

Cake Menu



ЯК ЗАМОВИТИ?

- о наш менеджер на зв'язку щодня з 9:00 до 18:00
- о за ☎ **067 325 3955** (дзвінки/Viber) або на наших сторінках [Facebook](#) та [Instagram](#)
- о передплата при замовленні - 50%

ДЕКОР

- о у вартість торта входить базовий декор (1-3 макарон, невеликі елементи з шоколаду, меренги, сезонні ягоди або фрукти, горіхи та ін.)
- о додатковий декор (додаткові макарон, квіти, додатковий специфічний шоко-декор, велика гірка ягід, несезонні ягоди/фрукти, дерев'яний декор тощо) оплачується додатково.
- о з тортом ви можете замовити **свічки**, **листівки** та **топери** (запитуйте у менеджера)

ДОСТАВКА ТА САМОВИВІЗ

- о самовивіз з нашої кав'ярні в її робочі години: ПН-ПТ 8-21, СБ-НД 10:00-22:00
- о доставка здійснюється щодня з 9:00 до 19:00 у 2-годинний проміжок часу за попередньою домовленістю
- о вартість доставки: більшість районів правого берегу - 100 ₪; лівий берег, Оболонь, Петрівка - 150 ₪; Софіївська Борщагівка, Вишневе, Крюківщина - 60 ₪; доставка за місто розраховується індивідуально (від 250 ₪)

МУСОВІ ТОРТИ				
НАЗВА ТА СМАК			Small ∅ 20 см ~8-10 порцій	Large ∅ 23 см ~12-15 порцій
АЙРІШ NEW	<ul style="list-style-type: none"> кавовий бісквіт з просоченням ганаш з ірландським віскі кавовий мус збиті вершки з ваніллю 		1100 ₪ 1.6-1.7 кг	1600 ₪ 2.4-2.5 кг
ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ	<ul style="list-style-type: none"> ванільний бісквіт Pain de Genes хрусткий шар з бельгійською вафлею та йогуртом ягідне желе з міксу натуральних ягідних пюре легкий йогуртовий мус 		1100 ₪ 1.6-1.7 кг	1600 ₪ 2.4-2.5 кг
ДЖИММІ	<ul style="list-style-type: none"> вологий мигдальний бісквіт з цедрою апельсину хрусткий шар кремю з пюре маракуї та імбирем екзотична карамель з карі мус чізкейк з крем-сиром 		1100 ₪ 1.6-1.7 кг	1600 ₪ 2.4-2.5 кг
МАЛИНОВИЙ ТРЮФЕЛЬ NEW	<ul style="list-style-type: none"> шоколадний бісквіт без борошна хрусткий шар з сублимованою малиною шоколадний ганаш з малиновим пюре малинове кулі шоколадний мус на чорному шоко 		1200 ₪ 1.7-1.8 кг	1750 ₪ 2.5-2.6 кг
РАФАЕЛЬ	<ul style="list-style-type: none"> кокосовий бісквіт хрусткий кранч з мигдалем кокосовий ганаш з мигдалем карамель тофі кокосовий мус 		1200 ₪ 1.7-1.8 кг	1750 ₪ 2.5-2.6 кг
ГРЕЙС	<ul style="list-style-type: none"> фісташково-мигдальний бісквіт фісташковий крем желе з пюре полуниці та малини легкий грейпфрутовий мус 		1200 ₪ 1.7-1.8 кг	1750 ₪ 2.5-2.6 кг
БЕРНАРД	<ul style="list-style-type: none"> горіховий бісквіт джоконда з ліщиною карамельне кремю з маскарпоне кремю з домашньою фісташковою пастою мус з лікером Бейліз 		1200 ₪ 1.8-1.9 кг	1800 ₪ 2.7-2.8 кг
ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ	<ul style="list-style-type: none"> бісквіт японський чізкейк полуничний крем з маскарпоне полуничне желе мус на білому шоколаді з ваніллю 		1200 ₪ 1.7-1.8 кг	1750 ₪ 2.5-2.6 кг

МУСОВІ МІНІ-КЕЙКИ

~3-4 порцій □ 600-800 г

НАЗВА ТА СМАК		Вага, ø	Ціна
АЙРІШ NEW	<ul style="list-style-type: none"> · кавовий бісквіт з просоченням · ганаш з ірландським віскі · кавовий мус · збиті вершки з ваніллю 	ø 14 см 600 г	450 €
ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ	<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 	ø 14 см 600 г	450 €
ДЖИММІ	<ul style="list-style-type: none"> · вологий мигдальний бісквіт з цедрою апельсину · хрусткий шар · кремю з пюре маракуї та імбирем · екзотична карамель з карі · мус чізкейк з крем-сиром 	ø 14 см 600 г	450 €
БЕРНАРД	<ul style="list-style-type: none"> · горіховий бісквіт джоконда з ліщиною · карамельне кремю з маскарпоне · кремю з домашньою фісташковою пастою · мус з лікером Бейліз 	ø 14 см 600 г	450 €
МАЛИНОВИЙ ТРЮФЕЛЬ	 <ul style="list-style-type: none"> · шоколадний бісквіт без борошна · хрусткий шар з сублімованою малиною · шоколадно-малиновий ганаш · малинове кулі · мус на темному шоко 	ø 18 см 900 г арт-форма	700 €
ТОТАЛЬНА ЯГОДА	 <ul style="list-style-type: none"> · малиновий бісквіт · ягідне суфле · збите малинове желе · ожиновий мус 	ø 16 см 600 г арт-форма	450 €

БІСКВІТНІ ТОРТИ

НАЗВА ТА СМАК		MINI 1кг ø15см ~5-6 порцій	Small 2кг ø18см ~10-12 п.	Large 3кг ø21см ~15-18 п.
КАКАО-КАРАМЕЛЬ NEW	<ul style="list-style-type: none"> · какао-бісквіт · збита вершкова карамель · шматочки карамелізованих грецьких горішків · какао-крем на основі кремсиру 	550 €	1100 €	1650 €
ВЕРШКОВО-ЯГІДНИЙ	<ul style="list-style-type: none"> · вершковий ванільний бісквіт з мигдальним борошном · желе з міксу ягідних пюре · вершковий крем на основі крем-сиру 	550 €	1100 €	1650 €
ГОРІХОВО-КАРАМЕЛЬНИЙ	<ul style="list-style-type: none"> · горіхово-медовий бісквіт · м'яка вершкова карамель зі шматочками арахісу · крем на основі крем-сиру · карамельна глазур 	550 €	1100 €	1650 €
ЧЕРРІ	<ul style="list-style-type: none"> · шоколадний бісквіт · вишневий прошарок з цілими ягодами та нотами мускатного горіху та кориці · вершковий крем на основі крем-сиру 	550 €	1100 €	1650 €
ШОКО ШОКО	<ul style="list-style-type: none"> · шоколадні коржі, просочені кавово-ванільним сиропом · збитий ганаш на темному та молочному шоколадах · шоколадна дзеркальна глазур 	550 €	1100 €	1650 €
БІЛБЕРІ	<ul style="list-style-type: none"> · бісквіт з лимонною цедрою · чорничне желе · крем на основі крем-сиру з лимонною цедрою 	550 €	1100 €	1650 €
АЛЕХАНДРО	<ul style="list-style-type: none"> · кокосовий бісквіт · кремю з манго · лаймове желе · крем на основі крем-сиру 	550 €	1100 €	1650 €