



Сладкая коллекция

ЗАКАЖИ СВОЙ ТОРТ

603 - 203



КЛУБНИЧНЫЙ

alc.

Нежный, воздушный бисквит пропитан банановым сиропом с водкой, покрыт кремом на основе сливок, сливочного сыра и клубники. Украшен клубникой и безе.

1250 г **1200.-**



ФИСТАШКА – МАЛИНА

Безглютеновые коржи на основе миндаля, фисташковой пасты и белка, покрыты малиновым конфи и кремом из сливок и сыра Маскарпоне. Украшен свежей ягодой.

600 г **1000.-** 1200 г **2000.-**

БРАУНИ ШОКОЛАДНЫЙ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Брауни прослоен нугой из соленой карамели, грецкого ореха и сливок, покрыт нежнейшим ганашем из сливок и черного Бельгийского шоколада.

150 г 240.- 500 г 720.- 1000 г 1440.-





РИФ

Лёгкий сливочный мусс с тропическими нотками манго и маракуйи,
с прослойкой апельсинового крема на кокосовом бисквите.
Торт украшен глазурью из белого шоколада и ягодами голубики.

950 г 1400.-



КОРОЛЕВСКИЙ

Ароматный медовый бисквит с нежным сметанным кремом,
душистым грецким орехом в облаке из натуральных сливок
и хрустящих вафельных хлопьев.

Торт покрыт соленой карамелью
и украшен вафельным рожком с попкорном.

1000 г 1250.-



alc.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Нежные шоколадные коржи пропитаны сиропом Гренадин и водкой, покрыты сырно-сливочным кремом с добавлением конфи из черной смородины и сиропа Гренадин.

Торт покрыт зеркальным гляссажем.

1200 г 1350.-

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ

alc.

Шоколадные коржи,
пропитанные банановым сиропом с водкой,
прослоены шоколадным ганашем на основе
взбитых сливок и бельгийского шоколада,
слайсами свежих бананов. Торт покрыт
шоколадной бриллиантовой глазурью.

1100 г 1250.-





СЫРНЫЙ ПАЙ

Песочная корзинка наполнена сырным муссом,
приготовленным на основе взбитых сливок и сливочного сыра.
Торт оформлен фигуркой из шоколада.

700 г **900.-**



МАЛИНОВОЕ ЛУКОШКО

Шоколадная корзинка из песочного теста наполнена нежным малиновым муссом и украшена ягодами малины, покрытой кондитерской глазурью.

950 г 1100.-

БРУСНИЧНЫЙ

Ароматные медовые коржи в сочетании с брусничным джемом
собственного приготовления и сметанным кремом.

Торт украшен красной смородиной и безе

1100 г 1300.-





ФРАНЦУЗСКАЯ КАРАМЕЛЬ

Ароматные медовые коржи прослоены кремом на основе вареной сгущенки. Торт покрыт глянцевой глазурью и декорирован карамелью.

960 г 1150.-





ЧЕРНЫЙ ЛЕС

alc.

Шоколадные коржи пропитанные вишневым сиропом с водкой
прослоены нежным сырno-сливочным кремом и ягодами вишни.

Торт покрыт зеркальным гляссажем и Бельгийским какао.

1200 г 1350.-

МАДЕМУАЗЕЛЬ

Торт с нежным малиновым конфи и сливочным муссом на подложке из песочного теста. Раскошный вид тарту придают зеркальная глазурь и декор из белого шоколада с серебром.

1100 г 1250.-





КРИМ ЧИЗКЕЙК

Нежный сырно-сливочный чизкейк
на тонкой подложке из песочного теста.
Торт украшен свежей ягодой и веточкой мяты.

850 г **1170.-**





БЕЛЬГИЙСКИЙ

Три слоя воздушного мусса из черного, молочного и белого бельгийского шоколада в сочетании с бисквитом Брауни.

Торт покрыт шоколадной бриллиантовой глазурью.

1100 г 1300.-



ЛАЙМОВЫЙ ТАРТ

Тарт из песочного теста с восхитительным кремом с лаймовым фрешем, сгущённым молоком и меренгой.

890 г **950.-**



ВИШНЕВЫЙ ТАРТ

Шоколадная корзинка из песочного теста с сочной начинкой из спелой вишни и черного Бельгийского шоколада, заварным кремом с добавлением сыра «Маскарпоне» и сливок.

1000 г 1000.-



ПОЛЯРНАЯ КЛЮКВА

Нежный бисквит с сырно-сливочным кремом
и клюквенным джемом.
Торт декорирован шоколадом и ягодами клюквы.

1100 г **1200.-**

НАПОЛЕОН

Слоеные воздушные коржи с мягким
и нежным заварным кремом
на основе сливок.

1100 г 1200.-





alc.

КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бисквит пропитан вишневым сиропом с водкой, прослоен сырно-сливочным кремом. Торт покрыт бисквитной крошкой и украшен цветком из шоколада.

1150 г 1200.-

БЕЛЫЙ КРОЛИК

Четыре слоя морковно-орехового
(грецкий орех) бисквита, соединены воздушным
сливочно – сырным кремом.

Торт обсыпан шоколадной стружкой,
и украшен фигуркой шоколадного кролика.

1100 г 1350.-



ТИРАМИСУ alc.

Знаменитый итальянский десерт. Бисквитное печенье «Савоярди», пропитанное кофейным сиропом с ромом и прослоенное кремом на основе сливок и нежного сыра «Маскарпоне». Обсыпан какао и украшен шоколадным декором.

400 г 550.-





МАЛИНА-КОКОС

Фундучно – кокосовые коржи с малиновой прослойкой и кокосовым муссом. Торт покрыт кокосовой стружкой и украшен свежей голубикой

400 г 600.-

ЧЕТЫРЕ ВКУСА

Миндальные коржи с ягодным конфи и муссом на основе белого Бельгийского шоколада, сливок и йогурта. Торт покрыт глянсажем и украшен свежей ягодой.

1200 г 1500.-

Малиновое конфи
и малиновый
мусс.

Морошковое
конфи
и морошковый
мусс.

Конфи
из черной
смородины
и фисташковый
мусс.

Черничное конфи
и черничный мусс.



БЕЛЫЙ АНГЕЛ

Ароматный миндальный бисквит
с добавлением белого шоколада
покрыт нежным сырно - сливочным
кремом. Торт оформлен воздушной
меренгой, украшен ягодкой физалиса.

1100 г 1300.-





РУЛЕТ

БЕЛЫЙ КРОЛИК ИЗ БУДАПЕШТА

Меренговый рулет
с лепестками арахиса,
сливочным кремом
и персиками.

870.-
600 г



РУЛЕТ

«WR»

Меренговый рулет
с фисташками,
сливочным кремом
и свежей малиной
или клубникой.

900.-

400 г



МИЛЬФЕЙ

Классический французский торт
из слоеного теста, сливочного крема
с сыром Маскарпоне и свежей клубники.

900 г 1250.-



МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ

Ароматные миндально-шоколадные коржи,
прослоенные нежным сырno-сливочным
кремом и украшенные свежей ягодой.

1200.-	1850.-
800 г	1600 г

