



## БЕСКОНЕЧНЫЙ ШОКОЛАД

Нежный шоколадный мусс с прослойкой крем-брюле на шоколадном бисквите, с кусочками шоколада и гранулами какао бобов, покрыт шоколадной зеркальной глазурью.

1000 гр./2200 руб.



## КАРАМЕЛЬНЫЙ

Торт для истинных сладкоежек и фанатов карамели. Покрыт зеркальной глазурью, шоколадный мусс с соленой карамельной прослойкой на бисквите брауни с кусочками бельгийского шоколада.

1000 гр./2200 руб.



## КИЕВСКИЙ

Покрыт шоколадной глазурью хрустящий ореховый бисквит на основе кешью, пропитан сливочно-шоколадным кремом.

1000 гр./2100 руб.



## РАФАЭЛЛО

Торт по мотивам знаменитых конфет — из кокосового бисквита, пропитан кремом из белого шоколада.

1000 гр./2100 руб.



## КРЕПАВЕЛЬ

Покрыт шоколадной глазурью бисквит на основе сгущенного молока, пропитан нежным ванильным кремом.

1000 гр./1800 руб.



## МОРКОВНЫЙ

Завоевавший сердца миллионов торт из классического бисквита с нежным ванильным кремом на основе сыра Маскарпоне, дополнен морковью, изюмом, грецким орехом, цедрой апельсина.

1000 гр./2000 руб.



## МАЛИНОВЫЙ ШИФОН

Наслаждение для истинных перфекционистов. Созданный на основе ванильного бисквита с прослойками малинового желе. Покрыт велюром и кремом на основе сыра Маскарпоне,

1000 гр./2100 руб.



## ФИСТАШКОВЫЙ

Шоколадный бисквит в гармоничном сочетании с фисташковым кремом на основе сливочного сыра и прослойки малинового желе, благодаря которой вкус десерта становится незабываемым.

1000 гр./2100 руб.



## НАТАША

Классический бисквитный торт с орехами, маком и нежным сливочным кремом.

1000 гр./1500 руб.



## КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бархатистый бисквит, приготовленный на основе молока и сметаны, с прослойками крема из взбитых сливок, сливочного сыра и сгущенного молока

1000 гр./1900 руб.