

ДЕСЕРТНОЕ МЕНЮ



ТОРТЫ

СТАНДАРТНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ:

*торт любого веса (одnojрусные, с надписью,
оформление белыми растительными сливками,
т.е. гладкий торт
оформленный сливками.*

*(Например - торт оформлен кремом из сливок
и оформлен живыми цветами
(за живые цветы оплата отдельно))*

СЛОЖНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ:

*торт оформленный крем-чиз, мастикой, топеры, логотипы,
леденцы, фигурки заливные детские, ягоды, цветы из
крем-чиз*

(за живые цветы оплата отдельно)

НА ОДНОЯРУСНЫЕ ТОРТЫ С ОФОРМЛЕНИЕМ:

Торт «Красный бархат»

Торт «Медовый»

Торт «Медовый шоколадный с малиной»

Торт «Панчо»

Торт «Санаория»

Торт «Прага с вишней»

Торт «Лавандовый»

Торт «Французский поцелуй»

Торт «Ариетта»

Торт «Эстерхази»

НА ДВУХ-, ТРЕХ ЯРУСНЫЕ ТОРТЫ С ОФОРМЛЕНИЕМ:

Торт «Красный бархат»

Торт «Медовый»

Торт «Медовый шоколадный с малиной»

Торт «Прага с вишней»

Торт «Лавандовый»

Торт «Французский поцелуй»

Торт «Эстерхази»

ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

*Нежный масляный бисквит с кремом на основе
творожного и сливочного сыра*

Торт «Без оформления»

1300 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2300 ₽/кг



ТОРТ «МЕДОВЫЙ»

*Классические медовые коржи со
сметано-сливочным кремом,
создающие нотки
домашнего уюта*

Торт «Без оформления»

1300 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2300 ₽/кг



ТОРТ «МЕДОВЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ С МАЛИНОЙ»

Классические медовые коржи с добавлением какао и прослойкой из малинового конфи, дополненные сметано-сливочным кремом для гармоничного вкуса

Торт «Без оформления»

1500 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2500 ₽/кг

**ПРИМЕР СЛОЖНОГО
ОФОРМЛЕНИЯ**



ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Легкий бисквит, пропитанный
молочным сиропом, с белковым суфле
на основе сгущенного молока,
покрытый шоколадной глазурью

1300 ₽/кг



ТОРТ «ТИРАМИСУ»

Классический бисквит Савоярди с
кофейной пропиткой и сливочным
кремом на основе сыра Маскарпоне,
посыпанный какао
для завершенности

1300 ₽/кг



ТОРТ «АРИЕТТА»

*Песочно-слоеные коржи, пропитанные масляным
кремом со сгущенным молоком*

**ПРИМЕР СЛОЖНОГО
ОФОРМЛЕНИЯ**
(Оплата за живые цветы
отдельно)

Торт «Без оформления»

1300 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2300 ₽/кг



ТОРТ «ПАНЧО»

Шоколадный бисквит с нежным сметанным кремом и кусочками ананаса, покрытый шоколадной глазурью для тропического наслаждения

Торт «Без оформления»

1500 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2500 ₽/кг



ТОРТ «ОРЕШЕК»

Песочные коржи с хрустящим безе и грецкими орехами, пропитанные кремом из варенного сгущенного молока и сливочного масла, декорированные грецкими орехами

1650 ₽/кг



ТОРТ «ПРАГА С ВИШНЕЙ»

Шоколадный бисквит с
сливочно-шоколадным кремом и
прослойкой из вишневого конфи,
покрытый шоколадной глазурью

ПРИМЕР СТАНДАРТНОГО ОФОРМЛЕНИЯ

Торт «Без оформления»

1650 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2650 ₽/кг



ТОРТ «ФРАНЦУЗСКИЙ ПОЦЕЛУЙ»

Классический бисквит, нежный сливочный крем с вареным сгущенным молоком и прослойка из хрустящего беже с грецким орехом

Торт «Без оформления»

1650 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2650 ₽/кг



ТОРТ «ЛАВАНДОВЫЙ»

Ароматный бисквит с добавлением натуральных цветов лаванды и сливочно-сырным кремом

Торт «Без оформления»

1650 ₽/кг

Торт «С оформлением»

2650 ₽/кг



ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

*Меренговые коржи на основе
миндальной муки и молочно-заварной
крем с добавлением сгущенного молока,
покрытые шоколадом*

Торт «Без оформления»
3100 ₽/кг

Торт «С оформлением»
4100 ₽/кг



**ПРИМЕР СЛОЖНОГО
ОФОРМЛЕНИЯ**



ТОРТ «ТРЮФЕЛЬНЫЙ»

Нежный шоколадный бисквит, пропитанный муссом из сливок и темного шоколада, покрытый какао для создания восхитительного сочетания текстур и вкусов

3100 ₽/кг



ТОРТ «САНАОРИЯ»

Нежный морковно-шоколадный бисквит с грецкими орехами и цедрой апельсина, покрытый кремом-чиз и украшенный лепестками миндаля

Торт «Без оформления»

2100 ₽/кг

Торт «С оформлением»

3000 ₽/кг



ЧИЗ-КЕЙК «ТРИ СЫРА»

Песочный рассыпчатый корж с сливочно-сырный кремом из трех видов сыров

2500 ₽/кг



ЧИЗ-КЕЙК «СНИКЕРС»

