

Cake Menu



ЯК ЗАМОВИТИ?

- о наш менеджер на зв'язку щодня з 9:00 до 19:00
- 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** та **листівки** (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 Ø 20 см ~8-10 порцій | Large Ø 23 см ~12-15 порцій |
| 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 |
| ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ | <ul style="list-style-type: none">· ванільний бісквіт Pain de Genes· хрусткий шар з бельгійською вафлею та йогуртом· ягідне желе з міксу натурального ягідного пюре· легкий йогуртовий мус | 1050 ₴ 1.6-1.7 кг | 1550 ₴ 2.4-2.5 кг |
| СНІК | <ul style="list-style-type: none">· шоколадний бісквіт· хрусткий шар· запечена меренга· вершкова карамель з арахісом· шоколадний мус | 1100 ₴ 1.6-1.7 кг | 1600 ₴ 2.4-2.5 кг |
| МЕЙ -15% | <ul style="list-style-type: none">· лимонний кекс· хрусткий кранч з ананасовими цукатами· желе з ананасовим пюре· мус на білому шоколаді з лемонграсом | 1200 ₴ -15% 1020 ₴ 1.7-1.8 кг | 1750 ₴ -15% 1480 ₴ 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 |
|--|---|-------------------------------|-------|
| 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 | 400 ₴ |
| 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 ₴ |
| СНІК | <ul style="list-style-type: none"> · шоколадний бісквіт · шоколадний хрусткий шар · запечена меренга · вершкова карамель з арахісом · шоколадний мус | ø 14 см 600 г | 450 ₴ |
| МЕЙ  | <ul style="list-style-type: none"> · лимонний кекс · хрусткий кранч з ананасовими цукатами · ананасове желе · мус на білому шоколаді з лемонграсом | ø 18 см 800 г арт-форма | 600 ₴ |
| ГРЕЙС  | <ul style="list-style-type: none"> · фісташковий бісквіт · фісташкове кремю · желе з пюре малини та полуниці · легкий грейпфрутовий мус | ø 18 см 800 г арт-форма | 600 ₴ |
| 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. |
|----------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 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 ₴ |