



СНІДАНКИ СОЛОДКЕ КОНТАКТИ

Сніданок, як окремий вид мистецтва.



Guacamole Toast

Пюрірована м'якоть цілого авокадо з додаванням соку лайма, перцю Чілі на цільнозерновому ремісничому хлібі з в'яленими томатами та сиром Рікотта

138 грн.

[Детальніше](#)



Avocado Toast

Класичний авокадо тост з яйцем пашот на цільнозерновому ремісничому хлібі з грецьким йогуртом, томатами Черрі та свіжою зеленню.

123 грн.

[Детальніше](#)



Granola Bowl

Грецький йогурт, запечені вівсяні пластівці з банани та свіжі ягоди.

97 грн.

[Детальніше](#)

Чи потрібен привід для того, щоб побалувати себе улюбленим десертом?



Milky Girl Cake

Тонкі, ванільні, бісквітні коржі з повітряними збитими вершками. Прикрашаємо глазур'ю з білого шоколаду з профітролями.

768 грн.

Детальніше

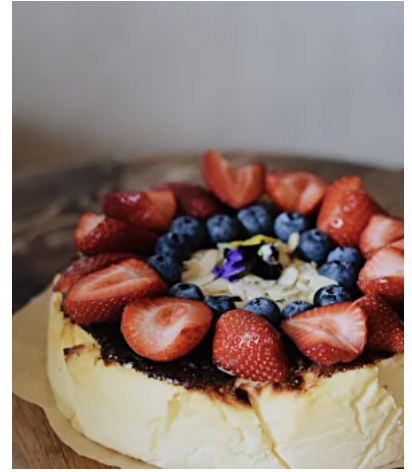


Pingui Cake

Тонкі, шоколадні коржі та ніжний крем зі збитих вершків. Покритий бельгійським шоколадом. Прикрашаємо трюфельними цукерками.

776 грн.

Детальніше



Cheesecake San Sebastian

Запечений чізкейк на основі крем сиру. Прикрашаємо ягодами.

840 грн.

Детальніше



Red Velvet

Торт з багатою історією та насиченим смаком. Бісквітні коржі з додаванням какао і бурякового соку в поєднанні з крем-чіз.

704 грн.

Детальніше



Bali cake

Основа ванільні млинці з легким кремом парфе, манговий мус, кулі з маракуї. Прикрашаємо лаймовою меренгою.

736 грн.

Детальніше



Cheesecake Oreo

Крем чіз з додаванням крихт печива Орео і білого шоколаду. Прикрашаємо збитими вершками.

576 грн.

Детальніше

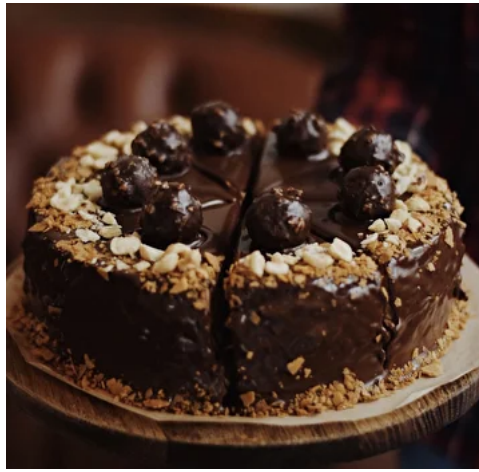


Blueberry Flapjack

Ніжні, шоколадні млинці, чорничний мус, повітряний крем парфе на основі вершків. Прикрашаємо запеченою меренгою та лохиною.

872 грн.

Детальніше



Chocolate Chip Cake

Шоколадний Брауні корж, праліне з фундука та мигдалю, ніжний шоколадний мус. Покритий бельгійським шоколадом.

920 грн.

Детальніше



Carrot Cake

Soft, juicy, sponge cakes with the addition of sw walnuts, citrus and spices in combination with a cream cheese.

704 UAH

Read more



Pie

Pie based on Italian shortcrust pastry. Stuffing of spicy cherries or caramelized apples with the addition of almond frangipani.

292 UAH

Read more

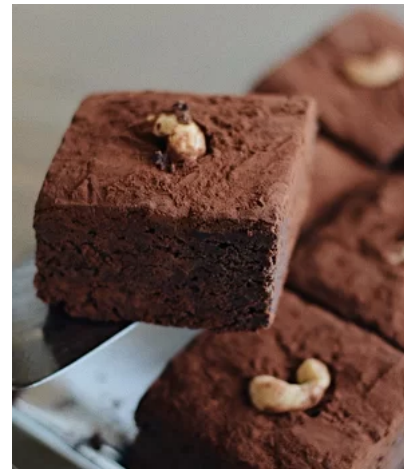


Bonaparte pistachio

Our interpretation of Napoleon dessert. A combination of Italian puff pastry and tender pistachio cream.

576 UAH

Read more

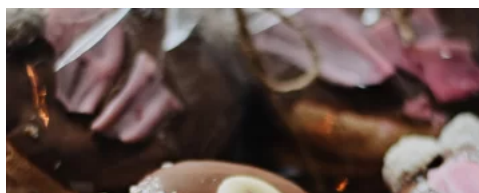
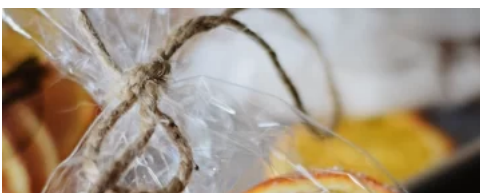


Brownie

Classic American dessert. Crispy on the outside, the inside and very chocolatey.

60 UAH

Read more





Frips

Finely chopped fruit, dried with a dehydrator.

50 UAH

[Read more](#)



Angel Cookies

Almond cookies with pistachio or coconut cream.
Decorate with Belgian chocolate.

95 UAH

[Read more](#)



Grandma's cake

Our interpretation of Tiramisu dessert. Handmade cookies soaked in coffee and Italian wine. In combination with cream based on mascarpone cheese.

980 UAH

[Read more](#)

Contacts

"Cholla & Joshua"

Zaporozhye, Soborny Avenue, 200.

"Twins Coffee Point"

Zaporozhye, Mayakovsky Avenue, 11a.

Phone: 0668332703

