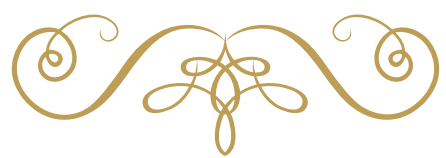




**CENTRUM
ASTORIA**

DESERY



DESERY LODOWE

ICE CREAM



Sorbetowy ogród /230g

Medley of sorbet flavours

Trzy sorbety owocowe: truskawkowy, mango, jabłkowy podane z sosem jogurtowym z nutką marakui oraz świeżymi owocami: ananase, melonem i pomarańczą

Three sorbets: strawberry, mango, apple served with yoghurt sauce and fresh: pineapple, melon and orange

15,00 zł



Delikatna wiśnia amarena /200g

Delicate cherry amarena

Lody jogurtowe z sosem wiśniowym, bitą śmietaną oraz wiśnią amarena, cząstkami kiwi i miętą

Yoghurt ice-cream with cherry sauce, whipped cream, amarena cherry, kiwi and fresh mint

14,00 zł

DESERY LODOWE

ICE CREAM

Owocowa symfonia /260g

Fruit symphony

Lody waniliowe z sorbetem z czarnej porzeczki, lody jogurtowe z sosem wiśniowym i sorbet truskawkowo-jabłkowy podane z bitą śmietaną i świeżymi owocami: truskawkami, bananami, winogronami i kiwi. Polane sosem truskawkowym, z listkiem świeżej mięty

Vanilla ice-cream with black currant sorbet, yogurt ice-cream with cherry sauce and strawberry-apple sorbet served with whipped cream and fresh: strawberry, banana, grapes and kiwi. All with strawberry sauce, and fresh mint on top



16,00 zł

Relaks w tropikach /150g

Tropical chill-out

Puree ze świeżego mango (mango, limonka, imbir, miód) podane z jogurtem oraz sorbetem z mango

Fresh mango puree (mango, lime, ginger, honey) served with yoghurt and mango sorbet



10,00 zł

DESERY LODOWE

ICE CREAM



Delicja śliwkowa /200g Plum delicacy

Lody waniliowe podane z pieczoną kruszonką migdałową, bitą śmietaną i sosem śliwkowym własnego wyrobu

Vanilla ice-cream served with baked almond crumble, whipped cream and homemade plum sauce

15,00 zł



Truskawkowa nutka /210g

Strawberry note

Mus truskawkowy z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i świeżą miętą

Strawberry mousse with vanilla ice-cream, whipped cream and fresh mint

10,00 zł

DESERY LODOWE

ICE CREAM



Orzechowo-dyniowa pokusa /140g Nut and pumpkin temptation

Wytrawna propozycja orzechowych lodów podanych z migdałowymi makaronikami własnego wyrobu, orzechami włoskimi, pestkami dyni i olejem dyniowym

Hazelnuts ice-cream with homemade almond macarons, walnut, pumpkin seeds and pumpkin oil

12,00 zł



Deser Palermo /190g Palermo dessert

Lody klonowo-orzechowe podane z bitą śmietaną i syropem klonowym, praliną z białej czekolady, orzechami nerkowca i daktylami, z czekoladową dekoracją

Maple-hazelnut ice-cream served with whipped cream, maple syrup, white chocolate praline, cashews and dates

15,00 zł

DESERY LODOWE

ICE CREAM



Malinowa sonata /200g Raspberry sonata

Kompozycja lodów waniliowych i malinowego sorbetu z bezą, bitą śmietaną i nutą sosów: malinowego i truskawkowego

Vanilla ice-cream and raspberry sorbet with meringue, whipped cream and drops of raspberry and strawberry sauce

12,00 zł



Deser Bounty /170g Bounty dessert

Kuszące lodowe trio: kokos, czekolada, cappuccino, z chrupiącymi kokosowymi kulkami i bitą śmietaną, zwieńczone orzechami arachidowymi i sosem czekoladowym

Ice cream trio: coconut, chocolate and cappuccino with crunchy coconut balls and whipped cream. Finished with peanuts and chocolate sauce

11,00 zł

DESERY

DESSERTS

Płatki bezy z bitą śmietaną i sosem żurawinowo-wiśniowym /170g Meringue flakes with whipped cream, cranberry and cherry sauce

8,00 zł



Krem brulle z białej czekolady /150g White chocolate crème brulée

White chocolate
crème brulée

6,00 zł



DESERY

DESSERTS



Porcyjka zdrowia /320g Healthy surprise

Granola własnego wypieku - płatki owsiane z jabłkiem, sezamem, pestkami słonecznika, orzechami laskowymi oraz rodzynkami i żurawiną z odrobiną miodu i cukru trzcinowego. Podana z sosem jogurtowo-miodowym i malinami

Homemade granola - oatmeal with apple, sesame seeds, sunflower seeds, hazelnuts, raisins and cranberry, with drop of honey and cane sugar. All served with yogurt/honey sauce and raspberries

15,00 zł



Sałatka z owoców sezonowych z chałwą i likierową rosą /220g

Fruit salad with halvah and liqueur dew

11,00 zł

DESERY

DESSERTS



Panacotta z sosem owocowym /120g/50g

Panacotta with fruit sauce

Do wyboru sosy własnego wyrobu: truskawkowy, malinowy lub żurawinowo-wiśniowy

Option: strawberry, raspberry or cranberry-cherry sauce

7,00 zł



Puchar owocowy z galaretką /280g

Cup full of fruits with jelly

8,00 zł

CIASTA

CAKES



Torcik Malibu /160g Malibu cake

Warstwy kokosowego biszkoptu przekładane konfiturą pomarańczową własnego wyrobu, musy z mlecznej i deserowej czekolady oraz z białej czekolady z odrobiną malibu (alkohol). Całość polana białą czekoladą

Coconut sponge cake layered with homemade orange jam, delicate white and milk chocolates mousse with Malibu drop. White chocolate on top

13,00 zł



Marcinek /130g

Cienkie warstwy ciasta przełożone delikatną masą śmietanową

Thin layers of cake layered with delicate cream

11,00 zł

CIASTA

CAKES



Jabłecznik z nutą imbiru i kardamonu, podany na ciepło z sorbetem /200g

Warm apple pie with ginger and cardamon served with sorbet

12,00 zł



Sernik cynamonowo-miodowy z sosem malinowym i lodami waniliowymi /220g

Cinnamon-honey cheesecake with raspberry and vanilla ice-cream

14,00 zł

