



## Торты

	цена за 1 кг
	₽
<b>«Домашний»</b> — шоколадные бисквиты, прослоенные сметанным кремом, грецкими орехами и тёмным шоколадом	1600
<b>«Медовый»</b> — медовые бисквитные коржи, прослоенные сметанным кремом	1700
<b>«Шоколадно-банановый»</b> — шоколадный мусс с прослойкой из карамелизованного банана на хрустящем кроканте	1900
<b>«Клубничный»</b> — ванильный бисквит, пропитанный сметанно-ягодным конфи и прослоенный клубничным крем-чизом	1700
<b>«Наслаждение»</b> — пломбирный мусс с малиновым дрессингом на основе из пирожного «муравейник»	1700
<b>«Шоколадное блаженство»</b> — шоколадный мусс на основе из пирожного «муравейник»	1700
<b>«Наполеон»</b> — классический торт, приготовленный по рецепту 1976 года	1800
<b>«Наполеон» по-домашнему</b> — слоёный корж с заварным кремом	1600
<b>«Чизкейк»</b> — классический американский сырный торт под соусом из спелого манго со свежими лесными ягодами	1800
<b>«Чизкейк шоколадный»</b>	2700
<b>«Чизкейк тыквенный»</b>	2300
<b>«Чизкейк манго-маракуйя»</b>	2000
<b>«Карамельно-морковный»</b> — пряный морковный бисквит, прослоенный карамелизованными бананами и карамельным крем-чизом	1700
<b>«Колибри»</b> — банановый бисквит с курагой и пеканом, прослоенный ванильным крем-чизом	1600
<b>«Королевский»</b> — шоколадный бисквит, прослоенный кремом с варёным сгущённым молоком, с ганашом из горького шоколада, чернослива и грецкого ореха	2100
<b>«Испанский ветер»</b> — бисквит с безе, сливочно-ореховый крем с грецким орехом и коньяком	2100
<b>«Эстерхази»</b> — тончайшее ореховое безе, прослоенное сливочно-заварным кремом с нотками карамели	2300
<b>«Йогуртово-фруктовый»</b> — йогуртовый мусс с кусочками свежей клубники, бананов и персиков на хрустящем вафельном кроканте	2300
<b>«Манго-маракуйя»</b> — освежающий манговый мусс с маракуйей на шоколадно-вафельном кроканте	2500
<b>«Красный бархат»</b> — нежный бархатный бисквит, прослоенный крем-чизом	2100
<b>«Карамельная бомба»</b> — миндальный брауни, карамельный крем-чиз с хрустящим штрейзелем и солёной карамелью	2500
<b>«Малиновая сказка»</b> — шоколадный брауни с малиновым крем-чизом, прослоенный ягодным кули и хрустящим штрейзелем с сублимированными ягодами	2600

**ЗАКАЗАТЬ ТОРТЫ МОЖНО ПО ТЕЛЕФОНУ: 210-22-12**