



ТОРТЫ

И ДЕСЕРТЫ, НА ЗАКАЗ



ИДЕАЛЬНЫЙ ТОРТ КО ДНЮ РОЖДЕНИЯ? ЛЕГКО! ПРОСТО СЛЕДУЙТЕ ИНСТРУКЦИЯМ:

**выберите
начинку**



Важно! Мы используем только самые свежие, вкусные и натуральные ингредиенты.

**выберите
покрытие**



Важно! Оформление наших тортов всегда соответствует тематике праздника, а по потрясающему вкусу не уступает начинке.

**выберите
оформление**



Важно! Подберите для торта подходящие украшения из нашего широкого ассортимента: пряники с фотопечатью, свежие ягоды и фрукты, макаруны или другие десерты.

=

ваш идеальный торт готов



Внимание! Заказы принимаются не позднее, чем за 3 дня.

ВЫБИРАЕМ РАЗМЕР

Расчет веса на человека: 150-200г

Бисквитный:

1-1,2 кг
5-6 человек



20см

7см

Муссовый:

1,5-1,7 кг
5-6 человек

1,5-2 кг
8-10 человек



25см

7см

2,5-2,7 кг
8-10 человек

2,5-3 кг
12-15 человек



30см

7см

4-4,3 кг
12-15 человек



«ТВОРОЖНЫЙ»

Творожно-сметанное суфле
со свежей малиной
Сметанный крем
Белый воздушный бисквит



«ТОРТИЛЛА»

Белый воздушный бисквит
Крем со сливками и сгущенным
молоком



«ШОКОЛАДНЫЙ»

Шоколадный бисквит
Шоколадный ганаш
Йогуртовое суфле



«МЕДОВЫЙ» классический

Медовый бисквит
Сметанный крем



«МЕДОВЫЙ» с брусникой

Конфи из брусники
Сметанный крем
Медовый бисквит



«КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Кúли (желе) из клубники
Крем-чиз
Бисквит «красный бархат»



«ТРИ ШОКОЛАДА»

Мусс белый шоколад
Мусс молочный шоколад
Мусс темный шоколад
Шоколадный бисквит



«НАПОЛЕОН»

Масляный белый бисквит
Сливочно-сметанный крем



«ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ»

Шоколадный бисквит
Вишня маринованная
Шоколадно-трюфельная масса



«ЭКЗОТИК»

Крем-чиз
Конфи манго-маракуйя
Масляный бисквит



«СНИКЕРС»

Шоколадный бисквит
Орехи в карамели
Мусс крем-брюле



«ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ» с карамельной прослойкой

Бананы в карамели
Лёгкий шоколадный мусс
Шоколадный бисквит



«КОНЬЯЧНАЯ ГРУША»

Груша
Шоколадный бисквит
с грецким орехом
Карамельно-молочная пропитка



ЧИЗКЕЙК «ОРЕО»

Чизкейк на творожном сыре
Подложка из печенья Орео



ПП «ТИРАМИСУ»

Без сахара и без глютена

Бисквит на миндальной муке
Кофейная пропитка на стевии
Творожный крем
Какао



ПП «МАНГОВЫЙ РАЙ»

Без сахара и без глютена

Бисквит на миндальной муке
Мусс на растительных сливках
Желе из пюре манго
Стевия



БЕНТО ТОРТЫ

250г, любое оформление

Начинки на выбор:

- Красный бархат
- Медовик
- Три шоколада



ИЛИ СОЗДАДИМ НАЧИНКУ САМИ? (1500руб./1кг)



Бисквит: воздушный белый, шоколадный, масляный белый, красный бархат, песочная основа.



Крем: сметанный, сливки-сгущенка, крем-чиз, йогуртовый, творожно-сметанный, чизкейк.



Конфи: манго-маракуйя, смородина, брусника, клубника.



Мусс: шоколадный, на белом шоколаде, малиновый, банановый.



Кули́ (желе): манго-маракуйя, смородина, брусника, клубника.



Прочее: бананы в карамели, орехи в карамели.



