



# МЕНЮ

## ТОРТИКИ

ВЫХОД		ККАЛ
ГР/МЛ	НАЗВАНИЕ	НА 100 ГР
1000	<b>ЭСТЕРХАХИ</b> МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ	340
1000	<b>МЕДОВИК</b> ТОНКИЕ КОРЖИ С ЯРКИМ АРОМАТОМ МЕДА, ПРОПИТАННЫЕ НЕЖНЕЙШИМ КРЕМОМ	311
1000	<b>НАПОЛЕОН</b> КЛАССИЧЕСКОГО ВКУС ТОРТА, ЗНАКОМОГО С ДЕТСТВА	425
1000	<b>ТРИ ШОКОЛАДА</b> ТОРТ ИЗ СЛОЕВ ТЕМНОГО, МОЛОЧНОГО И БЕЛОГО ШОКОЛАДНЫХ МУССОВ НА ТОНКОМ БИСКВИТНОМ КОРЖЕ	520
1000	<b>МОСКВА</b> БЕЛКОВО-СБИВНЫЕ КОРЖИ, ПРОСЛОЕННЫЕ КРЕМОМ ИЗ ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ФУНДУКА	401
1000	<b>МОРКОВНЫЙ</b> БИСКВИТНЫЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ	299
1000	<b>ЧИЗ-КЕЙК</b> ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ	398
1000	<b>ШОКОЛАДНЫЙ</b> БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С НАЧИНКОЙ ИЗ КРЕМА И ЯГОД С СТРУЖКОЙ ШОКОЛАДА	412
1000	<b>ПЛОМБИР</b> СУФЛЕ С БИСКВИТОМ И ЯГОДАМИ	364
1000	<b>КЛЮКВЕННЫЙ</b> БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ЯГОДНЫМ МУССОМ И САХАРНОЙ КЛЮКВОЙ	305





# МЕНЮ

## ТОРТИКИ

ВЫХОД		ККАЛ
ГР/МЛ	НАЗВАНИЕ	НА 100 ГР
1000	<b>ЛИМОННЫЙ ТАРТ</b> ХРУСТЯЩАЯ ОСНОВА, НЕЖНЫЙ ЛИМОННЫЙ КРЕМ И ВОЗДУШНАЯ МЕРЕНГА	302
1000	<b>ЯГОДНЫЙ ТАРТ</b> ХРУСТЯЩАЯ ОСНОВА, НЕЖНЫЙ ЯГОДНЫЙ КРЕМ И ВОЗДУШНАЯ МЕРЕНГА	342
1000	<b>ЙОГУРТОВЫЙ</b> БИСКВИТЫ ПРОПИТАННЫЕ СИРОП С ЙОГУРТОВЫМ МУССОМ И ЯГОДАМИ	367
1000	<b>ДЖАЗ</b> СВЕТЛЫЙ БИСКВИТ С СУФЛЕ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА	369
1000	<b>ГРУША В КАРАМЕЛИ</b> БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КУСОЧКАМИ ГРУШИ СО ВЗБИТЫМ КРЕМОМ	389
1000	<b>ПРАГА</b> ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ	429
1000	<b>ФИСТАШКОВЫЙ</b> БИСКВИТНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ, ПОСЫПАННЫЙ СТРУЖКОЙ ФИСТАШКИ	412
1000	<b>ПТИЧЬЕ МОЛОКО</b> ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ	317
1000	<b>ТИРАМИСУ</b> ПО КЛАССИЧЕСКОМУ РЕЦЕПТУ	399
1000	<b>МАНГО</b> СУФЛЕ ИЗ ПЮРЕ МАНГО НА БЕЛОМ БИСКВИТЕ	342

