

- Ленинский пр-кт 109, ТЦ «РИО» | +7499 271-97-07
- Аминьевское шоссе, 6, МФК Kvartal West | +7(495) 542-4444
- Шеф-кондитер Айжан | +7926 264-47-42

### ЦЕНА

- **4.000 р. / 1 кг**
- **6.000 р. / 1 кг** Воздушный рулет \*
- **5.000 р. / 1 кг** Пломбир, Ностальжи, Орео сливки \*\*
- **5.500 р. / 1 кг** веганские начинки

### ВЕС, РАЗМЕР

- Торты заказываются **от 1,5 кг**
- Диаметр 20 см
- Высота 6-8 см в зависимости от начинки

### ОФОРМЛЕНИЕ

- Мастика
- Велюр
- Шоколадная глазурь
- Фигурки оплачиваются отдельно

### СРОКИ ЗАКАЗА

- Торты с ягодами и макароны, с пряниками с фотопечатью – за сутки
- Торты с фигурками – минимум за 5 дней

### КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

ВОЗДУШНЫЙ РУЛЕТ *	меренга с фисташками, взбитыми сливками и свежей малиной
ПЛОМБИР **	крем маскарпоне со свежей ягодой (клубника и голубика), венский бисквит с пуншем лимончелло
НОСТАЛЬЖИ **	креме малина – клубника, клубничное компоте, взбитая меренга, земляника, фисташковый бисквит
ОРЕО СЛИВКИ **	сливочный крем, миндальное безе, взбитые сливки, клубника, шоколадный корж «Орео»
ЧИЗКЕЙК	двухслойный торт: легкий сырный мусс и классический запечённый чизкейк с пуншем из маракуйи на ванильном бисквите
ШАДО	фисташковый бисквит, малиновый конфитюр, сливочный кремчиз
МЕДОВИК	медовые заварным коржи со сметанным кремом
НАПОЛЕОН	слоеные коржи и заварной ванильный крем (декор: украшается только ягодами, под мастику или глазурь не делается)
ПРАГА	сметано-шоколадный бисквит с ромовой пропиткой, заварной сливочный крем
КАРАМЕЛИЯ	медовый бисквит, сливочный крем с вареной сгущенкой, заварной бисквит, мусс из карамельного шоколада и черносливом
ЭСТЕРХАЙЗИ	тонкие белковые коржи с грецким орехом и сливочный крем с ореховым пралине

### МУССОВЫЕ, ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС	легкий йогуртовый мусс на ванильном бисквите с мягким мармеладом <u>на выбор</u> ( <b>манго-маракуйя, вишня, малина</b> )
АЛИКАНТЕ	мусс из белого шоколада с <b>фисташкой</b> на малиновом бисквите и легким парфе (взбитое желе) из яблока и малины с прослойкой из <b>малинового</b> кули
МАНГО МУСС	мусс из белого шоколада с <b>манго</b> и мармеладом из <b>маракуйи</b> с <b>ананасом</b> на белом бисквите
ЛИМОНЧЕЛО	мусс из белого шоколада на основе <b>мяты</b> с мягким мармеладом из <b>маракуйи</b> и <b>лимона</b> с ванильным бисквитом
ДВА ШОКОЛАДА	мусс из молочного и белого шоколада с хрустящей прослойкой на шоколадном бисквите
АЗАЛИЯ	мусс из молочного шоколада с ягодной начинкой <u>на выбор</u> ( <b>вишня, малина</b> ) на шоколадном бисквите
ТРЮФЕЛЬ С ВИШНЕЙ	мусс из 70% горького шоколада Valrhona на шоколадном бисквите с <b>вишней</b>
ЗАХЕР	шоколадно-миндальный бисквит с прослойкой абрикоса и кремэ из темного шоколада

### ВЕГАНСКИЕ НАЧИНКИ без глютена, яиц, белого сахара, лактозы, для диабетического меню

ШОКОЛАДНЫЙ	шоколадное брауни, мусс из молочного шоколада
ФРУКТОВЫЙ / ЯГОДНЫЙ	ванильный бисквит, <b>суфле</b> (на выбор) манго-маракуйя / чёрная смородина / малина с <b>кули</b> манго-ананас / вишня-малина