Фрукты, ягоды в ассортименте

ВЫБИРАЕМ ПОКРЫТИЕ



Крем-чиз



**Взбитые
сливки**



Гель



Мастика



**Шоколадный
ганаш**
(глазурь в виде потеков)



Шоколад



**Без
покрытия**

ВЫБИРАЕМ ОФОРМЛЕНИЕ

Свежая ягода

Клубника	100гр	350 руб.
Черника	100гр	400 руб.
Малина	100гр	550 руб.
Смородина	100гр	200 руб.
Черешня	100гр	250 руб.

Свежие фрукты

Апельсин, киви, виноград
100гр 150руб.

Безе

Маленькое 10руб.
Большое 50руб.

Пряники

Пряник расписной/мастичный
100 г 240 руб.

Пряник с фотопечатью на сахарной бумаге
100 г 240 руб.

Шоколадные таблички (фотопечать)

7,5x5,5см - 240 руб.

Фотопечать на сахарной бумаге

до 21см (d) или А4 - 350руб.

Фигурки из мастики

Простая 150руб.
До 5см 450руб.
5-10см 750руб.
от 10см сложная 1000руб.

Макаруны

1шт - 100руб.

Топперы

от 150руб.

Печенье «Орео», крендельки,
marshmallow, M&Ms,
шоколадные
батончики, мармелад
и проч.

100гр - 300 руб.

КАПКЕЙКИ (150руб./1шт) заказ от 6шт



Шоколадный капкейк



**Капкейк
с варёной сгущенкой**



**Шоколадно-малиновый
капкейк**



Вишневый капкейк

КЕНДИ-БАР



1 Капкейк со сгущенным молоком,
Мини-тарт фруктовый,
Кейк попс

на 5 гостей – 1200 руб.

на 8 гостей – 1800 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.

Капкейк «малина-шоколад»,
Мини-тарт облепиха,
«Анна Павлова»

2

на 5 гостей – 1300 руб.

на 8 гостей – 1900 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.





3 Шоколадка на палочке «Ромашка», Мини эклер клубничный, Капкейк с вишней

на 5 гостей – 990 руб.

на 8 гостей – 1900 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.

Капкейк шоколадный, Десерт клубничный, Безе на палочке

4

на 5 гостей – 1400 руб.

на 8 гостей – 1900 руб.

на 12 гостей – 2600 руб.



ДЕСЕРТЫ



«Медовое» классика
135 г / 190 руб.



Коньячная груша
110 г / 160 руб.



**«Медовое»
с ягодной прослойкой**
110 г / 130 руб.



**«Шоколадно-банановое»
с карамелью**
110 г / 145 руб.



«Сникерс»
110 г / 150 руб.



«Наполеон»
120 г / 135 руб.



«Красный бархат»
110 г / 160 руб.



«Лав Из»
90 г / 100 руб.



«Кофе с молоком»
90 г / 110 руб.



Тарт Облепиховый
170 г / 200 руб.



Тарт Чернослив
125 г / 120 руб.



Тарт Вишневый
150 г / 160 руб.



Киш Сникерс
125 г / 175 руб.



Киш Лимон-Базилик
100 г / 120 руб.



Киш Ягодный
130 г / 120 руб.



Киш Тирамису
100г / 120 руб.



«Тортилла»
110 г / 135 руб.



«Три шоколада»
110 г / 175 руб.



«Чизкейк Ягодный»
(малина, смородина,
брусника, облепиха)
110 г / 130 руб.



Чизкейк «Орео»
170 г / 190 руб.



Чизкейк
«Маково-клубничный»
110 г / 225 руб.



«Брауни с вишней»
120 г / 175 руб.



Птичье молоко
(фисташка, облепиха,
какао, ваниль) от 6шт
30 г / 50 руб. (от 6шт)



Зефир
(малина, ваниль,
смородина)
35 г / 60 руб. (от 6шт)



Мини-тарт
1шт / 75 руб. (от 6шт)



Безе на палочке
1 шт / 100 руб.



Безе в вафельном рожке
1 шт / 60 руб.



Шоколад на палочке
(ромашка/сердце)
1 шт / 50 руб.



Единорожка
100 гр / 150 руб.



Эскимо «Китти»
100 гр / 150 руб.



Эклеры
(малина, тирамису,
облепиха)
65 гр / 120 руб.



Кейк -Попс
1 шт / 50 руб.



Макарены в ассорти.
1 шт / 80 руб.

Эклеры (рафаэлло)
70 гр / 120 руб.
Эклеры (сникерс)
65 гр / 130 руб.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

