



ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ



ОГЛАВЛЕНИЕ

Рулет клубничный • 3
Рулет 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 “Медовый с малиной” • 29
Торт “Летний” • 30
Торт “Наполеон с малиной” • 31
Торт “Чизкейк” • 32
Торт “Сникерс” • 33
Торт “Идеал” • 34
Пирожное “Наполеон” • 35
Смешарик на шпажке • 36
Пирожное “Эстерхази” • 37
Пирожное “Медовое” • 38
Корзиночка с персиком • 39
Пирожное эклер • 40
Шоколадный фонтан • 41

Клубника в шоколаде • 42
Кап-кейк “Шоколадный” • 43
Кап-кейк “Ванильный” • 44
Кап-кейк “Красный бархат” • 45

РУЛЕТ КЛУБНИЧНЫЙ

Нежное ванильное буше и клубника
со взбитыми сливками

1 шт **100 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 **1800 р.**





ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАНГО

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

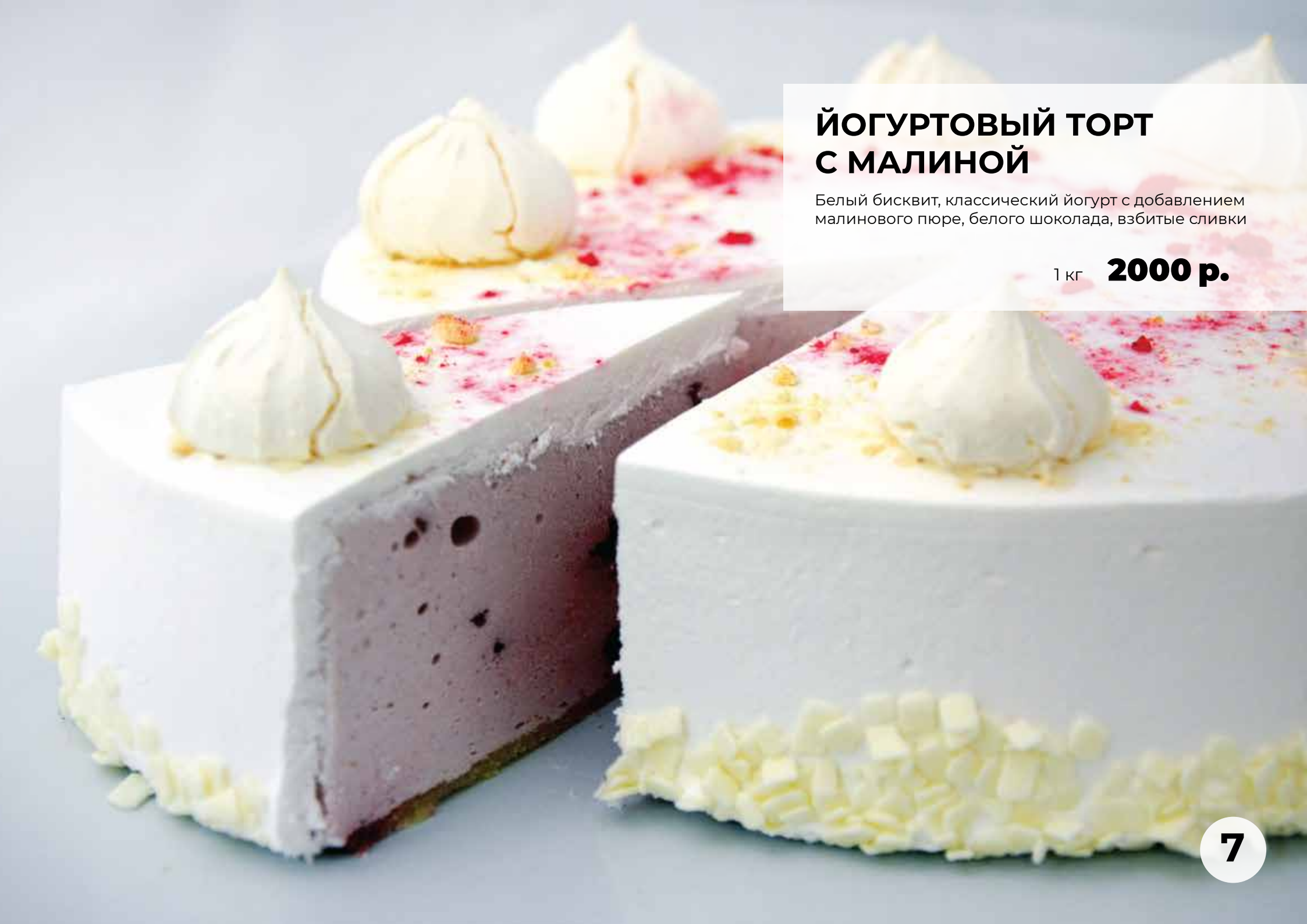
1 кг **2000 р.**

ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С ПЕРСИКОМ

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

1 кг **2000 р.**





ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

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

1 кг **2000 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 **2200 р.**





ТОРТ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ»

