



*Десертное  
меню*





# Торты

## ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ

Белый бисквит, мягкий классический творог с добавлением сливок, клубничного пюре и клубники, проваренной в специальном сиропе.

1000гр.

1600  
рублей

## ПЕРСИКОВО-ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

Белый бисквит, классический йогурт с добавлением белого шоколада, персикового пюре с кусочками персика.

1000гр.

1600  
рублей

## ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

Белый бисквит, классический йогурт с добавлением малинового пюре, белого шоколада, взбитые сливки

1000гр.

1600  
рублей

## ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАНГО

Белый бисквит, классический йогурт с кусочками свежего манго и мангового пюре

1000гр.

1600  
рублей

## ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

Белый бисквит, мягкий классический творог с добавлением малинового пюре, взбитых сливок

1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ТИРАМИСУ»

Бисквит "Лёфиль", пропитанный кофейной вытяжкой, с маскарпонавым кремом.

1000гр.

1800  
рублей

## ТОРТ «ЧЁРНЫЙ ЛЕС»

Шоколадный бисквит (пористый, с добавлением шоколада и сливочного масла), слой взбитых сливок с тёртым шоколадом и слоем вишневого грюце.

1000гр.

1800  
рублей





# Торты

**ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» КЛАССИЧЕСКИЙ**  
1000гр.

1600  
рублей

**ТВОРОЖНЫЙ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ**  
Белый бисквит, мягкий творог с добавлением чёрной смородины и натуральных сливок  
1000гр.

1600  
рублей

**ТОРТ «ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ»**  
Чёрный шоколадный бисквит. Дуэт из шоколадных муссов (молочного и белого) с добавлением апельсинов, сваренных в специальном сиропе.  
1000гр.

2200  
рублей

**ТОРТ ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»**  
Классический рецепт  
1000гр.

1800  
рублей

**ТОРТ «МАКОВЫЙ»**  
Миндально-белковые коржи с маком и сливочно-белковым кремом покрытые белым шоколадом.  
1000гр.

1800  
рублей

**ТОРТ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ»**  
Многослойный торт. Пористый бисквит, пропитанный специальным сиропом с нежным шоколадным кремом  
1000гр.

1900  
рублей

**ТОРТ «МЕДОВЫЙ»**  
Многослойный торт. Тонкое медовое тесто, пропитанное нежным сметанным кремом приготовленным по специальному рецепту  
1000гр.

1600  
рублей





# Торты

## ТОРТ «ПРАГА»

Шоколадный торт, с кислинкой от абрикосового мармелада  
1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадный бисквит с прослойками нежного шоколадного крема  
1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ШОКО-БУМ»

Мусс из белого шоколада с хрустящей вафельной крошкой. Покрит темной глазурью  
1000гр.

2100  
рублей

## ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

Нежный ореховый торт  
1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Морковно-ореховые коржи с нежным сырным кремом  
1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

На шоколадном бисквите слоеные муссы из трех шоколадов: темного, белого и молочного  
1000гр.

1800  
рублей

## ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Слоеное тесто с заварным кремом "Потисьер" и взбитыми сливками

1000гр.

1600  
рублей





# Торты

## ТОРТ «ЯБЛОЧНЫЙ С КАРАМЕЛЬЮ»

Карамельный мусс с хрустящим пралине и карамельными яблоками.  
1000гр.

1800  
рублей

## ТОРТ «РАДУЖНЫЙ»

Торт из нежнейшего бисквита пропитанный сахарно-апельсиновым сиропом и прослоен кремом «Крем - чиз».  
2000гр.

2500  
рублей

## ТОРТ «МЕДОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ»

1000гр.

1600  
рублей

## ТОРТ «ВИКТОРИЯ»

Нежнейшие шоколадные и ванильные коржи пропитанные сметанным кремом с добавлением вареной сгущенки, грецкого ореха и изюма.  
1000гр.

1800  
рублей

# Бисквитные торты

на растительных сливках



## ТОРТ «КАПУЧИНО»

1000гр.

800  
рублей

## ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ»

1000гр.

800  
рублей

## ТОРТ БИСКВИТНЫЙ С КРЕМ-БРЮЛЕ

1000гр.

800  
рублей

## ТОРТ «ЛЕНИНГРАД»

1000гр.

800  
рублей



# Мини пирожные на банкет



## «ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС» С АНАНАСОМ

Из шоколадного, песочного теста и кусочками ананаса.  
35гр.

60  
рублей

## «КОРЗИНОЧКА С ПЕРСИКОМ»

корзиночка из песочного теста с начинкой из абрикосового конфитюра и сырного крема с персиком, галубикой и веточкой мяты  
40гр.

55  
рублей

## «РУЛЕТ КЛУБНИЧНЫЙ»

Нежное, ванильное буше и клубника со взбитыми сливками.  
45гр.

60  
рублей

## КАП-КЕЙК МОРКОВНЫЙ

из морковно-орехового мусса с сырным кремом.  
50гр.

60  
рублей

## КАП КЕЙК

ванильный с вишней, с черникой, смайлик  
50гр.

65  
рублей

## ТРИ «ШОКОЛАДА»

50гр.

60  
рублей

## КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Из шоколадно-масляного бисквита с сырно-шоколадным кремом.  
80гр.

90  
рублей





# Мини пирожные на банкет



## ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

в темном/белом шоколаде

45гр.

55

рублей

## ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»

из слоёного теста с заварным кремом «Потисьер» и взбитыми сливками

45гр.

55

рублей

## ПИРОЖНОЕ «МАКОВОЕ»

50гр.

70

рублей

## ПИРОЖНОЕ «МЕДОВОЕ»

из заварных, медовых коржей со сметанным кремом.

45гр.

55

рублей

## ПИРОЖНЫЕ «ТРЮФЕЛЬ»

на основе шоколадного бисквита и шоколадного мусса

45гр.

90

рублей

## ПИРОЖНОЕ «ТИРАМИСУ»

из сырного мусса и нежного бисквита "буше" с кофейной пропиткой.

45гр.

90

рублей

## ПИРОЖНОЕ «ЭСТЕРХАЗИ»

из миндально-белковых коржей со сливочным кремом

45гр.

55

рублей



# Миши пирожные на банкет



## КОНФЕТА «ЧЕРНОСЛИВ С МИНДАЛЕМ» В ШОКОЛАДЕ

Ручная работа.  
15гр.

35  
рублей

## КОНФЕТА «ЗОЛОТОЙ ОРЕХ»

Ручная работа. Из ореха Кешью и натурального мёда с покрытием горького шоколада.  
15гр.

35  
рублей

## КОНФЕТА «ТРЮФЕЛЬ»

в шоколадных чипсах, ручная работа. Из трюфельного мусса и хрустящих шоколадных чипсов.  
15гр.

35  
рублей

## КОНФЕТА «ТРЮФЕЛЬ»

с кокосовой стружкой, ручная работа. Из трюфельного мусса.  
15гр.

35  
рублей

## КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ

1 шт.

80  
рублей

## «СМЕШАРИК» НА ШПАЖКЕ

55гр.

70  
рублей

