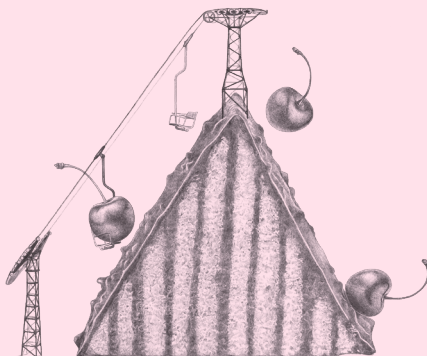




DESERTURI

zelateria



Am crescut printre fustele unei bunici foarte pricepută în ale bucătăriei, cu o mamă cofetar și un tată care a revoluționat gastronomia urbană românească. Cam ce putea să iasă de aici? Veți afla în cele ce urmează.

În 2011, din dorința de a schimba modul în care românii percep, mănâncă și produc deserturi, am hotărât să pornesc pe un drum lung și sinuos al renașterii cofetăriei românești, drum presărat din belșug cu ciocolată, frișcă, vanilie, fructe, răbdare, muncă și pasiune.

Deși în perioada interbelică Bucureștiul număra cele mai multe cafenele și cofetării din Europa, cu nume renumite și apreciate pe întregul continent, la începutul mileniului trei vitrinele cofetăriilor din capitală arătau ca cele ale Franței anilor '60. Eram în urmă cu jumătate de secol!

Mai grav, prin 2010, cofetăria românească clasică zăcea uitată într-un colț întunecat, nemaifiind „la modă” să mănânci Savarine, Amandine sau Carpați. Mi s-a părut nefiresc. Avem o cofetărie minunată, vie și cosmopolită, de ce să nu ne bucurăm de ea?

**Revitalizarea cofetăriei românești a devenit, de atunci, misiunea mea.**

După terminarea unei extraordinare școli de profil din Franța și doi ani de ucenicie în restaurantele părinților, am vrut să aduc în contemporaneitate vechi rețete românești, folosind tehnici moderne și ingrediente foarte atent alese. Astfel, în 2014, am deschis propriul laborator, iar în 2016 am inaugurat Zexe Braserie, astăzi Zelateria. În 2020 a luat naștere și Zelato, divizia jucăușă de înghețată a cofetăriei noastre.

Ne-am propus să ridicăm ștacheta și să schimbăm standardele în acest domeniu. Și am reușit! După 12 ani în care gustul bun și bunul-gust au fost preocuparea noastră zilnică, eu și echipa mea știm că lucrurile sunt, în sfârșit, pe făgașul cel bun.

Așa că, vă invităm să descoperiți noua cofetărie românească, revigorată, echilibrată, elegantă și plină de emoție.

**Ana Consulea**  
Chef cofetar



## Despre materiile prime

Exigenți din fire și totodată conștienți de natura gourmet a celor care ne trec pragul, folosim doar materie primă de excepție, de la producători care ne împărtășesc valorile.

**Ciocolata** din meniul nostru are personalitate puternică, de avangardă, și caracteristici aparte. Furnizorii noștri sunt două nume mari: Valrhona și Icam.

Producătorul de ciocolată din valea Rhonului (de unde și numele – **Valrhona**) a fost primul care a înțeles influența profundă a locului unde se cultivă materia primă. Solul, soarele și apa imprimă boabelor de cacao caracteristici unice, pe care un ciocolatier priceput le scoate în evidență prin produsele sale. Au apărut, astfel, o serie de ediții Grand-Cru, pe care le veți regăsi și în meniul nostru. Gran Couva, Porcelana, Caraibe sau Guanaja sunt cupaje de boabe de cacao din anumite regiuni, cu terroir excepțional.

Celălalt producător îndrăgit de cofetarii noștri este **Icam**.

S-a dezvoltat ca afacere de familie, în Italia anilor '40, și a rămas în familia Agostoni până astăzi. Icam este un nume cu rezonanță, fiind un producător de ciocolată premium, cu grijă la întregul traseu, de la boabă până la tabletă. Icam și-a luat angajamentul de a produce ciocolată de calitate superioară, adoptând practici sustenabile și etice, cu un impact pozitiv asupra comunității și mediului înconjurător.

Pentru produsele lactate am ales un nume de referință la nivel mondial: **Elle&Vire Professionnel**, brand premium franțuzesc. Povestea lor a început în 1945, în Normandia, zonă renumită pentru calitatea laptelui. Astăzi, Elle&Vire Professionnel este brandul preferat al bucătarilor cu stele Michelin și al cofetarilor din echipa noastră. Calitatea produselor lor se datorează prioritizării condițiilor speciale de creștere a animalelor, care petrec anual 210 zile pe pajiști, din aprilie până în octombrie.

