



ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ



ОГЛАВЛЕНИЕ

Руллет клубничный • 3
Руллет фисташковый • 4
Йогуртовый торт с манго • 5
Йогуртовый торт с персиком • 6
Йогуртовый торт с малиной • 7
Фисташковый торт с малиной • 8
Торт “Трюфельный” • 9
Торт “Вишневый” • 10
Яблочный торт с карамелью • 11
Торт “Рафаэлло” • 12
Торт “Виктория” • 13
Торт “Клубника/лайм” • 14
Торт фруктовый с малиной • 15
Торт “Радужный” • 16
Торт “Медово-шоколадный” • 17
Торт “Медовый” • 18
Торт “Шоколадный” • 19
Торт творожный • 20
Торт “Наполеон” • 21

Торт “Черный лес” • 22
Торт “Три шоколада” • 23
Торт “Прага” • 24
Торт “Морковный” • 25
Торт “Шоко-бум” • 26
Торт “Воздушный с черносливом” • 27
Торт “Фруктовый с манго” • 28
Клубника в шоколаде • 29
Кап-кейк “Шоколадный” • 30
Кап-кейк “Ванильный” • 31
Кап-кейк “Красный бархат” • 32
Пирожное “Наполеон” • 33
Смешарик на шпажке • 34
Пирожное “Эстерхази” • 35
Пирожное “Медовое” • 36
Корзиночка с персиком • 37
Пирожное эклер • 38
Шоколадный фонтан • 39
Торты на заказ • 40

РУЛЕТ КЛУБНИЧНЫЙ

Нежное ванильное буше и клубника
со взбитыми сливками

45 г **60 р.**



РУЛЕТ ФИСТАШКОВЫЙ

Ореховый бисквит с обжаренным фундуком, прослоенный воздушным кремом из белого шоколада с фисташковой пастой, оттеняет кислинкой лесной малины

