

*Каталог
тортов*

Dul.вар
RESTAURANT



Торт	Начинка	Цена за кг
Наполеон	<i>Знакомое с детства сочетание слоёного теста и ванильного заварного крема. Каждый кусочек лакомства буквально тает во рту.</i>	3000,00 Р
Чизкейк	<i>Легкий крем на основе сливочного сыра с нежной, воздушной текстурой на песочной основе.</i>	3000,00 Р
Черничное парфе	<i>Ягодная с изящной кислинкой начинка. Нежный, слегка влажный ванильный бисквит с прослойкой черничного желе с шампанским создали удивительный тандем вкуса.</i>	3000,00 Р
Клубничное парфе	<i>Легкая муссовая начинка на основе натуральных сливок шоколада, в центре желе манго-маракуйя, придется по вкусу каждому.</i>	3500,00 Р
Мелони	<i>Классический бисквит, крем-мусс манго-маракуйя с добавлением кусочков персика.</i>	3000,00 Р
Сникерс	<i>Шоколадный бисквит, обильно прослоенный солёной карамелью, шоколадно-карамельным кремом и орехами.</i>	3500,00 Р
Прага	<i>Шоколадный бисквит, шоколадный крем с прослойкой абрикосового джема, залитый обильно шоколадом. Любимая классика шоколада.</i>	3500,00 Р
Ягодный	<i>Воздушный ванильный бисквит с шоколадно-сливочным кремом и ягодным желе. (Ягоды можно добавить в начинку)</i>	3500,00 Р
Шоколадный с вишней	<i>Воздушный шоколадный бисквит в сочетании с невероятно нежным, лёгким шоколадным кремом, идеально сочетающимся с кусочками вишни.</i>	3500,00 Р
Морковный	<i>Пряный и нежный бисквит с добавлением свежей моркови, корицы, грецкого ореха и изюма. Торт с шелковым кремом на острове сливочного сыра.</i>	3500,00 Р
Красный бархат	<i>Красный сливочный бисквит, прослоенный сырным кремом "крем-чиз" (по желанию в сироп можем добавить выпаренное красное вино, так же можно добавить ягоды-вишня, клюква, красная смородина, шоколадный ганаш)</i>	3500,00 Р
Пина-Колада	<i>Воздушный бисквит в сочетании с невероятно нежным, лёгким ванильным кремом, безе, идеально сочетается с кусочками ананаса и ликером Пина– Колада.</i>	3500,00 Р
Фундучный торт	<i>Нежный бисквит на основе жаренного фундука и белка с сахаром. В центре торта начинка из пралине. Воздушный ореховый мусс придется по вкусу каждому.</i>	3500,00 Р