**Vanilia, ouăle proaspete, făina, fructele pentru dulceați, piureurile pentru înghețate, pastele din nuci, mierea** au fost și ele îndelung căutate și atent alese, pentru a vă oferi nu doar ceva dulce, ci o experiență complexă, de neuitat.

# ROMĂNEȘTI ISTORICE

## CARMEN SYLVA

130 g | 38LEI

*Când Regina Elisabeta a României a împlinit 50 de ani (29 decembrie 1893) Carol I - altfel mai curând cazon în materie de finețuri gastronomice - a cerut bucătarilor să pregătească un desert special. Apare, astfel, prăjitura Carmen Sylva cu ciocolată și cafea. I-am adăugat migdale, Amaretto și un brâu inspirat din portul românesc*

## REGINA MARIA

125 g | 36LEI

*Inițial un blat dens cu migdale, napat cu peltea de caise și decorat cu fructe uscate, reprezentând coroana încărcată cu pietre prețioase a mult iubitei noastre regine. O găsiți la noi reinterpretată, cu cremă din ciocolată albă, vanilie de Madagascar, inserție din caise și rodie pe un blat de tartă cu migdale. Un desert demn de o regină care vedea frumusețea ca fiind o datorie a oricărui suveran.*

## TAKE IONESCU

140 g | 39LEI

*Pe vremuri, evenimentele politice marcante erau omagiate în diverse moduri. Un astfel de eveniment se petrece în anul 1908, când Take Ionescu creează Partidul Conservator Democrat, desprinzându-se din Partidul Conservator al lui PP Carp. Pentru a sărbători această inițiativă, membrii partidului nou înființat comandă laboratoarelor de cofetărie Grand Hotel du Boulevard, prăjitura ce avea să poarte numele de "Take Ionescu", inițiatorul proiectului. Conține cremă de fistic, cremă de ciocolată, blat de migdale și cacao.*

## GEORGE ENESCU

130 g | 39LEI

*Un desert special creat de către cofetarii Casei Capșa în onoarea marelui compozitor român. Cu aceeași bază ca Joffre, dar puțin mai îndrăzneță prin blatul dens de cacao bine însiropat cu Grand Marnier și aroma bucăților de portocală confiată, prăjitura George Enescu este un desert-răsfăț pentru iubitorii de ciocolată neagră.*

## ROMÂNEȘTI DIN EPOCA DE AUR

### AMANDINĂ

150 g | 38LEI

*Mai puțin dulce și mai puțin grasă decât varianta originală, dar muuult mai însiropată și aromată. Cremă de ciocolată și blat înecat în rom.*

### SAVARINĂ

250 g | 38LEI

*Aluat aerat exagerat de însiropat cu sirop și rom, compotée de căpșuni, frișcă bătută cu puțin zahăr și multă vanilie. O prăjitură exact așa cum trebuie să fie: generoasă.*

### CARPAȚI

110 g | 38LEI

*Desertul care a cunoscut popularitatea încă din anii '50. Straturi de blat însiropate cu rom alb, alternate cu o cremă fiină de caramel și ciocolată, glazură de ciocolată și arahide caramelizate. Ne-am dorit un Carpați perfect și nu ne-am lăsat până nu l-am obținut.*

## COSMOPOLITE CU MULTĂ CIOCOLĂȚĂ

### JARDIN D'EDEN

135 g | 42LEI

*Am creat pentru meniul nostru o variantă personală a Grădinii Edenului, prăjitura concepută la „Maison Vergne”: mousse alb din ciocolată Ivoire, vanilie de Madagascar și fructe proaspete. Am ales blatul Dacquoise, un blat ușor din beza și alune de pădure, specific zonei de sud-est a Franței.*

### LE PETIT-ANTOINE

140 g | 39LEI

*Creat în anul 2008, Le Petit-Antoine a devenit foarte repede best-sellerul lui Stephan Glacier (campion mondial în 2006 Phoenix-Statele Unite). Numit de critici „operă de artă în miniatură”, acest desert îmbină perfect fondantul blatului de cacao, crocantul praline-ului din alune de pădure, lejeritatea moussee-ului de Gianduja și finețea glasajului din ciocolată cu lapte.*