Заказ от 2 кг

1 кг **1200 р.**





ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАНГО

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

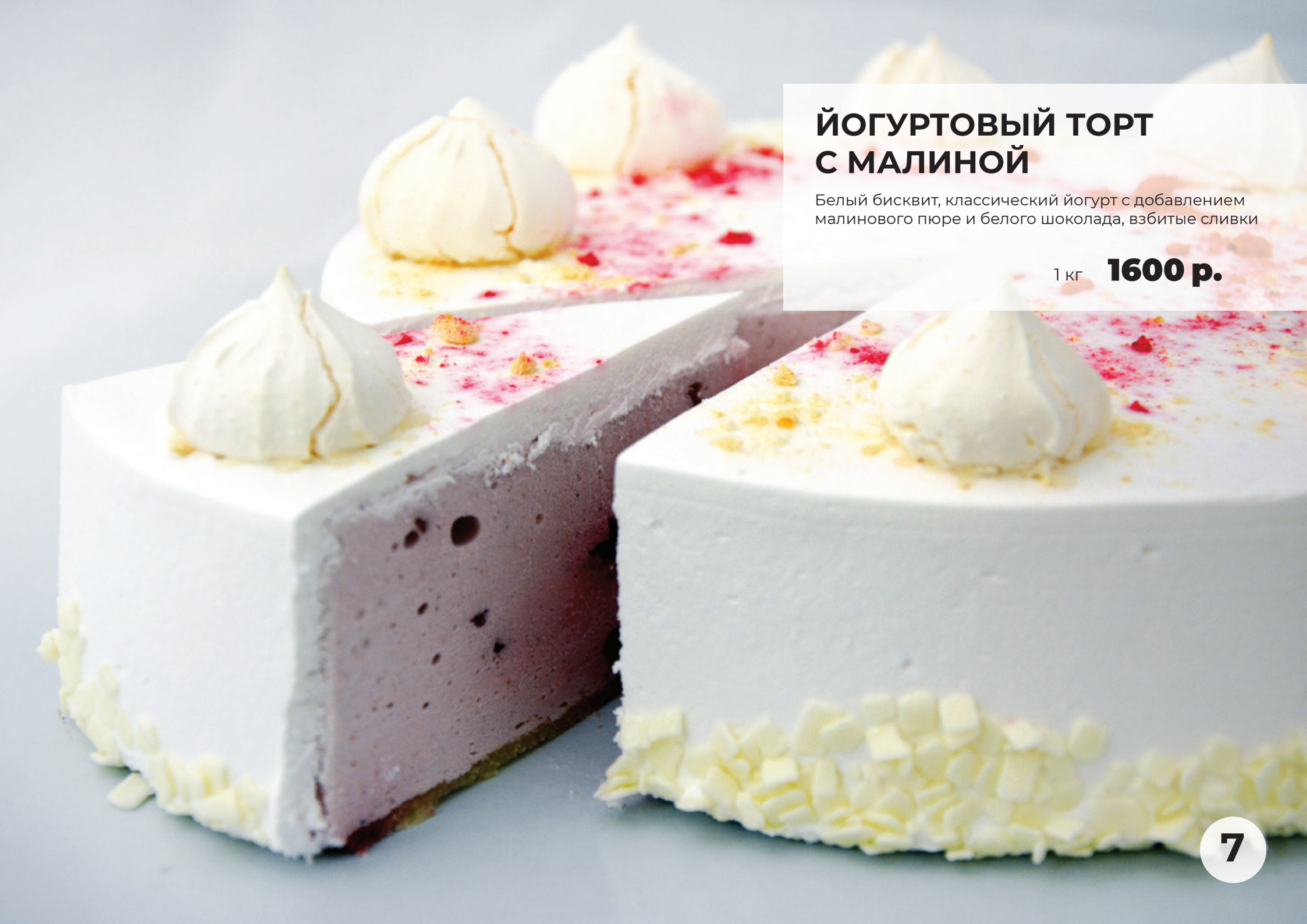
1 кг **1600 р.**

ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С ПЕРСИКОМ

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

1 кг **1600 р.**





ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

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

1 кг **1600 р.**

ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

В основе торта – бисквит из ореховой меренги, насыщенный сырный крем, нежная прослойка из мусса чизкейк, фисташковый крем и кислинка малинового пюре

Заказ от 2 кг

1 кг **1600 р.**





ТОРТ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ»

Многослойный торт. Пористый бисквит, пропитанный специальным сиропом с нежным шоколадным кремом

1 кг **1900 р.**

ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ»

Бисквитный торт на растительных сливках

1 кг **800 р.**



ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С КАРАМЕЛЬЮ

Карамельный мусс с хрустящим пралине и карамельными яблоками

1 кг **1800 р.**



ТОРТ «РАФАЭЛЛО»

Белоснежный кокосовый торт Рафаэлло, по вкусу напоминает знаменитые конфеты. Он состоит из мягкого кокосового бисквита, пропитанного сиропом, и нежного кокосового крема на основе натуральных сливок

1 кг **1200 р.**





ТОРТ «ВИКТОРИЯ»

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

1 кг **1800 р.**


ТОРТ КЛУБНИКА/ЛАЙМ

Яркий, по-летнему свежий, умеренно сладкий торт-мусс «Клубника и лайм». Тонкий ванильный бисквит, воздушный нежный мусс из белого шоколада, клубничное пюре и послевкусие лайма

Заказ от 2 кг

1 кг **1200 р.**





ТОРТ ФРУКТОВЫЙ С МАЛИНОЙ

Белый бисквит, пропитанный сиропом со взбитыми сливками со вкусом пломбира и прослойкой малинового пюре

1 кг **1200 р.**

ТОРТ «РАДУЖНЫЙ»

Торт из нежнейшего бисквита, пропитан сахарно-апельсиновым сиропом и прослоен кремом «Крем-чиз»

2 кг **2500 р.**



ТОРТ «МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ»

1 кг **1600 р.**



ТОРТ «МЕДОВЫЙ»

Многослойный торт. Тонкое медовое тесто, пропитанное нежным сметанным кремом, приготовленным по специальному рецепту

1 кг **1600 р.**



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадный бисквит с прослойками нежного шоколадного крема

1 кг **1600 р.**

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

с брусникой | с клюквой | с малиной
с черной смородиной

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

1 кг **1800 р.**



ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Слоеное тесто с заварным кремом «Патисьер» и взбитыми сливками

1 кг **1600 р.**



ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»

Шоколадный бисквит (пористый, с добавлением шоколада и сливочного масла), слой взбитых сливок с тертым шоколадом и слой вишневого грютце

1 кг **1800 р.**

ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

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

1 кг **1800 р.**



ТОРТ «ПРАГА»

Шоколадный торт с кислинкой абрикосового мармелада

1 кг **1600 р.**





ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Морковно-ореховые коржи с нежным сырным кремом


