

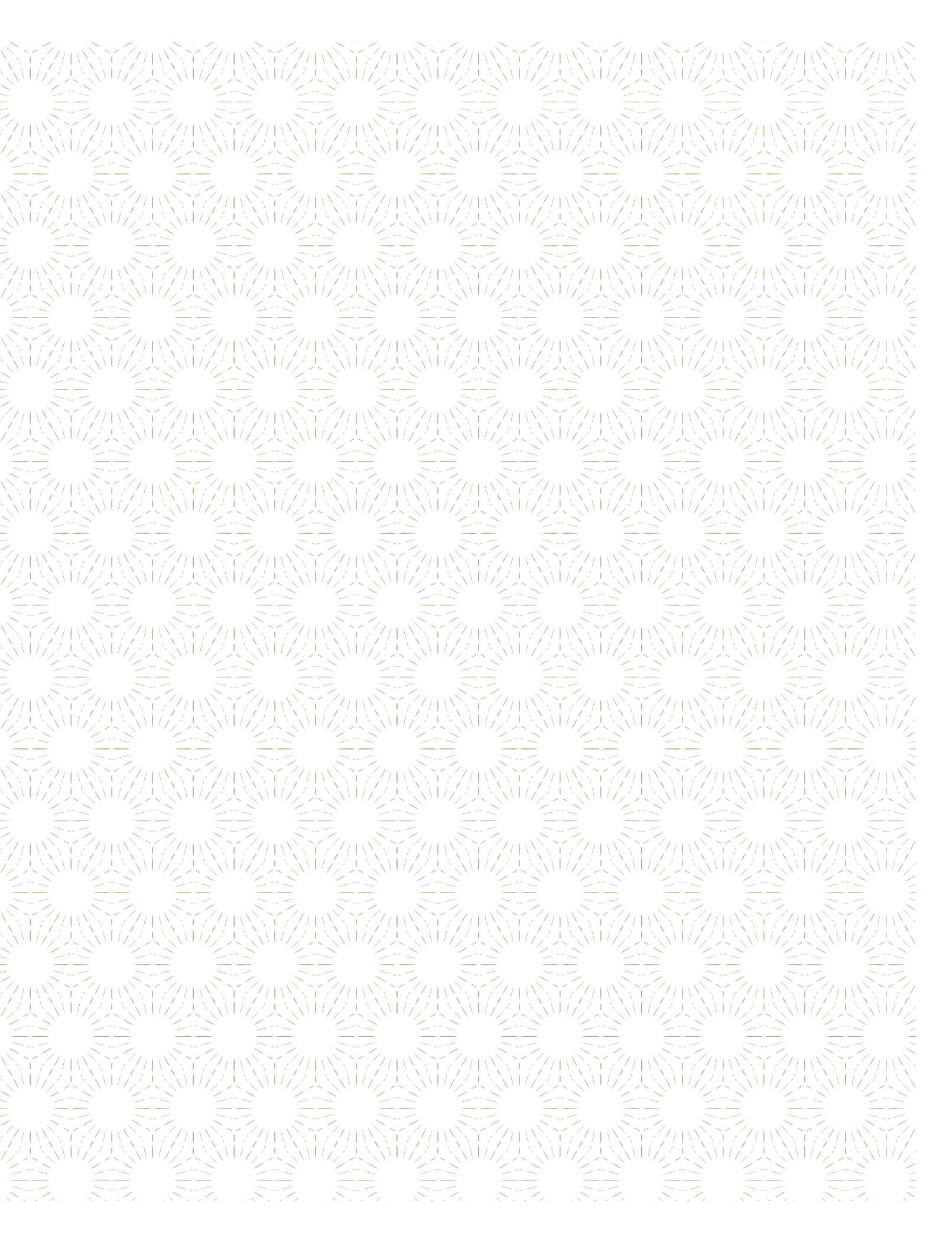
NAMI

beach club & more



MENU

divine sweets





DESSERTS MENU

By Flavian Dobre

Master Pastry Chef



Creator of unique desserts in the world, awarded annually in profile competitions and appreciated worldwide, Flavian is a master in the art of gastronomy and recognized as one of the 30 best Pastry Chefs worldwide.

