



**I scream, you scream, we all scream for ICE CREAM!**

In onze candyshop draaien we iedere dag weer vers ijs, sommige verrassend en funky, andere herkenbaar en vertrouwd. Wanneer je je eigen ijsje komt samenstellen kun je kiezen uit een scala aan toppings en meer om jouw zoete dromen waar te maken.

**Build your own (2 scoops) 5**

Kom naar de candyshop en leef je uit!

*Come on over to our candy shop and go nuts!*

**Joost mag het weten (2 scoops) 5**

Chef Joost is het meesterbrein achter onze ijssmaken, deze surprise ijscoupe is fan-tas-tisch!

*Chef Joost is the mastermind behind our ice cream flavors, this surprise ice cream sundae is fan-tas-tic!*

## Pastry Party

### Passion Fruit Cheesecake 5.5

Cheesecake met passievrucht saus

### Red Velvet Cake 5.5

Red velvet cake met dulce de leche

### Monchou Red Fruit Cake 5.5

Monchou taart met rode vruchtencompote

### Nuts For Chocolate 7.5

Chocolade cake met caramel, pecannoot en pinda-kokosijs

---

*Chocolate cake with caramel, pecan and peanut-coconut ice cream*

## Flavor Bomb Bonbons

by Friandries | *Choose 3 for 6*

### Neon Berry

Violtjes | aardbei | lavendel

### Pear Harbor

Peer | kalamansi | pecan

### Bitter Sour Symphony

Koffie | sudachi

### Pop Damn Corn

Beurre noisette | zoute popcorn

### Drop Down Passion

Zoute drop | passievrucht

### Grateful

Lapsang souchong | grapefruit

## Dessert Bar

### Mochi 7 | *Make it vegan!*

Japans dessert van kleefrijst gevuld met ijs, geserveerd met merengue, karamel en gepofte rijst

---

*Japanese dessert of sticky rice filled with ice cream, served with merengue, caramel and rice crispies*

### Mag-nom-nom-nom 7

Door Magnum® geïnspireerd met chocolade sorbet en witte chocolade, met een crumble van pistache en knettersuiker

---

*Inspired by Magnum®, with chocolate sorbet and white chocolate, with a crumble of pistache and popping sugar*

### Sunshine Trifle 8

Hangop met rode vruchten, frambozenijs, gekarameliseerde chocolade en lychee sabayon

---

*Yoghurt curd with red fruits, raspberry ice cream, caramelized chocolate and lychee sabayon*