## FORÊT-NOIRE

135 g | 39LEI

*Inventată în Germania secolului al XX-lea de către Josef Keller, prăjitura înregistrată în 2003 de autoritățile germane pentru a-i proteja componența conține la bază „vișine, frișcă, unt sau o combinație între cele două, un blat de cacao îmbibat cu Kirch, toate îmbrăcate în frișcă sau unt și decorate cu bucăți de ciocolată”. La noi o găsiți cum ar spune francezul „revisité” și adaptată gustului românesc: mousse de ciocolată neagră Caraibe 66%, pus în valoare de un coulis de vișine cu alcool, cremă lejeră de vanilie de Madagascar și blat pufos de cacao.*

## TROIS CHOCOLATS

125 g | 39LEI

*Un desert format din trei feluri de mousse de ciocolată: Caraibe 66%, creată dintr-un mix de boabe culese de pe mici plantații aflate pe țărmul Mării Caraibelor, Guanaja 41%, al cărui gust puternic de ciocolată este calmat de notele subtile de lapte și Ivoire, ciocolată albă nu foarte dulce, cu aromă delicată de vanilie, toate așezate în straturi orizontale pe un blat pufos de cacao.*

## POIROT

130 g | 39LEI

*Nu inspectorul, ci prăjitura cu blat Joconde, nuci caramelizate, mousse lejer din ciocolată neagră și inserție de pere.*

## ROCHER

125 g | 38LEI

*Special creată pentru iubitorii de ciocolată, Rocher îmbină perfect crema de mascarpone cu pralina de alune de pădure, bucățile crocante de croustillant și glasajul din ciocolată neagră. MINUNATĂ!*

## PASSION

125 g | 38LEI

*Blat crocant cu pralină, cremă fină de ciocolată cu lapte Noche ce se îmbină perfect cu inserția răcoroasă din fructul pasiunii.*

## SUBLIME (fără zahăr, dar cu îndulcitor)

115 g | 42LEI

*Îndulcită cu stevia și maltitol, conține ciocolată, lime și busuioc. SUGAR-FREE*

# COSMOPOLITE CU MAI PUȚINĂ CIOCOLATĂ SAU DELOC

**COCOZETTE** 135 g | 42LEI

*Blat însiropat cu sirop de vanilie, mousse lejer de cocos și inserție de fructe de pădure, ciocolată Valrhona cu căpșuni.*

**MADemoiselle TONKA** 125 g | 38LEI

*Cremă extrem de fină din brânză ușor sărată, inserție cu căpșuni și tonka, blat crocant de biscuiți.*

**EXOTIC** 110 g | 38LEI

*Cremă din mango și fructul pasiunii, inserție de banană și mentă, bucăți crocante de croustillant cu cocos și blat Dacquoise cu migdale, totul îmbrăcat într-un glasaj răcoritor.*

**MEDOVİK** 125 g | 36LEI

*Blaturi din miere, cremă de caramel și smântână. Perfecțiunea într-o prăjitură.*

**VERINĂ TIRAMISU** 130 g | 34LEI

*Cremă aerată din mascarpone, blat bine însiropat cu cafea și amaretto.*

**VERINĂ CHEESECAKE  
(fără zahăr, dar cu îndulcitor)** 150 g | 34LEI

*Cremă de brânză îndulcită cu stevia, compotée din fructe de pădure fără zahăr adăugat, crumble crocant.  
SUGAR-FREE.*

**PRĂJITURĂ VEGANĂ ELISABETA** 190 g | 38LEI

*Asemănătoare clasicului tort de biscuiți al copilăriei, compoziția cremoasă a prăjiturii vegane este completată fantastic de nucile coapte, merișoarele acrișoare și stafidele aurii.*

*\*Din orice prăjitură pe care o găsiți în meniul nostru, putem face și torturi.  
Comenzile se dau cu cel puțin două zile lucrătoare înainte.*

## TARTE

### SENSATION BLANCHE

120 g | 39LEI

*Blat de tartă fondant din migdale umplut cu pralină de alune de pădure și cremă delicată din ciocolată alba Ivoire și vanilie de Madagascar.*

### MISS COCO

130 g | 38LEI

*Tartă fină de ciocolată umplută cu ganache de ciocolată Peru, perluțe crocante Valrhona, deasupra căreia am creat un mousse de cocos fără zahăr adăugat. Fină, perfectă pentru doamne și domni la dietă, care doresc, totuși, să se răsfete cu puțină ciocolată.*