Over time he worked alongside the greatest chefs and pastry chefs in the world, masters such as Stéphane Glacier, Roberto Rinaldini and Joël Robuchon. He gained international recognition winning the World Pastry Championship in Munich in 2015 and more recently in 2023 being awarded the titles of "European Champion" (Global Chef Rimini) and "The best pastry chef in Romania", in addition to the silver medal at the Stuttgart Olympic Games as coach of the national gastronomy team.

Our NAMI Beach Club & More selection of sweets has the genius touch of Chef Flavian Dobre. Each dessert on this menu is a masterpiece, reflecting pursuit of perfection and deep passion for the art of patisserie.

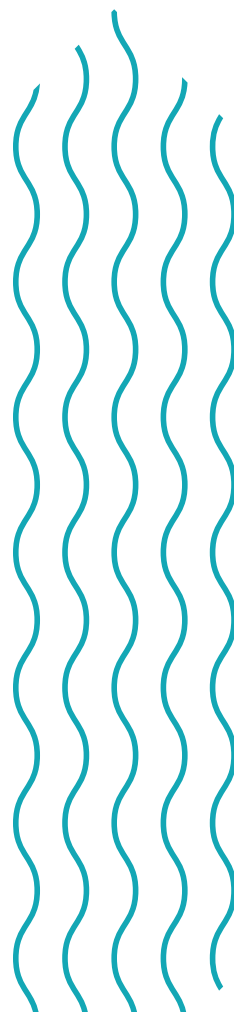
Enjoy this extraordinary journey of senses!

Creator de deserturi unice în lume, premiate anual în concursuri de profil și apreciate la nivel mondial, Flavian este un maestru în arta gastronomiei și recunoscut drept unul dintre cei mai buni 30 de Pastry Chefs din lume.

De-a lungul timpului a lucrat alături de cei mai mari bucătari și patiseri din lume, maeștri precum Stéphane Glacier, Roberto Rinaldini și Joël Robuchon. A obținut recunoaștere internațională câștigând Campionatul Mondial de Patiserie de la München în 2015 și mai recent în 2023 fiind distins cu titlurile de „Campion European” (Global Chef Rimini) și „Cel mai bun patiser din România”, pe lângă medalia de argint la Jocurile Olimpice de la Stuttgart ca antrenor al echipei naționale de gastronomie.

Selecția de deserturi a NAMI Beach Club & More are atingerea de geniu a lui Chef Flavian Dobre. Fiecare desert din acest meniu este o capodoperă, reflectând căutarea perfecțiunii și pasiunea profundă pentru arta patiseriei.

Vă invităm să vă bucurați de această călătorie extraordinară a simțurilor!



APPLE

white chocolate mousse, Voinești apple insert, chocolate creameaux with hazelnuts, almond crust with crispy breadcrumbs

mousse ciocolată albă, inserție de mere de Voinești, creameaux de ciocolată cu alune de pădure, blat de migdale cu pesmet crocant

90gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

FRAMBOISE

Cameroon white chocolate mousse, Vietnam chocolate ganache with raspberry heart, pistachio top

mousse ciocolată albă Cameroon, ganache ciocolată Vietnam cu inimă de zmeură, blat de fistic

90 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

KANEL

dark chocolate "pâte à bombe" mousse, caramel insert, molecular caramel charlotte, chocolate crust

mousse "pâte à bombe" cu ciocolată neagră, inserție de caramel, șarlotă moleculară de caramel, blat de ciocolată

100 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

VICTORIA

white chocolate mousse with strawberries and Oreo biscuit, strawberry insert, vanilla crust

mousse ciocolată albă cu căpșune și biscuit Oreo, inserție de căpșune, blat de vanilie

100 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

PISTACHO

dark chocolate mousse, pistachio namelaka, raspberry insert, crispy praline, chocolate crust

mousse ciocolată neagră, namelaka de fistic, inserție de zmeură, pralină crocantă, blat de ciocolată

120 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

ASADO

dark chocolate creameaux, dark chocolate mousse, chocolate ganache, crispy pralines, chocolate crust

cremeaux de ciocolată neagră, mousse ciocolată neagră, ganache de ciocolată, pralină crocantă, blat de ciocolată

