel desert care să aducă prospețime și rafinament în orice sezon, am găsit combinația ideală: o panna cotta fină, cu o textură catifelată, acompaniată de parfumul exotic și revigorant al fructului pasiunii.

Cu o prezentare elegantă, acest desert nu doar completează orice masă, ci oferă și o experiență memorabilă, perfectă atât pentru serile calde de vară, cât și pentru zilele răcoroase de iarnă.

Este alegerea perfectă după o cină copioasă, pentru un final dulce și ușor.

The Story

Searching for a dessert that brings freshness and refinement to any season, we found the perfect combination: a delicate panna cotta with a velvety texture, accompanied by the exotic and refreshing aroma of passion fruit.

With its elegant presentation, this dessert not only completes any meal but also offers a memorable experience, perfect for warm summer evenings and chilly winter days alike.

It's the perfect choice after a heavy dinner, for a light and sweet finish.

PANNA COTTA - 200g / 40 lei

Frișcă 80g, lapte de cocos 30g, lapte 20g, fructul pasiunii 15g, zahăr 25g, marshmallow 15g, jeleu căpșuni 40g



Povestea

„Cum ar fi să surprindem clienții cu un desert nou în fiecare dimineață?”

Această idee mi-a venit într-o zi, savurând o cafea în colțul preferat al restaurantului. Mi-am dat seama că, deși meniul era apreciat, lipsea un element surpriză care să facă fiecare vizită specială.

Așa că, le-am propus bucătarilor să pregătim în fiecare dimineață un desert unic, care să nu fie în meniul obișnuit. Bucătarii au acceptat cu entuziasm, iar ideea a devenit rapid o tradiție.

The Story

“How about surprising our customers with a new dessert every morning?”

This idea came to me one day while enjoying a coffee in my favorite corner of the restaurant. I realized that although our menu was well-loved, it lacked a surprise element to make each visit truly special.

So, I proposed to the chefs that we prepare a unique dessert every morning, something not on the regular menu. They embraced the idea enthusiastically, and it quickly became a tradition.

TORTUL CASEI - 230g / 40 lei

*făină 20g, cacao, ciocolată 30g, zahăr 50g,
mascarpone 20g, smântână 35g, miez nucă, vișine*

? Întreabă
ospătarul



**Imagine cu titlul de prezentare*



Preparăm la comandă
torturi și candy bar-uri!

“Nu lăsa pe mâine dulciurile
pe care le poți mânca azi!”

