



Торты

	кг	₽
«Домашний» — шоколадные бисквиты, прослоенные сметанным кремом, грецкими орехами и тёмным шоколадом	1	1600
«Медовый» — медовые бисквитные коржи, прослоенные сметанным кремом	1	1700
Шоколадно-банановый — шоколадный мусс с прослойкой карамелизованного банана на хрустящем кроканте	1	1900
«Клубничный» — клубничный мусс	1	1700
«Вербена» — ореховые коржи-безе с малиново-сметанным кремом	1	1700
«Наслаждение» — пломбирный мусс с малиновым дрессингом на основе «муравейник»	1	1700
Шоколадное блаженство — шоколадный мусс на основе «муравейник»	1	1700
«Наполеон» — классический торт, приготовленный по рецепту 1976 года	1	1800
«Наполеон» по-домашнему — слоёный корж с заварным кремом	1	1600
«Пьяная вишня» — шоколадный бисквит, с заварным кремом и кусочками спелой черешни и ароматным «Амаретто»	1	1900
«Чизкейк» — классический американский сырный торт под соусом из спелого манго со свежими лесными ягодами	1	1800
«Королевский» — шоколадный бисквит, прослоенный кремом с варёным сгущённым молоком, с ганашем из горького шоколада, чернослива и грецкого ореха	1	2100
«Испанский ветер» — бисквит безе, сливочно-ореховый крем с грецким орехом и коньяком	1	2100
«Эстерхази» — тончайшее ореховое безе, прослоенное сливочно-заварным кремом с нотками карамели	1	2300
«Йогуртово-фруктовый» — йогуртовый мусс с кусочками свежей клубники, кусочками бананов и персиков на хрустящем вафельном кроканте	1	2300
«Манго-маракуйя» — освежающий манговый мусс с маракуйей на шоколадно-вафельном кроканте	1	2300
«Красный бархат» — нежный бархатный бисквит, прослоенный кремом из сливочного сыра	1	2100
«Карамельная бомба» — миндальный брауни, карамельный крем-чиз с хрустящим штрейзелем и солёной карамелью	1	2500



С уважением, отдел продаж

 **210-22-12**

