

— Марты —

Красный бархат

Бисквитный торт со сливочным сырным кремом «Креметте».

1000 гр | 2500.-

Фисташковый

Ореховый десерт на основе пралине из фисташек.

1000 гр | 4400.-

Черный лес

Шоколадный торт со сливочным кремом и вишней.

1000 гр | 1900.-

Ореховый

Ореховый торт на основе пралине из фундука.

1000 гр | 3300.-

Чизкейк «Италия»

Нежный торт на основе сыра «Филадельфия».

1000 гр | 2100.-

Тирамису

Крем на основе сыра «Маскарпоне», желтка и рома с печеньем «Савоярди», пропитанным кофе.

1000 гр | 2600.-

Йогуртовый

Йогуртовый торт на тонкой бисквитной основе.

1000 гр | 2100.-

Медовик

Домашний медовик.

1000 гр | 2400.-

Манговый

Манговый торт на бисквитной основе с шоколадом.

1000 гр | 2600.-



— Марты —

Трюфельный торт

Нежный шоколадный мусс с грецкими орехами.

1000 гр | 2900.-

Прага

Знаменитый торт, приготовленный по рецепту нашего бренд-шефа. «Изюминка» этого лакомства - эксклюзивный крем «Пражский».

1200 гр | 3900.-

Наполеон

Один из самых популярных десертов. Хрустящие коржи, пропитанные нежным заварным кремом.

2000 гр | 2800.-

Бисквитный

Бисквит с ежевикой, малиной и клубникой в сочетании с тонким сливочным вкусом «Маскарпоне», пропитанный сиропом на основепряного коньяка.

1130 гр | 2800.-

Миндальный

Нежный миндальный бисквит с прослойкой из малинового конфи с кремом из белого шоколада.

1700 гр | 3900.-

Эстерхази

Классический ореховый торт.

1000 гр | 2900.-

Каравай

1000 гр | 1000.-



Украшения

Оформление мастикой (из расчета выхода торта 1000 гр)	300 гр 550.-
Оформление на белый торт (из расчета выхода торта 1000 гр)	275 гр 600.-
Оформление на шоколадный торт (из расчета выхода торта 1000 гр)	280 гр 600.-
Оформление сливками (из расчета выхода торта 1000 гр)	150 гр 200.-
Оформление ягодами (из расчета выхода торта 1000 гр)	90 гр 300.-
Оформление шоколадом (из расчета выхода торта 1000 гр)	250 гр 800.-
Оформление фруктами (из расчета выхода торта 1000 гр)	135 гр 300.-
Сахарный лист	1 шт 600.-
Имбирный пряник	1 шт 150.-
Фигурка из мастики	60 гр 200.-
Фигурка из мастики	120 гр 300.-
Голубика	100 гр 650.-
Ежевика	100 гр 900.-
Клубника	100 гр 350.-
Малина	100 гр 900.-
Красная смородина	100 гр 650.-



— Мيني-тарталетки —
с ягодами

С ежевикой

20 гр | 140.-

С клубникой

20 гр | 120.-

Со смородиной

20 гр | 120.-



— Круассаны — и эклеры

Круассан с белым шоколадом	25 гр 90.-
Круассан с повидлом	25 гр 90.-
Круассан с черным шоколадом	25 гр 90.-
Эклер ванильный	30 гр 80.-
Эклер шоколадный	30 гр 80.-



— Пирожные —

Капкейк с фруктовым конфитюром

20 гр | 70.-

Макарони

35 гр | 110.-

Миндальный кекс

20 гр | 70.-

Пирожное «Мадлен»

30 гр | 90.-

Творожно-вишневое пирожное

25/1 гр | 50.-

Шоколадное пирожное

25/1 гр | 70.-



— Домашнее — печенье

Безе с шоколадом и орехом	15 гр 80.-
Печенье «Бискотти»	15 гр 60.-
Браунис	24 гр 100.-
Овсяное печенье	25 гр 70.-
Печенье «Курабье»	15 гр 50.-
Сочник	50 гр 100.-
Творожное печенье	25/1 гр 90.-



— Сладкий шот — и конфеты

Конфеты «Кроха в шоколаде»

25 гр | 100.-

Мачедони в шоте

62 гр | 160.-

Панакотта в шоте

50 гр | 150.-

Слива с миндалем в шоколаде

25 гр | 100.-

Тирамису в шоте

40 гр | 150.-

Трюфель

25 гр | 120.-

