



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

1800

Торт «Красный Мусс»

Пюре из натуральной малины на классическом бисквите и взбитыми сливками

1400

Торт «Нуга – Гляссе»

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

1500

Торт «Шоко-апельсин»

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

2000

Торт «Экстра»

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

1500

Торт «Наполеон»

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

900

Торт «Экзотик»

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

2000

Торт «Сладкий Антарь»

Медовый бисквит с кремом Шантильи. Нежный и лёгкий

1200

Торт «Йогуртовый»

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

1200



Торт «Черный лес»

Шоколадный бисквит с добавлением домашнего вишневого варенья и взбитых сливок. Классический «Шварцвальд» **1300**

Торт «Эстерхаза»

Знаменитый европейский торт: ореховый бисквит с прослойкой из сливочно-заварного крема и традиционным узором **1500**

Торт «Введенский»

В нашем фирменном торте сочетаются нежный шоколадный крем и шоколадный бисквит. Ванильный крем деликатно оттеняет сладость **1300**

Торт «Ореховый браунис»

Максимально шоколадный торт. Миндаль подчеркивает независимый и яркий вкус **2200**

«Чизкейк»

Рассыпчатое песочное тесто удерживает лёгкий крем из сливочного крема. Добавлена прослойка из натурального клубничного конфитюра **1400**

Торт «Шатен»

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 **1500**

Торт «Шоколадный с кремом из маракуйи»

Шоколадный и кокосовый бисквит дополнен пюре из маракуйи. Кислинку оттеняет крем из тёмного шоколада **1800**

Торт «Рэд вельвет»

Насыщенный красный бисквит с легким сырным кремом пропитан клубничным сиропом **1100**

Торт «Морковный»

Морковный бисквит, нежный крем-чиз **1400**



Цены указаны в рублях за 1 кг, включают НДС