### CITRON

145 g | 38LEI

*Blat dulce fondant umplut cu un compotée de mango, cremă fină de lămâie combinată îndrăzneț cu ghimbir proaspăt.*

### TARTĂ CU FRUCTE DE SEZON

200 g | 32LEI

*Tartă coaptă cu vanilie și diverse fructe, în funcție de sezon (vișine, afine, caise, zmeură, pere).*

## ÎNGHEȚATĂ

### ÎNGHEȚATĂ

70 g/cupă | 14LEI

*Înghețata noastră este realizată în mod artizanal, cu vanilie (nu esență!), ciocolată, fructe (nu paste) și piureuri fără zahăr adăugat. Sortimentele se schimbă constant : ciocolată și brownie, vanilie de Madagascar, căpșuni, lămâie și lime, mango și fructul pasiunii, colivă, fistic iranian, cocos copt, pralină, banană, vișine, mentă, cafea, arahide, orez cu lapte, eugenie, cireșe amare și multe altele în funcție de sezon și inspirație.*

### PROFITEROL

300 g | 42LEI

*Un desert despre care am auzit atâtea povești, încât era imposibil să nu îl punem în meniu. Choux-uri moi umplute cu cremă fină de vanilie, înghețată de ciocolată și vanilie, frișcă ușor îndulcită și sos de ciocolată. Neapărat în această ordine! Altfel nu-i profiterol.*



## CHECURI ȘI ALTE ALUATURI RAPIDE

Chec de mamaie ( <i>marmorat</i> )	310 g/bucata		44LEI
Chec cu ciocolată și portocale	330 g/bucata		48LEI
Chec cu prune, migdale și rom	330 g/bucata		48LEI
Chec cu citrice	330 g/bucata		48LEI
Prăjitură Mircea	150 g		18LEI
Pandișpan cu vișine	110 g		16LEI
Crumble cu prune	120 g		16LEI
Brownie cu cafea	115 g		16LEI
Brownie cu arahide	110 g		16LEI
Negresă vegană cu cocos	150 g		19LEI

## BISCUIȚI, FURSECURI ȘI ALTE DELICATESE

Biscuiți cu citrice	120 g		19LEI
Biscuiți cu scortîșoară	120 g		19LEI
Biscuiți cu cacao	120 g		19LEI
Biscuiți cu vanilie și unt caramelizat	120 g		19LEI
Biscuiți cu cafea	120 g		19LEI
Biscuiți cu stafide	100 g		19LEI

Biscuiți cu tonka și cacao, fără zahăr 100 g | 24LEI

Biscuiți cu nimic 100 g | 24LEI

*Fără zahăr, fără lactoză, fără gluten.*

Biscuit -Turtă dulce decorat artizanal 50g/bucata | 19LEI

Cornulețe fragede cu magiun și nucă 150 g | 29LEI

Mix alune caramelizate ușor sărate 150 g | 28LEI

*Fără gluten*

Sărățele cu telemea de oaie 100 g | 21LEI

Pișcoturi pufoase 120 g/pachet | 22LEI

Bezele aromate 50 g/pachet | 19LEI

*Fără gluten*

Macarons 15g/bucata | 9LEI

*Fără gluten*

Pricomigdale 18g/bucata | 9LEI

*Fără gluten*

Piersicuțe 30g/bucata | 9LEI

Ciocolată de casă 80 g/bucata | 16LEI

*Fără gluten*

Prune în ciocolată 200 g | 42LEI

*Fără gluten, vegan*

Portocale în ciocolată 150 g | 42LEI

*Fără gluten, vegan*



*\*Produsele noastre nu conțin ouă crude. Preparatele pot conține alergeni din grupele majore: cereale, crustacee, lactate, ouă, pește, arahide.*

*Atenție! Deserturile noastre se produc într-un mediu în care se prelucrează produse cu gluten, zahăr, alune.*

*Pentru toate informațiile și detaliile nutriționale vă rugăm consultați fișele produselor aici:*



**Zelateria – Braserie**

B-dul Aviatorilor nr. 65, Sector 1, București

Program: Luni – Duminică 9:30 – 22:00

Telefon: 0786 778 777

E-mail: [comenzi@zelateria.ro](mailto:comenzi@zelateria.ro)

Pentru torturi și Desert Baruri evenimente, vă rugăm să ne contactați la:

Telefon: 0784 279 096

E-mail: [evenimente@zelateria.ro](mailto:evenimente@zelateria.ro)

[www.zelateria.ro](http://www.zelateria.ro)

