



ТОРТИ







1 КАТЕГОРІЯ 1200 грн/кг

- МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ (БЕЗ ПОКРИТТЯ ТА БЕЗ ДЕКОРУ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ (БЕЗ ПОКРИТТЯ ТА БЕЗ ДЕКОРУ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- ПРЯНИЙ МОРКВЯНИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2/3 КГ)
- ЙОГУРТОВИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/3,5 КГ)

2 КАТЕГОРІЯ 1300 грн/кг

- МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- ХРЕЩАТИЙ ЯР* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 3,3 КГ)
- ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/3,5 КГ)
- OREO CAKE (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,5/3 КГ)
- OREO CAKE CRISP* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 3,5 КГ)
- ШВАРЦВАЛЬД (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ МАСКАРПОНЕ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- PINA COLADA * (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 3,8 КГ)
- ЯГІДНА ФЕЄРІЯ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- ШІКЕРС * (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2/3,2 КГ)
- PARADISE * (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,5 КГ)
- ЛИМОННО-ШПИНАТНИЙ* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,5 КГ)

3 КАТЕГОРІЯ 1400 грн/кг

- ВАВУ САКЕ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- ПОЛУНИЧНИЙ ПЛОМБІР* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,5/3,5 КГ)
- МОЛОЧНИЙ ЛОМТИК (З ШОКОЛАДИ) *(З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,5 КГ)
- ПРАЗЬКИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3 КГ)
- ЕХОТІС (МАНГО-МАРАКУЙА) (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2/2,5/3/4 КГ)
- МАЛИНА-ФІСТАШКА* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,8/2,5/3 КГ)
- ЕСТЕРХАЙЗІ* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,1 КГ)
- ТРЮФЕЛЬНИЙ (З СМОРОДИНОВИМ АБО МАЛИНОВИМ КОНФІТЮРОМ СМАКУЄ КРАЩЕ)* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2,2 КГ)
- КИЇВСЬКИЙ* (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 2 КГ)
- ШОКОЛАДНИЙ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- ГРУША ДОР БЛЮ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- КАВА БЕЙЛІЗ (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- ЧОРНИЦЯ ЛИМОН (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- ПОЛУНИЦЯ МАНГО (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)
- ПОЛУНИЦЯ ЛИМОН (З ПОКРИТТЯМ ВЕРШКОВИМ СИРОМ 1,5/2/2,5/3/4 КГ)

! Декор, оформлення торта у вартість не входить та прораховуються індивідуально кондитером

! Мінімальна вага торта 1,5 кг

! * цією позначкою відмічені торти певної ваги

! Всі торти мають стандартну форму-циліндр (круглі)

! Квадратні торти не виготовлюються

! Торти в крошці (наполеон та медовий не декоруються топерами, льодяниками та ін.)

! Торт йогуртовий-має обмеження по вазі та кількості декору через ніжність начинки

! Безлактозні, безглютенові начинки не виготовлюються



МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ

- медові коржі
- сметанно-вершковий крем з додаванням солоної карамелі
- смородиновий конфітур (за бажанням)
- (можливе покриття кремсиrom за додаткову оплату)



ЙОГУРТОВИЙ

- ванільний бісквіт
- крем на основі грецького йогурту, вершків з додаванням консервованих персику або ананасу/сезонних ягід (лохини або полуниці)
- покриття вершково-сирним кремом



НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ

- листокове тісто
- заварний крем Patissiere з додаванням вершків та вершкового масла. З зменшим вмістом цукру (можливе покриття кремсиrom за додаткову оплату)



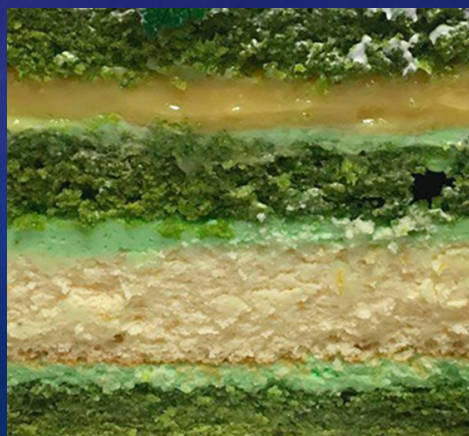
PARADISE (ПОЛУНИЦЯ-М'ЯТА-КОКОС)

- кокосовий бісквіт з просоченням кокосовим молоком
- покриття вершково-сирним кремом
- вершково-сирний крем
- м'ятний мус, полуничний прошарок



ПРЯНИЙ МОРКВЯНИЙ

- морквяний бісквіт з додаванням карамелізованого волоського горіха, спецій, апельсинової цедри та груші
- вершково-сирний крем
- прошарок апельсинового соусу або конфітуру
- покриття вершково-сирним кремом



ЛИМОННО-ШПИНАТНИЙ

- вершково-сирний крем
- лимонний курт
- лимонний чизкейк
- м'ятно-шпинатний бісквіт (БЕЗ барвника)
- покриття вершково-сирним кремом



