

TÅRTOR

CASSIS CASSIS

Mandel- och pistagejacondebotten med mjölkchokladpannacotta, frisk bavaroise med svarta vinbär, chokladmacarons och svartvinbärsmarshmallows.

KLASSISK PRINCESS

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

PERSIKA & HALLON

Sockerkaksbotten med brynt smör, persikokompott, frisk hallon- och yoghurtpannacotta och len persikobavaroise.

KONDITIONS MAZARIN

Mazarinbotten med spansk mandel, vår vaniljkräm gjord på tahitivanilj, tjockt vispad grädde och färska jordgubbar.

BAKAD UTAN GLUTEN

CITRON- OCH MARÄNGTARTE

Mördegsskal fyllt med vår egen ljuvliga citroncurd, toppad med italiensk maräng.

FINNS ENBART SOM 10-12 BITAR

Storlekar

6-8 BITAR, 379 KR 10-12 BITAR, 479 KR 14-16 BITAR, 579 KR

Ring in din beställning till oss på 08-10 62 25

**BRUNKEBERGS
BAGERI
OCH BISTRO**

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

HAR DU ALLERGIER ELLER FRÅGOR OM VÅRA INGREDIENSER, FRÅGA GÄRNA VÅR PERSONAL