



Cake Menu **NEW!**

- 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 у приватних повідомленнях <https://www.facebook.com/BeMyGuestBakery>
 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 передоплатою 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 макарон, квіти, додатковий специфічний 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 орієнтовно:
 - 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.

| МУСОВІ ТОРТИ | | | | |
|--------------------------|--|--|---------------------------------|-------------------------------|
| ТОРТ | ЯКИЙ ВІН? | ЩО ВСЕРЕДИНІ? | Small 20 см | Large 23 см |
| ДЖИММІ | Екзотичний, пряний | <ul style="list-style-type: none"> ✓ вологий мигдалевий бісквіт з цедрою апельсину ✓ хрусткий шар ✓ кремю з пюре маракуї та імбирем ✓ екзотична карамель з карі ✓ мус чізкейк з кремсиром | 950 грн 1.6-1.7 кг | 1400 грн 2.4-2.5 кг |
| ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ | Легкий, з кислинкою | <ul style="list-style-type: none"> ✓ ванільний бісквіт Pain de Genes ✓ хрусткий шар з бельгійською вафлею ✓ ягідне желе з міксу натурального ягідного пюре ✓ легкий йогуртовий мус | 900 грн 1.6-1.7 кг | 1300 грн 2.4-2.5 кг |
| ВІЛЬЯМС | Насичений шоколадний з фруктовим прошарком та нотами темного рому | <ul style="list-style-type: none"> ✓ шоколадний бісквіт ✓ хрусткий прошарок ✓ шоколадне кремю ✓ грушеве компоте ✓ шоколадний мус з ромом | 1000 грн 1.7-1.8 кг | 1450 грн 2.5-2.6 кг |
| HONEY | Сучасний варіант класичного медового торта, який вас приємно здивує | <ul style="list-style-type: none"> ✓ класичні медові коржі ✓ хрусткий шар з бельгійською вафлею ✓ обліпихово-абрикосове конфі ✓ легкий сметанковий мус | 900 грн 1.6-1.7 кг | 1300 грн 2.4-2.5 кг |
| БЕРНАРД | Має горіхово-карамельний смак та оксамитову текстуру | <ul style="list-style-type: none"> ✓ горіховий бісквіт джоконда з ліщиною ✓ карамельне кремю з маскарпоне ✓ Кремю з фісташковою пастою ✓ мус з лікером Бейліз | 1000 грн 1.8-1.9 кг | 1500 грн 2.6-2.7 кг |
| Д'ОРАН | Апельсиново-мандариновий, "затишний" | <ul style="list-style-type: none"> ✓ цитрусовий бісквіт Pain de Genes ✓ цитрусовий ганаш ✓ мандаринове желе з корицею ✓ мус з мигдалевим праліне | 950 грн 1.7-1.8 кг | 1400 грн 2.5-2.6 кг |
| ЯБЛУКО В КАРАМЕЛІ | Пряний, фруктово-карамельний | <ul style="list-style-type: none"> ✓ карамельний штройзель з горішками ✓ бісквіт з корицею ✓ яблучне кремю ✓ яблучне компоте з кальвадосом ✓ мус на карамелізованому білому шоколаді | 1000 грн 1.8-1.9 кг | 1500 грн 2.6-2.7 кг |
| Mini Cakes | Ми готуємо міні-торти, які ідеально підходять для 2-4-х людей. Такі торттики можна придбати лише за наявності, передзамовлення немає. Які види є в наявності на даний момент або на найближчі дні вам з радістю підкаже наша менеджер за номером 067 325 3955. | | 350 грн 600 г · 17 см | |

БІСКВІТНІ ТОРТИ

| ТОРТ | ЯКИЙ ВІН? | ЩО ВСЕРЕДИНІ? | Small 2 кг | Large 3 кг |
|-----------------------------|--|--|-----------------|-----------------|
| ВЕРШКОВО-ЯГІДНИЙ | Класичне універсальне поєднання вершково-ягідного смаку | <ul style="list-style-type: none"> ✓ вершковий ванільний бісквіт з додаванням мигдалевого борошна ✓ желе з міксу ягідних пюре ✓ вершковий крем на основі крем-сиру | 1100 грн | 1650 грн |
| ШОКО ШОКО | Щільний насичений бісквітний торт для шокоголиків! | <ul style="list-style-type: none"> ✓ шоколадні коржі, просочені кавово-ванільним сиропом ✓ збитий ганаш на темному та молочному шоколадах ✓ шоколадна дзеркальна глазур | 1100 грн | 1650 грн |
| БІЛБЕРІ | Більш свіжий бісквітний торт з нотами лимону та свіжим ягідним прошарком | <ul style="list-style-type: none"> ✓ бісквіт з лимонною цедрою та мигдалевим борошном ✓ чорничне желе ✓ крем на основі крем-сиру з лимонною цедрою | 1020 грн | 1530 грн |
| ОРАНЖ | Пряний, насичений, наша апельсинова варіція класичного морквяного тарту | <ul style="list-style-type: none"> ✓ морквяні вологі коржі з прянощами та горішками ✓ апельсиновий крем ✓ крем на основі крем-сиру з апельсиною цедрою | 1000 грн | 1500 грн |
| ГОРІХОВО-КАРАМЕЛЬНИЙ | Щільний насичений торт, з відчутним акцентом м'якої карамелі та горішків | <ul style="list-style-type: none"> ✓ горіхово-медовий бісквіт ✓ м'яка вершкова карамель зі шматочками арахісу ✓ крем на основі крем-сиру ✓ карамельна глазур | 1100 грн | 1650 грн |