

ТОРТЫ



Дополнительное оформление торта:

Украшение ягодами (50 гр.)	₽ 450
Оформление цветами (цена зависит от оформления)	от 500
Фигурка из мастики (1 шт. малая / средняя / большая)	500 / 1000 / 1500

цена за 1 кг

« Шоколадно-сметанный » — шоколадные бисквиты, прослоенные сметанным кремом с тертым шоколадом и дробленым грецким орехом	1800
« Медовый » — медовые бисквитные коржи, прослоенные сметанным кремом	1900
« Шоколадно-банановый » — шоколадные бисквиты, прослоенные воздушным муссом, карамелизированным бананом, покрытые шоколадным ганашем	2200
« Клубничный » — ванильный бисквит, пропитанный сметанно-ягодным конфи и прослоенный клубничным крем-чизом	1900
« Наслаждение » — пломбирный мусс, прослоенный малиновым дрессингом на песочной подушке	1900
« Шоколадное блаженство » — шоколадно-пломбирный мусс на песочной подушке	1900
« Наполеон » — классический торт из тонких песочных коржей, прослоенных сливочным кремом со сгущенным молоком	2000
« Пьяная вишня » — шоколадные бисквиты, прослоенные сливочным кремом с вареной сгущенкой и кусочками вишни с амаретто	2900
« Чизкейк классический »	2000
« Чизкейк шоколадный »	2800
« Чизкейк манго-маракуйя »	2750
« Карамельно-морковный » — пряный морковный бисквит, прослоенный карамелизированными бананами и карамельным крем-чизом	1900
« Королевский » — шоколадный бисквит, прослоенный кремом с вареным сгущенным молоком, с ганашем из горького шоколада, чернослива и грецкого ореха	2900
« Испанский ветер » — тающее безе с заварным ореховым кремом и сливочным ликером	2500
« Эстерхази » — тончайшее ореховое безе, прослоенное сливочно-заварным кремом с нотками карамели	2700
« Манго-маракуйя » — освежающий манговый мусс с маракуйей на шоколадно-вафельном кроканте	2900
« Красный бархат » — нежный бархатный бисквит, прослоенный крем-чизом	2300
« Карамельная бомба » — миндальный брауни, карамельный крем-чиз с хрустящим штрейзелем и соленой карамелью	2800
« Малиновая сказка » — шоколадный брауни с малиновым крем-чизом, прослоенный ягодным кули и хрустящим штрейзелем с сублимированными ягодами	2900
« Лимончелло » — нежнейший бисквит, прослоенный освежающим лимонно-маковый кремом	2600



ЗАКАЗАТЬ ТОРТЫ МОЖНО ПО НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА: 210-22-12