120 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

CHERRY

white chocolate and vanilla mousseline, cherry insert, chocolate ganache, crispy crust

mousseline de ciocolată albă și vanilie, inserție de cireșe, ganache de ciocolată, blat crocant

90 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55



STONE

mascarpone foam, tropical fruit insert, champagne charlotte, vanilla crust

spumă de mascarpone, inserție de fructe tropicale, charlotă de șampanie, blat de vanilie

90 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

LIMONCELLO

white chocolate mousseline, lemon insert, tender dough, creamy vanilla

mousseline de ciocolată albă, inserție de lămâie, aluat fraged, cremos de vanilie

90 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

TROPICAL

mango mousse, strawberry insert, coconut mousse and vanilla crust

mousse de mango, inserție de căpșuni, mousse cocos și blat de vanilie

90 gr ①③⑤⑥⑦⑧⑪

55

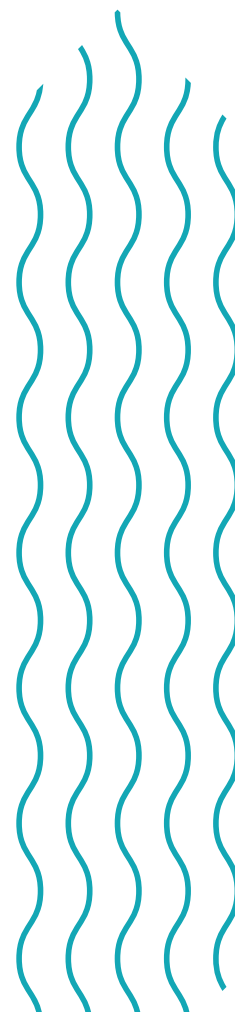
Prices are in LEI and include VAT | *Prețurile sunt în lei și includ TVA*

Main food allergens: | *Principalii alergeni alimentari:*

- ① Gluten | *Gluten*
- ② Crustacea | *Crustacee*
- ③ Eggs | *Ouă*
- ④ Fish | *Pește*
- ⑤ Peanuts | *Arahide*
- ⑥ Soy | *Soia*
- ⑦ Milk | *Lapte*
- ⑧ Nuts | *Nuci*
- ⑨ Celery | *Țelină*
- ⑩ Mustard | *Muștar*
- ⑪ Sesame | *Susan*
- ⑫ Sulphur | *Dioxid de sulf*
- ⑬ Lupin | *Lupin*
- ⑭ Mollusks | *Moluște*

Savor the wonderful flavors we offer! Feel free to take home what is left unfinished, and our team will be delighted to assist you.

Savurați aromele minunate pe care vi le oferim! Vă invităm să cereți la pachet ceea ce a rămas neterminat, iar echipa noastră va fi încântată să vă asiste.





GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

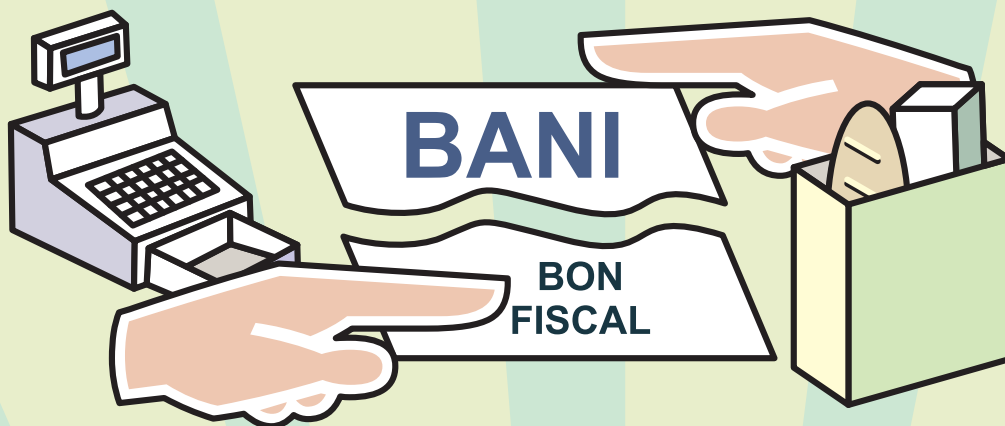
Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați

