

# Cake Menu

- **ЯК І КОЛИ ЗАМОВЛЯТИ?** Замовити торт можна з понеділка по п'ятницю з 9:00 по 18:00 за номером 067 325 3955 (дзвінки, Viber) або на нашій сторінці в Facebook в приватних повідомленнях. Замовлення на торти приймаються за 3-7 днів до потрібної дати (в залежності від дати та завантаження). У нас бувають вільні торти на завтра, запитуйте у нашого менеджера ;) Замовлення приймаються з передплатою 50%
- **ДОДАТКОВИЙ ДЕКОР.** У вартість торта входить базовий мінімалістичний декор, в який може входити до 3-х макарон, невеликі елементи з шоколаду, меренги, сезонні ягоди або фрукти, горіхи та ін. Додатковий декор (додаткові макарони, квіти, додатковий шоко-декор, велика гірка ягід, дерев'яний декор тощо) оплачується додатково.
- **ДОСТАВКА.** Доставка по місту та за місто здійснюється з понеділка по суботу з 10:00 до 19:00 і коштує:
  - Святошинський, Солом'янський, Голосіївський р-ни - 70 грн
  - Шевченківський, Печерський, Подільський - 90 грн
  - Лівий берег, Оболонь - 130 грн
  - Софіївська Борщагівка, Вишневе, Крюківщина - 60 грн
  - доставка за місто розраховується індивідуально.

ТОРТ	ЯКИЙ ВІН?	ЩО ВСЕРЕДИНІ?	ВАГА/ ДІАМЕТР	ВАРТІСТЬ, грн
ЯБЛУКО В КАРАМЕЛІ	Мусовий насичений торт з м'яким осінньо-зимовим поєднанням смаків яблука, карамелі та спецій.	Хрустка основа штрейзель, бісквіт з корицею, яблучне кремю, яблучне компоте, мус на основі карамелізованого шоколаду с ноткою золотистого рому.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	865 / 1270
ДЖИНДЖЕР <b>NEW!</b>	Найзатишніший торт зими! Ароматний, м'який, насичений... Ноти спецій та цитруса викликають асоціації з зимовими святами, теплом та затишком. Ваш ідеальний зимовий бісквітний торт.	М'які насичені та ароматні кексові бісквіти зі смаком-мотивом імбирного прянику, мандариновий конфітур, крем на основі крем-сиру.	1.85 кг (18 см) / 2.7 кг (21 см)	870 / 1270
АЛОНА	Мусовий свіжий торт з поєднанням екзотичних смаків - для тих, хто сумує за узбережжями теплих південних країн..	Кокосовий бісквіт дакуаз, хрусткий прошарок з кокосом, екзотичне кремю з манго та маракуйєю, ананасове желе, мус з кокосовим молоком та ноткою лікеру Малібу, дзеркальна глазур.	1.7 кг (20 см) / 2.5 кг (23 см)	800 / 1175
“SPARK” <b>NEW!</b>	Торт-свято. Він просто класний, тому що все в ньому прекрасно: свіжість, неординарність, спектр смаків та текстур. Це просто невеличкий феєрверк у роті ;) )	Вершковий бісквіт з цедрою мандарину, хрусткий прошарок з “вибуховими” крипі, компоте з мандариновим фрешем та шматочками хурми шарон, мус з рожевим шампанським, дзеркальна глазур.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	875 / 1285
ШОКО-ШОКО	Торт з рекордним вмістом якісного шоколаду. Бісквітний, досить щільний, насичений, та дууже шоколадний.	Насичені коржі з чорним шоколадом, збитий шоколадний ганаш на чорному та молочому шоколадах, шоколадна глазур.	2 кг (18 см) / 3 кг (21 см)	960 / 1440
ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ	Мусовий торт, дуже ніжний, з тим самим класичним поєднанням ароматної полуниці та оксамитових вершків.	Бісквіт “японський чізкейк”, полуничний крем з маскарпоне, полуничне желе, мус з натуральною ваніллю на білому шоко.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	850 / 1250
ФІСТАШКА- МАЛИНА	Мусовий торт, що вдало поєднує смак справжньої фісташки та натуральної малини. Фісташкову пасту ми готуємо самостійно зі справжніх горіхів.	Фісташковий бісквіт джоконда, хрусткий прошарок з білим шоко, малинове компоте, малинове кремю, фісташковий мус дипломат, дзеркальна глазур.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	865 / 1270
ФУНДУЧНИЙ ЛАТЕ	Мусовий, поєднує багатий смак ліщини та кавові нотки. Має особливу оксамитову текстуру.	Бісквіт джоконда з фундуком, хрусткий шар з вафлею та горіховою пастою, кавове кремю, мус з молочним шоколадом та фундучним праліне, дзеркальна глазур.	1.7 кг (20 см) / 2.5 кг (23 см)	850 / 1250
НУАР	Мусовий. Доросле класичне смакове поєднання темного гіркого шоколаду та яскравого апельсину.	Вологий шоко бісквіт в основі, апельсиновий крем, апельсинове пряне желе, насичений мус на чорному шоколаді, шоколадна дзеркальна глазур.	1.7 кг (22 см) / 2.5 кг (25 см)	835 / 1220
МОРКВ'ЯНИЙ	Бісквітний класичний моркв'яний торт з багатим смаком, насиченими вологими коржами, нотами цитрусу та вершкового сиру.	Моркв'яні вологі коржі з апельсиновою цедрою, прянощами та горіхами, прошарок апельсиновго кремю, крем на основі крем-сиру.	1.9 кг (17 см) / 2.8 кг (20 см)	895 / 1315
ШОКОЛАД- ВИШНЯ	Свіжий, з кислинкою, смак вишні огорнутий шоколадними бісквітами та мусом.	Бісквіт з какао та мигдалевим борошном, вишневий прошарок з цільною вишнею, мус з чорним шоколадом, шоколадна глазур, меренга.	1.7 кг (20 см) / 2.5 кг (23 см)	780 / 1150
ЛІМОНЧЕЛЛО	Оригінальний лимонний мусовий торт, що дивує своєю збалансованістю та несподіваними додатковими смаковими акцентами.	Бісквіт з мигдалем, маком та цедрою лимона, лимонний крем з натуральною ваніллю, гель з лікеру лимончелло, мус з чаєм Earl Grey, дзеркальна глазур.	1.8 кг (20 см) / 2.65 кг (23 см)	880 / 1295
ГОРІХОВО- КАРАМЕЛЬНИЙ	Насичений бісквітний торт, головні смаки - це грецький горіх, мед, найніжніша вершкова карамель та вершковий сир.	Горіхові коржі з додаванням меду, м'яка вершкова карамель з подрібненим арахісом, крем на основі крем-сиру.	1.8 кг (17 см) / 2.65 кг (20 см)	865 / 1270

<b>ANGEL'S</b>	Дуже ніжний та легкий бісквітний торт - найповітряніший з нашого меню.	Легкий янгольський бісквіт на білках, сезонні ягоди та/або фрукти всередині або прошарок ягідного желе на вибір, творожний крем з маскарпоне та ваніллю.	1.8 кг (18 см) / 2.65 кг (21 см)	810 / 1190
<b>СМОРОДИНА-ЛАВАНДА</b>	Мусовий торт, в якому зустрілись квітова ніжність та ягідна яскравість.	Бісквіт Емануель зі смородиною, смородиновий крем суприм, смородинове кулі, лавандовий мус, дзеркальна глазур.	1.7 (20 см) / 2.5 кг (23 см)	780 / 1150