Песочный рассыпчатый корж с сливочно-сырный кремом, соленой карамелью и арахисом

2500 ₽/кг



ЧИЗ-КЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Песочный рассыпчатый корж с сливочно-сырным кремом, шоколадом и черносливом

2500 ₽/кг



ЧИЗ-КЕЙК ФИСТАШКОВЫЙ

Песочный рассыпчатый корж с сливочно-сырным кремом, фисташковой пастой и орехами фисташки

2500 ₽/кг



ПАЙ «ОБЛЕПИХА»

Песочный рассыпчатый корж с муссом из пюре облепихи и сливок

2000 ₽/кг



ПАЙ «КРАСНАЯ СМОРОДИНА»

Песочный рассыпчатый корж с муссом из пюре красной смородины и сливок

2000 ₽/кг



ПАЙ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА»

Песочный рассыпчатый корж с муссом из пюре черной смородины и сливок

2000 ₽/кг



ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

Песочное тесто с кремом из вареного сгущенного молока и сливочного масла

1100 ₽/кг



ЭКЛЕРЫ

ЭКЛЕР «ПАВЛОВА»

*Нежное тесто на сливочном масле с
ганашем из молочного шоколада,
покрытое глазурью для истинных
шоколадных гурманов*

80 гр / 280₽



ЭКЛЕР «КЛАССИЧЕСКИЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным ванильным кремом, покрытое глазурью для классического удовольствия

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «МОККО»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным кремом из темного и белого шоколада с добавлением кофе, покрытое глазурью для истинных гурманов

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «КЛУБНИЧНЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным кремом и клубничной начинкой, покрытое глазурью для яркого вкусового акцента

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «КАРАМЕЛЬНЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным кремом и карамелью, покрытое глазурью для сладкого наслаждения

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «ЛАВАНДОВЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным лавандовым кремом и конфитюром из черники, покрытое глазурью для изысканного аромата

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «ВАНИЛЬНЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным ванильным кремом, покрытое глазурью для простоты и элегантности

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «ОРЕХОВЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным кремом на основе арахисовой пасты, покрытое ганашем из молочного шоколада и дробленого арахиса для хрустящей нотки

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «ФИСТАШКОВЫЙ»

Нежное тесто на сливочном масле с заварным кремом из фисташковой пасты и крокантом из фисташек, покрытое белой глазурью для утонченного вкуса

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «МАНГО»

Нежное тесто на сливочном масле с кремом-чизом и манговым конфи, покрытое глазурью для тропического удовольствия

75 гр / 170₽



ЭКЛЕР «МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК»

Нежное тесто на сливочном масле с сырным кремом и малиновым конфи, декорированное обожженной меренгой для яркого акцента

65 гр / 170₽



ЭКЛЕР «ШОКОЛАДНЫЙ»

*Нежное тесто на сливочном масле с
ганашем из молочного шоколада,
покрытое глазурью для истинных
шоколадных гурманов*

65 гр / 170₽



ТАРТАЛЕТКИ

ТАРТ «ШАХЕРЕЗАДА»

*Хрустящее песочное тесто с начинкой
из вареного сгущенного молока,
дополненное сухофруктами
(курага, чернослив) и орехами
(грецкий, миндаль, фундук)*

120 гр / 160₽



ТАРТ «ТВОРОЖНО-ЯГОДНЫЙ»

Нежная творожная начинка с фруктами и ягодами на песочном тесте удовольствия

175 гр / 150₽



ТАРТАЛЕТКА «ЛИМОННАЯ С МЕРЕНГОЙ»

Хрустящее песочное тесто с ярким заварным лимонным кремом, завершенное обожженной меренгой

80 гр / 150₽



ТАРТАЛЕТКА «ГРИЛЬЯЖНАЯ»

Хрустящее песочное тесто с начинкой из карамели и дробленых орехов (миндаль, грецкий, фундук, арахис), украшенное тыквенными семечками

60 гр / 120₽



ТАРТАЛЕТКА «ВОСТОЧНАЯ»

Хрустящее песочное тесто с начинкой из вареного сгущенного молока, дополненное сухофруктами (курага, чернослив) и орехами (грецкий, миндаль, фундук)

80 гр / 120₽



ТАРТАЛЕТКА «С ГОЛУБИКОЙ»

Хрустящее песочное тесто, наполненное роскошным ганашем из молочного шоколада и украшенное свежей голубикой

80 гр / 260₽



ТАРТАЛЕТКА «ДУБАЙ»

Уникальное сочетание песочного теста и экзотической начинки из теста катаифи, фисташкового кроканта и крема, завершающееся нежным ганашем на основе молочного шоколада

80 гр / 250₽



ТАРТАЛЕТКА «ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ»

*Нежный масляный бисквит, покрытый
воздушным муссом из творожного
крема и клубничным желе,
завершающийся
зеркальной глазурью*

85 гр / 290₽



ДЕСЕРТ «ЛЯ-МУР»

*Нежный масляный бисквит, покрытый
воздушным муссом из творожного
крема и клубничным желе,
завершающийся зеркальной глазурью*

85 гр / 220₽





Сведения, указанные в настоящей брошюре
носят информационный характер и являются
рекламным проспектом.

Все цены указаны в рублях. Оплата производится
наличными и банковскими картами.

При наличии у вас аллергии уточняйте
информацию о полном составе блюд и напитков
у администратора.