# ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

*Для торта не нужен повод*

# Морковный торт

Мягкий и пряный морковный бисквит с кусочками грецкого ореха в сочетании с нежным сливочным кремом из двух видов сыра - творожного и маскарпоне. По краям торт украшен крошкой бисквита, взбитыми сливками и пряными завитушками моркови. Просто находка для истинных ценителей морковных тортов!

1кг. / 2300р.

# Торт «Ямайка»

Нежнейший трёхслойный торт для любителей тропиков. Основание торта - пропитанный бисквит с пудрой из миндаля. Сверху сливочно-кокосовый мусс с кокосовой стружкой и прослойкой из консервированного персика. Завершающий слой – мусс манго-маракуйя, украшенный свежим кумкватом, розмарином и кокосовой стружкой.

1кг. / 3000р.

# Торт «Наполеон»

Любимая классика, уходящая корнями в детство. Хрустящее и пышное слоеное тесто в сочетании с заварным сливочным кремом на основе сгущенного молока. Оторваться невозможно!

1кг. / 2600р.

## Шоколадный торт с вишней

Шоколада много не бывает! Торт на основе шоколадного бисквита, который тщательно пропитан вишневым сиропом с коньяком. Крем для торта выполнен из горького шоколада с вишней в коньяке. Сверху торт покрыт глассажем и декором из шоколадной глазури.

1кг. / 2300р.

# Медовый торт

Тонкие коржи для торта выпечены из теста на основе ароматного гречишного меда. В качестве прослойки выбран нежный сливочно-сметанный крем. «Медовый» украшен физалисом и декоративными элементами из шоколадной глазури. Идеальный вариант для любителей легких и неприторных десертов.

1кг. / 2100р.

## Тирамису

Всеми любимый нежнейший десерт родом из Италии, приготовленный по классическому рецепту. Бисквитный слой из печенья савоярди пропитан эспрессо в сочетании с ликером амаретто. Вторым слоем выложен мусс на основе сыра маскарпоне. Торт украшен какао и шоколадным твилем.

1кг. / 2800р.

## Чизкейк с белым шоколадом

Классический невыпечной чизкейк. На бисквитную основу с пудрой из миндаля выложен нежный крем из творожного сыра с белым шоколадом. Торт украшен безе, свежими ягодами голубики и декором из шоколадной глазури.

1кг. / 2300р.

## Чизкейк «Нью-Йорк»

Классический американский десерт, который полюбился сладкоежкам во всем мире! Приготовлен по традиционному рецепту на основе из бисквитного теста и творожного сыра.

Украшен "Нью-Йорк" свежим физалисом.

1кг. / 2200р.

## Сметанник

Многослойный торт, приготовленный с любовью по домашнему рецепту.

Коржи на основе сгущенного молока и какао пропитаны сливочно-сметанным кремом. Сверху украшен густым слоем свежих ягод голубики.

1кг. / 3000р.

## «Красный бархат»

Невероятно нежный торт, в котором ароматные бисквиты на основе оливкового масла, сметаны и какао сочетаются с легким сырным кремом. «Красный бархат» украшен вишневым соусом и декоративными элементами из шоколадной глазури.

**1кг. / 2000р.**

Легкий сметанный, яркий шоколадный, пряный морковный, классический сырный - таким может быть ваш торт! Мы с удовольствием приготовим для вас любимый десерт, который станет изюминкой и вкусным финальным аккордом любого праздника.

*заказ на любой торт, весом не более 2 кг - принимаем минимум за 24 часа
*заказ на торт с индивидуальным оформлением и торт весом свыше 2 кг - принимаем за 3 дня
*при заказе торта, мы попросим у вас предоплату 30%

**В день рождения и еще 5 дней после - скидка 20% на любой торт из данного буклета**

СТЕЙК-ХАУС мясная лавка и ресторан

James Restaurant

The Legendary Pub ROSY JANE

РЕСТОРАН Si! 2019 итальянская кухня

РЕСТОРАН СЧАСТЛИВОЙ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ ХМЕЛИ СУНЕЛИ