Eisberg

SCANAȚI CODUL PENTRU INFORMAȚIILE NUTRIȚIONALE

INGREDIENTE
CU POTENȚIAL ALERGEN:

Lapte și derivate din lapte, ouă, gluten, arahide, nuci, conform reglementărilor prevăzute în Regulamentul UE 1169/2011.

Produs/din produse decongelate.

Pentru informații suplimentare privind conținutul preparatelor din meniu, întrebați personalul.

office@eisberg-gelato.ro
www.eisberg-gelato.ro



Eisberg



22 LEI

100 g

yogoruby

o experiență încântătoare oferită de gustul unic al ciocolatei Ruby, ce învelește mousse-ul fin de iaurt și sosul de zmeură.



22 LEI

100 g

pistachio dome

mousse de fistic pe blat de vanilie, cu sos intens de fistic și glazură crocantă de ciocolată cu fistic.



22 LEI

BAILEYS

CONȚINE ALCOOL!

100 g

Baileys cake

mousse-ul cu lichior Baileys și sos de caramel, în glazură de ciocolată, oferă o experiență gustativă desăvârșită.



22 LEI

125 g

mousse bianco

o combinație surprinzătoare cu blat de biscuiți, cremă de ciocolată albă și caramel cu alune.



22 LEI

133 g

chocolate mousse

dependență absolută de ciocolată, regăsită într-o felie de tort.



22 LEI

110 g

popcorn cake

mousse de popcorn pe blat de vanilie, decorat cu popcorn caramelizat și sos de caramel toffee.

INGREDIENTE CU POTENȚIAL ALERGEN:

Lapte și derivate din lapte, ouă, gluten, arahide, nuci, conform reglementărilor prevăzute în Regulamentul UE 1169/2011.

Eisberg



22 LEI

+o bilă de înghețată

SE SERVEȘTE CALD.

90 g

brownie

combinația perfectă de nuci, stafide și un blat dens de ciocolată, cu o glazură din ciocolată veritabilă.



18 LEI

SE SERVEȘTE CALD.

116 g

apple cake

o bucată din gustul copilăriei, redescoperită în mărul cu scorțișoară, crema de vanilie și blatul de biscuiți.



22 LEI

100 g

tiramisu

faimosul desert italian ce combină crema fină din mascarpone, cu blatul plin de gustul unui espresso.



26 LEI

90 g

înghețată de nuci

înghețată de nuci cu miere și bucăți de nuci



26 LEI

90 g

înghețată de iaurt

înghețată de iaurt cu sos de cireșe



26 LEI

90 g

înghețată caramel sărat

înghețată de caramel sărat cu sos de bretzel