În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia

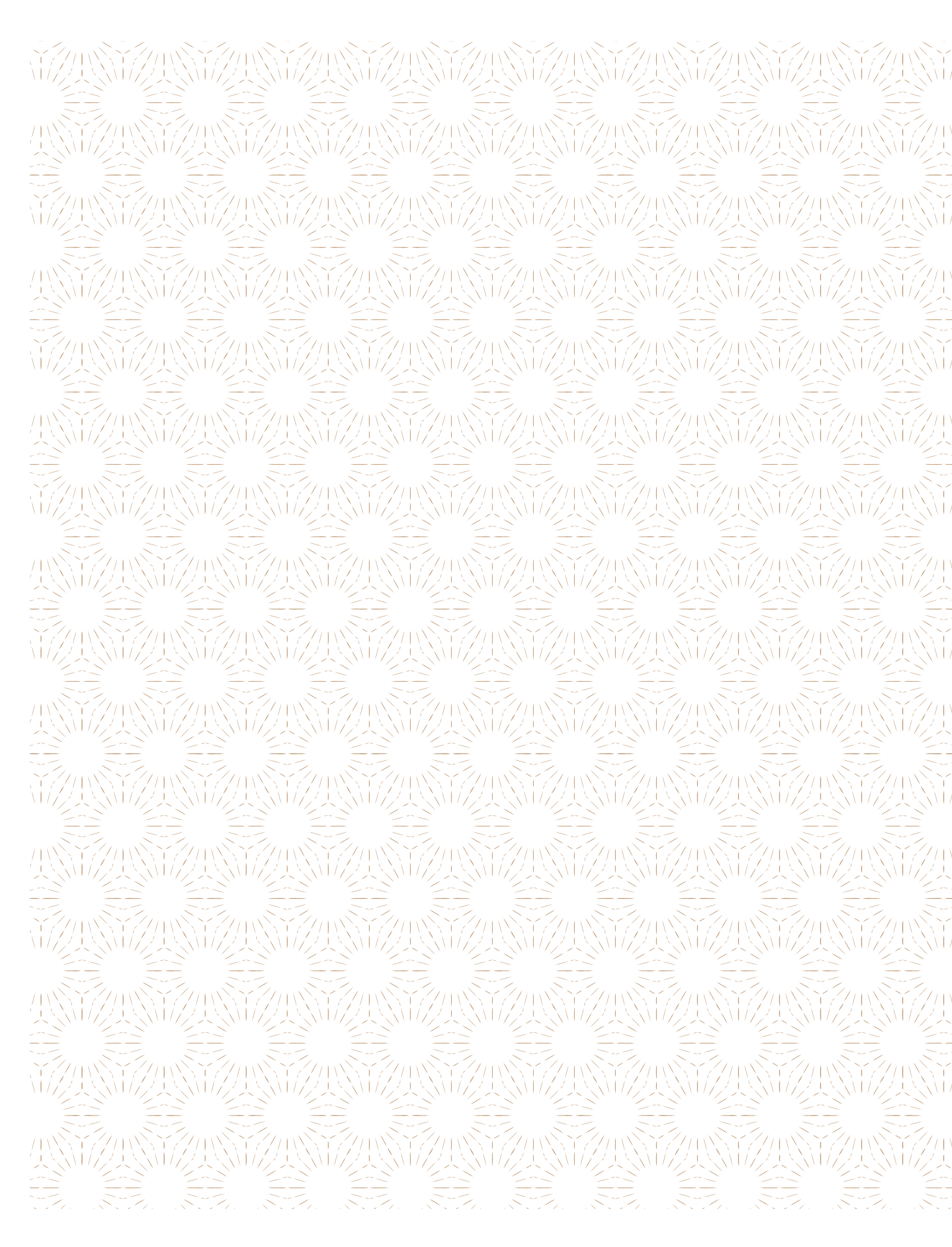
Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale

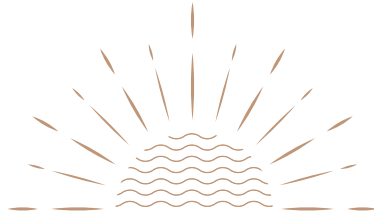
Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal

Pentru a semnala nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.





NAMI

beach club & more



MENU

divine sweets