

ROOFTOP

MAMILLA

DESSERT MENU

56

פאדג' ארבקינה

פאדג שוקולד מריר חמים ועשיר,
טוויל שבבי קקאו קריספי,
גלידת וניל ורוטב שמן זית
ארבקינה מקומי

פיסטוק ברולה

דקואז וקראנץ' פיסטוק,
קרם ברולה פיסטוק עשיר,
פירות יער חמצמצים, פיסטוק
מקורמל ושערוות קדאיף פריכות

בלאנקו טרופי

דקואז וקראנץ' קוקוס, פנקוטה וניל,
סלט פירות עונתי, קולי פירות
טרופיים ומרג אפוי

אגס ותה שחור

קרם שקדים ותפוז אפוי,
אגס מושרה בחליטת תה והל,
קרם וניל עשיר וטוויל שקדים מוזהב

נואר

קרמו שוקולד עשיר וקטיפתי,
אגוזי לוז מקורמלים ומצופים,
קרמל מלוח וקולי קסיס

ROOFTOP

MAMILLA

DESSERT MENU

56

Pistachio Brûlée

Pistachio dacquoise and crunch, rich pistachio crème brûlée, sour berries, caramelized pistachio and crispy kadaif strands

Pear and Black Tea

Baked almond and orange cream, pear soaked in tea and cardamom infusion, rich vanilla cream, golden almond tuile

NOIR

Rich, velvety chocolate cremeux, caramelized coated hazelnuts, salted caramel, and cassis coulis

Arbequina Fudge

Warm and rich dark chocolate fudge, crispy cocoa nib tuile, vanilla ice cream, and local Arbequina olive oil sauce

Tropical Blanco

Coconut dacquoise and crunch, vanilla panna cotta, seasonal fruit salad, tropical fruit coulis, baked meringue