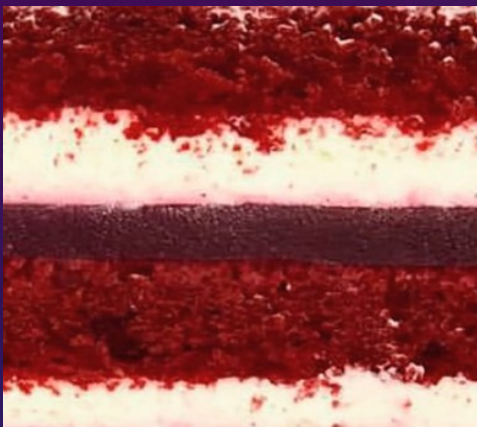
ХРЕЩАТИЙ ЯР

- шоколадний бісквіт
- пісочні коржі
- беше з горіхами, сметанний крем
- вершковий крем з додаванням вареного згущеного молока
- покриття вершково-сирним кремом



OREO CAKE CRISP

- шоколадний бісквіт
- чизкейк oreo
- шоколадний мус з шоколадною пастою Nutella та хрусткими кульками
- карамель з додаванням Nutella
- крем oreo
- покриття вершково-сирним кремом



ЧЕРВОНІЙ ОКСАМИТ

- оксамитові червоні коржі
- вершково-сирний крем
- малиновий/полуничний конфітур на вибір
- покриття вершково-сирним кремом



ШВАРЦВАЛЬД

- шоколадний кавовий бісквіт з вишневим просоченням
- крем на основі вершків та сиру маскарпоне
- вишневий прошарок
- покриття вершковим сирним кремом



OREO CAKE

- шоколадний бісквіт
- чизкейк огео з додаванням печива огео
- крем огео
- покриття вершково-сирним кремом



PINA COLADA

- бананово-горіховий бісквіт з молочним просоченням
- покриття вершково-сирним кремом
- ананасове компоте
- кокосовий мус
- вершково-сирний крем



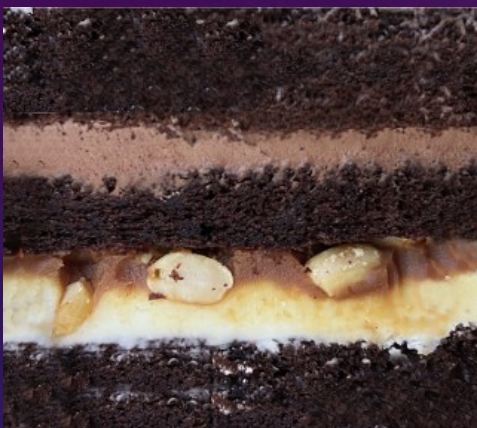
ЯГІДНА ФЕЄРІЯ

- ванільний бісквіт
- покриття вершково-сирним кремом
- ніжний вершково-ягідний мус (такої ж ягоди, як конфітур)
- ягідний конфітур (манго/полуниця/малина/смородина на вибір)



ПОЛУНИЧНИЙ ПЛОМБІР

- ванільний бісквіт
- ванільний чизкейк, полуничний крем
- полуничне кулі (зі шматочками свіжої полуниці у сезон)
- покриття вершково-сирним кремом



СНІКЕРС

- шоколадні коржі
- шоколадний ганаш
- солена карамель з додаванням арахісу
- вершково-сирний крем
- покриття вершково-сирним кремом



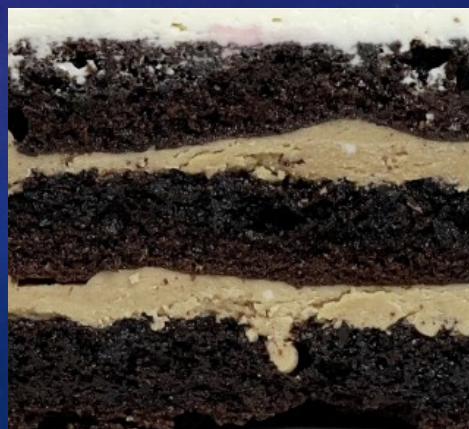
МОЛОЧНИЙ ЛОМТИК

- шоколадний бісквіт
- просочення молочношоколадне
- ванільний мус
- шоколадний мус
- покриття вершково-сирним кремом



BAVU CAKE

- ванільний бісквіт
- вершково-творожний крем
- прошарок з ягідним конфітуром (полуничний, малиновий, смородиновий) за бажанням
- покриття вершковий крем на основі крем-сиру



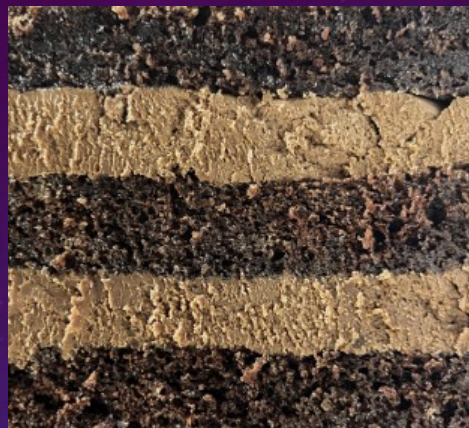
ПРАЗЬКИЙ

- покриття вершковий крем на основі крем-сиру
- ягідний прошарок (за бажанням)
- вершково-шоколадний крем
- шоколадний бісквіт



