

Slatki posjet :) Ivica i Marica :)

Prje par tjedana kolegica Tamara sa bloga [Cake by design](#) i ja poharale smo slastičarnicu [Ivica i Marica u Tklači?evoj](#) ulici u Zagrebu. Bile smo toliko sretne jer je Tamara osvojila bon u vrijednosti 300 kn. To znači da možemo pojesti kolača u vrijednosti 300 kn :D ajmeee :) koje veselje :)

Prvo smo bile iznenađene ljubaznošću vlasnika, koji je nam je izašao u susret sa ovom "degustacijom" te isto tako ljubaznošću djelatnika koji su nam uljepšali jedno vruće i sparno nedeljno popodne :)

Osim ovdje, naše dojmove možete vidjeti i kod [Tamare](#) :)



Šim smo ušle osmjehom nas je dočekao Dominik (ili Domagoj, nisam sigurna) koji nas je lijepo

poslužio i preporu?io sve te fine torte, sladolede :)

Po?eli smo lagano, svaka sa po dvije kriške torte misle?i kako nam ni to ne?e biti dosta :D



Kako su borovnice moje najdraže vo?e bilo je sigurno da ?u prvo odabrali "Parfe sa borovnicama" :) Mekani i so?ni biskvit sa parfe kremom od boorovnica bio je pun pogodak za moje nepce :)



Nakon toga uslijedila je čokolada. Puuuuno čokolade po imenu "Frodo". Biskvit od čokolade, parfe od tamne čokolade i ukrasni parfe od bijele čokolade. + ovaj preslatki čoko medaljon sa otiskom njihovog loga :)





Nakon toga samo bile pune. Morale smo malo predahnuti kavicom :) Uvijek pijem bijelu kavu, pa sam ju i tamo uzela i bila je odli?na! Sa njom sam dobila i mini medenjaka u obliku srca koji je imao photo session sa mojim neon noktima :)



Interijer je kao da u?ete u neku bajku, to?ni bajku o Ivici i Marici :) Ulazna vrata su kao keksa, a rukohvat kao licitarsko srce! U sredini prostorije je vodopad koji baš smiruje a ukrašen je malim likovima iz bakje. Cijelom ugo?aju doprinosi i osoblje koje je obu?eno u prekrasne starinske odore :) (zaboravili ih fotkati)



Za kraj smo se po?astile Cabarnet sauvignon rose :) kako nam se pridružila Vedrana ona je uzela klasiku - Schwarzwaldicu!



Mi nismo mogle gledati Vedranu kako sama jede tortu, po Dominikovej preporuci uzele smo sladoledni kup sa vo?em i njihovim kremastim i genijalnim sladoledom! I naravno i to smo riješile :)

Sve u svemu jako smo zadovoljne uslugom i svim okusima :) Svi njihovi kola?i ra?eni su od

integralnog brašna, smeđeg šećera, bez umjetnih bojila, umjetnih aroma, konzervansa. Osnovani su 2003. godine i danas broje preko 60 zaposlenih. U sklopu slastičarnice u Tkalcuževa 70 nalazi se i restoran čiji jelovnik možete pogledati [ovdje :\)](#)

Slastičarnica Ivica i Marica, Novi Zagreb,

Utrine, Barunev trg 16

Broj telefona: 01 / 669 8888

Radno vrijeme:

PON- NED: 08:00 - 21:00

IVICA I MARICA - puno finije i puno zdravije

Slastičarnica Ivica i Marica , Tkalcuževa 70

Broj telefona: 01 / 4817-321

Radno vrijeme :

PON-PET: 10:00-23:00

SUB:09:00-23:00

NED:10:00-21:30

IVICA I MARICA - puno finije i puno zdravije