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

1 кг **2200 р.**

ТОРТ «ВИШНЕВЫЙ»

Бисквитный торт на растительных сливках

1 кг **1800 р.**



10



ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С КАРАМЕЛЬЮ

Карамельный мусс с хрустящим пралине и карамельными яблоками

1 кг **2000 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 **1800 р.**





ТОРТ «ВИКТОРИЯ»

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

1 кг **2200 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 **2000 р.**





ТОРТ ФРУКТОВЫЙ С МАЛИНОЙ

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

1 кг **1800 р.**

ТОРТ «РАДУЖНЫЙ»


Торт из нежнейшего бисквита, пропитанный сахарно-апельсиновым сиропом и прослоенный сырным кремом

1 кг **2200 р.**

с сливочно-заварным кремом

1 кг **1800 р.**





ТОРТ «МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ»

1 кг **2000 р.**

ТОРТ «МЕДОВЫЙ»

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

1 кг **2000 р.**



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадный бисквит с прослойками нежного шоколадного крема

1 кг **2200 р.**

ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ

с брусникой | с клюквой | с малиной
с черной смородиной

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

1 кг **2000 р.**



ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Слоеное тесто с заварным кремом «Потисьер» и взбитыми сливками

1 кг **2000 р.**

ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»

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

1 кг **2200 р.**



ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»

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

1 кг **2200 р.**

ТОРТ «ПРАГА»

Шоколадный торт, с кислинкой от абрикосового мармелада

1 кг **2200 р.**





ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Морковно-ореховые коржи с нежным сырным кремом


1 кг **2200 р.**

ТОРТ «ШОКО-БУМ»

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

1 кг **2200 р.**





ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ»

Коржи из миндального безе, прослоенные кремом «милфей»
с кусочками сладкого чернослива

1 кг **2000 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 **1800 р.**





МЕДОВЫЙ С МАЛИНОЙ

Многослойный торт. Тонкое медовое тесто пропитано нежнейшим сметанным кремом с малиной, приготовленным по особому рецепту.

1 кг **2200 р.**

ТОРТ «ЛЕТНИЙ»

Роскошный торт из нежных бисквитных коржей, пропитанных кремом «Крем-чиз» и приправленных чёрной смородиной.

1 кг **2000 р.**



A close-up photograph of a Napoleon cake, a multi-layered puff pastry dessert. The cake is covered in a thick layer of golden-brown almond flakes. A slice has been cut out, revealing the internal layers of flaky dough, white cream, and a vibrant red raspberry filling. The cake is presented on a dark wooden board against a light background.

НАПОЛЕОН С МАЛИНОЙ

Классический торт с тонкой ноткой малины. Слоёное тесто с заварным кремом «Потисьер», взбитыми сливками и лёгкой малиновой кислинкой.

1 кг **2200 р.**

ЧИЗКЕЙК

Классический

1 кг **1800 р.**





ТОРТ «СНИКЕРС»

Необычный торт по мотивам известной марки шоколадных батончиков. В нём так много шоколада и орехов! Шоколадный бисквит, «Крем-чиз», шоколадная глазурь и фисташки.

1 кг **2200 р.**

ТОРТ «ИДЕАЛ»

Восхитительный торт с орехами и всеми любимой с детства варёной сгущёнкой.

Бисквитные коржи, грецкие орехи и сливочный крем с варёной сгущёнкой.

1 кг **2200 р.**

Торт с орехами, изюмом, сливочным кремом и варёной сгущёнкой

1 кг **2200 р.**



ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»

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

50 г **130 р.**



«СМЕШАРИК НА ШПАЖКЕ»

1 шт **180 р.**



ПИРОЖНОЕ «ЭСТЕРХАЗИ»

Из миндально-белковых коржей со сливочным кремом

50 гр **130 р.**



ПИРОЖНОЕ «МЕДОВОЕ»

Из заварных медовых коржей со сметанным кремом

50 г **130 р.**



«КОРЗИНОЧКА С ПЕРСИКОМ»

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

1 шт **130 р.**



ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

в темном/белом шоколаде

1 шт **100 р.**



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНТАН

Бельгийский шоколад, сезонные фрукты

6000 р.

КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ

1 ШТ. **150 р.**





КАП-КЕЙК «ШОКОЛАДНЫЙ»

1 ШТ. **200 р.**

КАП-КЕЙК «ВАНИЛЬНЫЙ»

1 ШТ. **200 р.**

A close-up photograph of several red velvet cupcakes. Each cupcake is in a red paper liner and is topped with a generous swirl of white frosting. They are arranged on a silver metal cooling rack. The background is slightly blurred, showing more cupcakes.

КАП-КЕЙК «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

1 ШТ. **200 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.