1 кг **1600 р.**

ТОРТ «ШОКО-БУМ»

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

1 кг **2100 р.**





ТОРТ «ВОЗДУШНЫЙ» С ЧЕРНОСЛИВОМ

Коржи из миндального бэзе, прослоенные кремом «милфей» и кусочками сладкого чернослива

1 кг **1200 р.**

ТОРТ «ФРУКТОВЫЙ С МАНГО»

Воздушный ванильный бисквит, пропитанный сиропом с добавлением тростникового сахара, сливки со вкусом мороженого пломбира, с добавлением пюре из сочного тропического манго

1 кг **1200 р.**





КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ

1 ШТ. **80 р.**



КАПКЕЙК «ШОКОЛАДНЫЙ»

1 ШТ. **90 р.**

A close-up photograph of five vanilla cupcakes arranged on a light-colored wooden tray. Each cupcake is in a white, ribbed paper liner and is topped with a generous swirl of white frosting. The cupcakes are slightly out of focus in the background, creating a sense of depth. The lighting is soft and even, highlighting the texture of the frosting and the wood of the tray.

КАПКЕЙК «ВАНИЛЬНЫЙ»

1 ШТ. **90 р.**

КАПКЕЙК «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

1 ШТ. **90 р.**

ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»

Из слоеного теста с заварным кремом «Патисьер»
и взбитыми сливками

45 г **55 р.**



«СМЕШАРИК НА ШПАЖКЕ»

55 г **70 р.**



ПИРОЖНОЕ «ЭСТЕРХАЗИ»

Из миндально-белковых коржей со сливочным кремом

45 г **55 р.**



ПИРОЖНОЕ «МЕДОВОЕ»

Из заварных медовых коржей со сметанным кремом

45 г **55 р.**



«КОРЗИНОЧКА С ПЕРСИКОМ»

Корзиночка из песочного теста с начинкой из абрикосового конфитюра и сырного крема с персиком, голубикой и веточкой мяты

40 г **55 р.**



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

в темном/белом шоколаде

45 г **55 р.**



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Бельгийский шоколад, клубника/банан

3 кг **5000 р.**

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

от 1 кг от **800 р.**



КОНФЕТА «ЧЕРНОСЛИВ С МИНДАЛЕМ В ШОКОЛАДЕ»

(Ручная работа)

15 г

35 р.

КОНФЕТА «ЗОЛОТОЙ ОРЕХ»

(Ручная работа. Из ореха кешью и натурального меда с покрытием горького шоколада)

15 г

35 р.

КОНФЕТА «ТРЮФЕЛЬ»

(Ручная работа. Из трюфельного мусса и хрустящих шоколадных чипсов)

15 г

35 р.

КОНФЕТА «ТРЮФЕЛЬ»

(Ручная работа. Из трюфельного мусса с кокосовой стружкой)

15 г

35 р.

«ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС» С АНАНАСОМ

(Из шоколадного песочного теста, с кусочками ананаса)

35 г

60 р.

«РУЛЕТ КЛУБНИЧНЫЙ»

(Нежное ванильное буше и клубника со взбитыми сливками)

45 г

60 р.

«ТРИ ШОКОЛАДА»

50 г

60 р.

ПИРОЖНОЕ «МАКОВОЕ»

50 г

70 р.

КАП-КЕЙК «МОРКОВНЫЙ»

(Из морковно-орехового мусса с сырным кремом)

50 г

90 р.

ПИРОЖНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»

(На основе шоколадного бисквита и шоколадного мусса)

45 г

90 р.

ПИРОЖНОЕ «ТИРАМИСУ»

(Из сырного мусса и нежного бисквита «буше» с кофейной пропиткой)

45 г

90 р.

ДЕГУСТАЦИЯ ДЕСЕРТОВ

Медовый, Йогуртовые, Творожные, Вишневый, «Рафаэлло», Фруктовый с малиной, Фруктовый с манго, Рулет фисташковый, торт Клубника лайм, торт Воздушный с черносливом, «Наполеон»

1600 р.

Фисташковый с малиной, Медовый Шоколадный, Медовый с вареной сгущенкой, «Виктория», Шоколадный, Шоко-бум, Морковный, «Черный лес», Три шоколада, Трюфель, Яблочный с карамелью, «Радужный»

2000 р.