

Signature Pastry Menu

Coffee Praline Crunch

Milk chocolate crunch base topped with smooth and creamy white chocolate mousse, which holds a rich and aromatic coffee praline filling within, finished with a delicate chocolate spray.

طبقة مقرمشة من شوكولاتة الحليب تعلوها طبقة من موس الشوكولاتة البيضاء الناعم والكريمي، ويضم في داخله حشوة غنية من الكراميل بالقهوة. وتُغطى الحلوى بالكامل بالشوكولاتة

Tiramisu Madeleine

Light and fluffy cake filled with rich coffee cream, and smooth mascarpone mousse, a dusting of cacao powder, and a garnish of crunchy chocolate stick.

كيك المادلين بكريمة القهوة الغنية، مغطى بموس الماسكربوني الناعم مع رشّة من مسحوق الكاكاو و مزينة بأعواد الشوكولاتة المقرمشة

Pistachio Madeleine

Madeleine cake filled with pistachio cream, topped with a sweet honey cream cheese, and finished with a sprinkle of crushed pistachios and crunchy chocolate sticks.

كيكة المادلين، محشو بكريمة الفستق مع طبقة من كريمة الجبن بالعسل مزينة بقطع الفستق المقرمش وأعواد الشوكولاتة

Vanilla Whirl Tart

A buttery, sweet tartlet with a smooth vanilla mousse filled with rich and soft hazelnut praline ganache finished with crunchy hazelnut.

قطعة من بسكويت السابليه المقرمش، مع موس فانيليا ناعم وحشوة غنية من البرالين البندق الناعم، و مزينة بالبندق المقرمش

Tropical Tart

A tropical tartlet with almond vanilla cake base soaked in rich mango sauce and fresh mango passion fruit filling with creamy vanilla mousse and topped with mango passion fruit glaze.

بسكويت السابليه المقرمش، مملوءة بكيك اللوز و الفانيليا و المانجو الغنية تعلوها طبقة من موس الفانيليا الكريمي، مع حشو المانجو والباشن فروت و مغطى بطبقه من جليز المانجو والباشن فروت الطازجة

Choco-Raspberry Cake

Moist dark Chocolate Cake layered with light and airy chocolate mousse, filled with our signature raspberry jam for a burst of fruity tang and is finished with dark chocolate glaze.

طبقات كيك الشوكولاتة الداكنة، وحشوة موس الشوكولاتة الخفيفة. و محلاه بمربي التوت الخاص بنا التي تضيف لمسة من الانتعاش، وتُغطى بطبقة لامعة من جليز الشوكولاتة الداكنة

Chocolate Bubble

A chocolate dacquoise base topped with a creamy, chocolate mousse filled with smooth caramel crème brûlée.

بسكويت الشوكولاتة الخفيف المقرمش تعلوها طبقة من موس الشوكولاتة الغني محشو كريم بروليه و الكرامل الناعم

Blueberry Bubble

Moist yogurt cake base topped with creamy mascarpone cheese mousse, filled with a sweet and tangy blueberry compote.

كيك الزبادي تعلوها طبقة من موس جبنة الماسكربوني الكريمي. و بحشوة التوت الأزرق الحلوة و المنعشة

Caramel Crunch Éclair

Choux pastry filled with rich salted caramel cream topped with caramel glaze and finished with crunchy hazelnut chocolate crumble.

عجينة الشو الخفيفة المحشوة بكريمة الكراميل المملح الغنية تعلوها طبقة لامعة من جليز الكراميل و مزينة بالشوكولاتة بالبندق المقرمش

Vanilla Berries Mille-Feuille

Flaky puff pastry dough, layered with a delicate vanilla cream, and garnished with fresh berries for a touch of fruity sweetness.

طبقات الباف باستري الخفيفة والهشة، مع طبقات من كريمة الفانيليا الناعمة، و مزينة بتشكيلة من التوت و الفواكه الطازجة

Mix Berries Cheesecake

Classic and creamy Cheesecake on rich and buttery biscuit crust, topped with a vibrant mixed berries.

تشيز كيك كلاسيكي وكريمي فوق طبقة غنية ومقرمشة من البسكويت، و مغطاة بمزيج منعش من التوت المشكل

Honeycake

Rich layered cake featuring a soft, honey-infused sponge with a creamy honey cream cheese filling, and finished with a scattering of sweet, flaked honey crumbs.

طبقات من كيك العسل الغنية و الرقيقة مع حشوة ناعمة من كريمة الجبنة و العسل و مغطاة بفتات العسل المقرمش

Orange Chocolate Truffle

Rich dark chocolate (70%) meets vibrant fresh orange, sweetened with honey. Coated in smooth dark chocolate, finished with candied orange zest.

ترافل شوكولاتة داكنة غنية، ممزوجة بنكهة البرتقال والعسل و مغطاة بطبقة ناعمة من الشوكولاتة الداكنة ٧٠ ٪ و مزينة بفشر البرتقال المسكر

YOUR PASTRY YOUR COFFEE

your moment



www.ovio.eu

 [ovio](#)  [ovio.eu](#)