EXOTIC (МАНГО-МАРАКУЯ)

- шоколадний кавовий бісквіт
- кулі (соус) з маракуї
- манговий мус на основі бельгійського шоколаду
- вершково-сирний крем
- покриття вершково-сирним кремом



ТРЮФЕЛЬНИЙ

- шоколадний бісквіт
- смакує прошарок смородинового або малинового конфітюру (за бажанням)
- покриття вершково-сирним кремом
- трюфельний крем на основі чорного шоколаду та вершків



МАЛИНА-ФІСТАШКА

- покриття вершково-сирним кремом
- крем з натуральної 100% фісташкової пасти (БЕЗ барвника)
- малиновий конфітюр
- фісташковий бісквіт (БЕЗ барвника)



КИЇВСЬКИЙ

- білково-горіхові коржі
- крем Шарлотт (вершковозаварний)
- ганаш
- покриття вершково-сирним кремом



ЕСТЕРХАЗІ

- фундучно-мигдальні коржі
- вершково-заварний крем з додаванням горіхового проліне
- покриття вершково-сирним кремом



ШОКОЛАДНИЙ

- ніжні шоколадні бісквіти просочені цукровим сиропом з ромом
- прошарок Шоколадного ганашу на основі чорного шоколаду та вершків
- душе шоколадний крем на основі Pâte à bombe



ГРУША ДОР БЛЮ

- пряний бісквіт зі шматочками груші та медом
- прошарок карамелізованої груші зі спеціями та мигдалем
- начинка з сиром дор блю на основі сиру та вершків.
- крем на основі крем сиру та карамелі



ПОЛУНИЦЯ МАНГО

- ніжні бісквіти просочені цукровим сиропом та пюре манго
- соковита полунична начинка з шматочками манго та лимоном
- тонкий прошарок полуничного пюре
- ніжний полуничний ганащ на основі



КАВА БЕЙЛІЗ

- соковитий кавовий бісквіт просочений цукровим сиропом з лікером Бейліз
- прошарок кавової начинки з лікером Бейліз та вершками
- хрусткий шар з кукурудзяних пластівців в шоколаді
- крем на основі крем сиру



БЕНТО СМАК (МАНГО, КОКОС, МАРАКУЙЯ)

- ніжний кокосовий бісквіт просочений сиропом з маракуйєю
- соковита начинка на основі манго та маракуйї
- крем на основі крем сиру з пюре манго



ЧОРНИЦЯ ЛИМОН

- соковитий бісквіт з чорницею просочений сиропом
- чорнична начинка з лимоном
- ніжний ванільний ганащ на основі білого шоколаду та йогурту
- хрустким шар на основі білого шоколаду та сублімованої чорниці



ПОЛУНИЦЯ ЛИМОН

- ніжні йогуртові бісквіти, просочені сиропом та ноткою лимону
- соковита полунична начинка з вершкового крему з полуницею
- тонкий полуничний прошарок



ОСНОВА (БІСКВІТ)
ВАНІЛЬ ШОКОЛАД

КАПКЕЙКИ 120 ГРН/ШТ

СОУС (НАЧИНКА)

- ПОЛУНИЦЯ
- МАЛИНА
- СМОРОДИНА
- МАНГО-МАРАКУЙЯ
- ВИШНЯ (ЯГОДИ)
- СНІКЕРС (КАРАМЕЛЬ ТА ГОРІХИ)

Декор, що входить у вартість:

однотонна кремова шапочка, та на вибір:
тематичний топер друкований круглий/
або декор нейтральний метелики та
бусіни/ ягідний декор/ шоколадний
декор або безе та бусіни



ЗАМОВЛЕННЯ ВІД 6 КАПКЕЙКІВ ТА ВІД
3 ШТ ОДНІЄЇ НАЧИНКИ



ТІСТЕЧКО ЕСКІМО-КАРТОПЛЯ 120 ГРН/ШТ

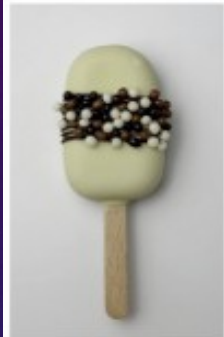
СОУС (НАЧИНКА)

- ВАНІЛЬ
- ШОКОЛАД
- ЧЕРВОНІЙ ОКСАМІТ
- ШІКЕРС
- ВАНІЛЬ-ФУНДУК

Декор, що входить у вартість:

однотонна глазур, мінімальний декор (бусінки/невеличкі шоко елементи, друковані на мастиці зображення)

стандартний декор



ВАНІЛЬ



ШОКОЛАД



ЧЕРВОНІЙ
ОКСАМІТ



ШІКЕРС

(СОЛОНА КАРАМЕЛЬ
ТА КАРАМЕЛІЗОВАНИЙ АРАХІС)



ВАНІЛЬ-
ФУНДУК



ЗАМОВЛЕННЯ ВІД 6 ШТ ТА ВІД 3 ШТ
ОДНІЄЇ НАЧИНКИ