



Десерты банкетного меню

Торт «Вишенка»

Сердцевина из натурального вишневого конфитюра спрятана в ореховый бисквит с добавлением какао и прослойки из белого шоколада и молочного крема

1900

Торт «Красный Мусс»

Пюре из натуральной малины на классическом бисквите и взбитыми сливками

1600

Торт «Нуга - Гляссе»

За необычным названием скрывается самый сладкий торт: зефир, сухофрукты и малиновое желе на шоколадном корже

1900

Торт «Шоко-апельсин»

Заваренная апельсиновая цедра со сливками на подложке из шоколадного Брауни. Отличное сочетание апельсинового и шоколадного крема

2300

Торт «Экстра»

Самый строгий, но не менее вкусный, торт в нашей коллекции. Шоколадный бисквит с кофейным и горько-шоколадным кремом

1900

Торт «Наполеон»

Классический рецепт любимого торта на основе слоеного теста с прослойкой из сливочного крема

1500

Торт «Экзотик»

Воплощение тропического вкуса: начинка из кокосового молока и стружки, дополненная муссом из манго и маракуйи. Подложка из шоколадно-вафельного крокана

1900

Торт «Сладкий Янтарь»

Медовый бисквит с кремом Шантильи. Нежный и лёгкий

1500

Торт «Бейлис»

Шоколадный бисквит с прослойкой из клюквенного желе и сливочный крем с ликером Бейлис

1700

Торт «Йогуртовый»

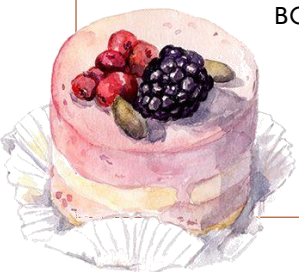
В его основе - нежнейший крем из натуральных сливок и немного ванильного бисквита. Малина добавляет лёгкую кислинку

1500

Торт «Чёрный Лес»

Шоколадный бисквит с добавлением домашнего вишневого варенья и взбитых сливок. Классический «Шварцвальд»

1500



Торт «Эстерхаза»

Знаменитый европейский торт: ореховый бисквит с прослойкой из сливочно-заварного крема и традиционным узором **1800**

Торт «Введенский»

В нашем фирменном торте сочетаются нежный шоколадный крем и шоколадный бисквит. Ванильный крем деликатно оттеняет сладость **1700**

Торт «Ореховый браунис»

Максимально шоколадный торт. Миндаль подчеркивает независимый и яркий вкус **2490**

«Чизкейк»

Рассыпчатое песочное тесто удерживает лёгкий крем из сливочного крема. Добавлена прослойка из натурального клубничного конфитюра **1800**

Торт «Татен»

Интерпретация старинного французского торта. Как и в классическом рецепте, в его основе - карамелизированные яблоки со специями и корицей. Подложка из грецкого ореха и сахарного сиропа **2300**

Торт «Шоко-маракуйя»

Шоколадный и кокосовый бисквит дополнен пюре из маракуйи. Кислинку оттеняет крем из тёмного шоколада **1900**

Торт «Красный бархат»

Насыщенный красный бисквит с легким сырным кремом пропитан клубничным сиропом **1500**

Торт «Морковный»

Морковный бисквит, нежный крем-чиз **1600**

Торт с Безе

Бисквит с брусничной прослойкой, сливочным кремом и безе с фундуком **1600**

Торт «Черника-манго»

Мусс из манго, начиненный профитроли и черничным крем-муссом **1900**

Торт «Сливочный пломбир»

Ванильный бисквит, крем-пломбир с клубничным желе и лимонный курд **1700**



Цены указаны в рублях за 1 кг, включают НДС