



# Торты

(цена указана за 1 килограмм)



## "Пьяная вишня "

классический бисквит, пропитка коньяк с кофе,  
 начинка вишня в коньячном сиропе, масленно-сырный крем  
 + оформление. ( на любителя торт)

1910р.



## "Банановый рай "

основой является ванильный бисквит  
 с орехами или цукатами  
 нежный ванильный крем

бананы с карамелью служат начинкой + оформление.

1210р.



## " Три шоколада "

основа три бисквита  
 из темного, молочного и белого шоколада,  
 шоколадный крем с орехами и шоколадная пропитка  
 + оформление.

1510р.



## " Ванильное наслаждение "

Ванильный бисквит, пропитка кокосовым молоком,  
 воздушный масляный крем ( Ванильный или шоколадный)  
 + оформление.

1010р.



## " Торт сникерс "

Шоколадный и (или) ванильный бисквит,  
 карамельная пропитка бисквита, начинка,  
 карамельный крем ( или с вареной сгущенкой)  
 орехи и песочное печенье + оформление.



## " Маковое поле "

Ванильный бисквит с маком,  
 творожный крем с йогуртом, и карамельная пропитка,  
 между слоями в виде начинки можно так же добавить  
 любых фруктов + оформление.

1030р.



## « Наполеон »

450р.

## « Медовик »

450р.



# Торты

(цена указана за 1 килограмм)



## "Классический"

**650р.**

крем-пломбир, или взбитые сливки, банан,  
ванильный бисквит, + оформление,



## "Рафаэлло"

**1390р.**

классический бисквит,( можно цветной) йогурт,  
кокосовая стружка, белый шоколад,  
масленый или творожный крем + оформление.



## "Тирамису"

**1820р.**

ореховый бисквит и печенье, кофейно-коньячный сироп  
«Амарэтто»,  
нежный крем, приготовленный на основе сыра “Маскарпоне”  
+ оформление.



## "Зебра"

**1200р.**

прослойки из шоколадного и ванильного бисквита,  
воздушный творожный крем, начинка банан и киви,  
карамельная пропитка торта + оформление



## "Киевский"

**1310р.**

основа ванильный бисквит с начинкой,  
безе в сочетании с орешками  
и прослойкой сливочного крема  
с молочным или шоколадным вкусом + оформление

