

# СЛАДКОЕ

Десерты Грегори  
Дуайена,  
Креативного  
шефа-кондитера  
Кофемании

## **Захер** 450

Классический шоколадный торт из Вены, придуманный Францем Захером в 19 в. У нас с абрикосовым кули.

## **Бомбочка** 450

Медовый бисквит с орехом пекан, крем маскарпоне, абрикосовое кули, карамель, шоколадная глазурь с дроблённым пеканом.

## **Страна Басков** 410

Пирог с облепиховым кремом и малиной.

## **Чёрный Лес** 450

Шоколадный бисквит с вишнёвым компоте, шоколадным кремом и кремом шантильи. Украшен елями из шоколада.

## **Золушка** 410

За скромным декором прячется сокровище – крем греческий орех с ромом, ванильный ганаш и солёная карамель на песочном тесте.

мини-пирожные

## **Фисташковый кейк** 210

Фисташковый бисквит с марципаном, фисташковый крем, малина.

## **Поп-кейк** 210

Медовый и карамельный бисквиты, сырный крем, солёная карамель, карамельный ганаш, сахарное печенье.

## **Чиз-кейк голубика** 210

Крем маскарпоне и сырный мусс на песочном тесте с ягодами голубики.

## **Вишенка** 210

Десерт в форме вишни с ванильным сливочным кремом и вишнёвым кули на песочном тесте.

## **Лимонный тарт** 210

Лимонный крем, абрикосовый кули, крем греческий орех, маршмеллоу, песочное тесто с миндалём.

## **Кофе & Шоколад** 210

Шоколадный сливочный крем и кофейно-ванильный крем с шоколадно-миндальным бисквитом.

Россия

## **Рейк** 550

Домашний торт на медовом и карамельном бисквите с шоколадным кремом дульче, кремом «сгущёнка» и хрустяшкой.

## **Оникс** 450

Мусс белый шоколад с горчинкой алоэ в «мраморной» глазури.

## **Любит-не-любит** 510

Колдовской вкус земляничного мусса со свежей малиной.

## **Сметанник** 510

Тонкие медовые коржи со сметанным кремом.

## **Дос Потатос** 410

Пирожное «картошка» в аранжировке Кофемании.

## **Кракатук** 410

Белый ганаш и мягкий грильяж из цельного миндаля с черносливом.

## **Творожная запеканка** с изюмом 490

## **Тарталетка «Тыква & Манго»** 410

На кедровой муке с тёмным шоколадом.



Италия

## **Панна Котта** 550

Традиционный итальянский сливочный десерт с земляникой.

Франция

## **Шато** 490

Шоколадный бисквит со сливочно-сырным шоколадным кремом и малиной.

## **Эклер ванильный** 330

Оригинальный рецепт с бурбонской ванилью.

## **Французский торт** 450

Печёные яблоки в миндальном бисквите.

мороженое

## **Ваниль** 180

лёгкий сорбет

## **Манго / Малина / Облепиха** 180

Свадебный торт от кондитерского ателье Кофемании Cake Buro получил «золото» в номинации «Лучший свадебный кондитер» от Wedding Awards 2018. Заказывайте торты на нашем сайте [cakeburo.ru](http://cakeburo.ru)!