

## DESSERTS

**TRADITIONAL APPLE CRUMBLE IN A CHOCOLATE CUP – 180**  
WITH TOFFEE SAUCE, VANILLA ICE CREAM AND WARM SAUCE  
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสวานิลลา

**TODDY PALM CRÈME BRULEE – 160**  
TOPPED WITH PASSION FRUIT, WARM VANILLA MADELEINE  
ครีมบุเลร์รสลูกตาลเสิร์ฟพร้อมเสาวรสและมาเดอลีน

**COFFEE TIRAMISU MOUSSE – 220**  
WITH CRUNCHY NOUGAT  
มูสที่รามีสุรסקาแฟ

**FLORIDA KEY LIME PIE “MINI’S” – 120**  
WITH CITRUS MACCAROON AND LIME SHERBET  
ทาร์ตสมะนาวเสิร์ฟพร้อมมาการองและเชอร์เบทสมะนาว

**PINEAPPLE CARPACCIO – 160**  
WITH SPICED SYRUP AND COCONUT ICE CREAM  
สับปะรดเชื่อมเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมรสมะพร้าว

**SEASONAL FRUIT PLATE - 200**  
SLICED FRESH FRUITS IN SEASON  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

**SWEET DESSERT PIZZA - 210**  
CINNAMON CUSTARD CREAM, MANGO, BANANA, STRAWBERRY  
AND CHOCOLATE SAUCE  
พิซซ่าหน้าผลไม้  
ครีมอบเชยคัสตาร์ด, มะม่วง, กกล้วย, สตอเบอร์รี่และซอสช็อกโกแลต



All prices are in THB subject to 10% service charge and applicable Government tax