

TÅRTOR

KLASSISK PRINSESS

Sockerkaksbotten, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, hallon, tjockt vispad grädde och täckt med vit marsipan.

TROPICO POP

Rostad kokos- och brynt smörbotten med syrlig anaspannacotta, len mousse på Valrhonas Dulcey-choklad och en kokos- och vit chokladglaze.

FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR

CITRON- OCH MARÄNGTARTE

Mördegsskal fyllt med vår egen ljuvliga citroncurd, toppad med italiensk maräng. **FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR**

HALLON-LAKRITS

Sans farine-botten med syrlig hallonbavaroise, len lakritsbrulé och krispig feuilletine – toppad med en salt maräng och macarons. **MJÖLFRI**

KONDITORNES MAZARIN

Mazarinbotten gjord på spansk mandel, vaniljgrädde på tahitivanilj och konditorns val av frukt och bär. **MJÖLFRI**

VARJE MÅNAD HAR VI DESSUTOM ETT GÄSTSPEL AV EN NY, SPÄNNANDE TÅRTA, UTÖVER OVAN SORTIMENT – FRÅGA OSS OM VAD SOM ÄR AKTUELLT JUST DENNA MÅNAD

Storlekar

6-8 BITAR, 345 KR 10-12 BITAR, 445 KR 14-16 BITAR, 545 KR

Ring in din beställning till oss på 08-1062 25

BREAD AND TABLE

Måndag-fredag 7-18, lördag och söndag 8-17
Birger Jarlsgatan 53, 111 45 Stockholm
08-10 62 25 | info@breadandtable.se