

Kézműves olasz torták

Castagne al'amarena (Gesztenye torta)



Gesztenyés krémmel töltve, a tetején friss meggyek a csokiköntös alatt.
(6-10-16-24-30 szeletes)

1890 Ft/szelet

Caramello (Karamell torta)



Rumos vaníliás piskóta, sós karamell mousse-szal töltve, karamell tükörrel borítva és mogoróval díszítve.
(6-10-16 szeletes)

1890 Ft/szelet

Ciocolato (Csokitorta)



Tömény csoki élmény. Kár kihagyni!
(6-10-16-24-30 szeletes)

1990 Ft/szelet

Frutti di bosco



Erdei gyümölcs: csokoládépiskóta alapon, vaníliakrém, gyümölcs díszítéssel, csokidarabokkal.
(6-10-16-24-30 szeletes)

1890 Ft/szelet

Torta della casa nera



Málnaszirupban áztatott piskóta rétegek vaníliakrémmel, belsejében málna darabok, vanília krémmel töltött fánkkal és eperrel a tetején.
(6-10-16-24-30-50 szeletes)

2490 Ft/szelet

Torta della casa bianca



Ugyanaz az összetétele mint az étcsokis testvérének csak fehér csokiból készül a ruhája.
(6-10-16-24-30-50 szeletes)

2490 Ft/szelet

Torta di lampone (Málnás torta)



Vanília krém mandula köntösben eperrel/málnával borítva. Eperszezonon kívül málnával díszítjük.
(6-10-16-24-30-50 szeletes)

1990 Ft/szelet

Torta tiramisu



A jól ismert kávé mascarpone-krémnek a torta változata különleges alkalmakra.
(6-10-16-24-30 szeletes)

1890 Ft/szelet

Triplo cioccolato (Triplacsoki torta)



Csokis piskóta alap, főzött tejszínes fehér, tej, és ét csokoládé mousse étcsokoládé bevonattal megkoronázva.
(6-10-16-24-30 szeletes)

1990 Ft/szelet

Torta millefoglie



A hazai krémesünk olasz testvére torta alakzatban. Magas és sűrű krém, étcsoki forgáccsal dúsítva, roppanós tészta rétegekkel. Klasszikus!
(6-10-16-24-30 szeletes)

1890 Ft/szelet

Torta profiterol nero



Profiterol torta változatban; vaníliakrémmel töltött fánk, étcsokiba mártva kézműves grillázs ágyon.
6 szeletes (18 darab profiterol) vagy 8 szeletes (24 darab profiterol)
2190 Ft/szelet

Torta profiterol bianco



Profiterol torta változatban; vaníliakrémmel töltött fánk, fehér csokiba mártva kézműves grillázs ágyon.
6 szeletes (18 darab profiterol) vagy 8 szeletes (24 darab profiterol)
2190 Ft/szelet

Kézműves olasz torták

Torta di carote (Répatorta)



Fűszeres muffin jellegű
sütemény fényes
cukormázzal,
marcipánrépával díszítve.
(6-10-16-24-30 szeletes)

1890 Ft/szelet

Torta di ricotta al limone



Citromos túrótorta,
habcsókokkal a tetején.
(6-10-16-24-30-50 szeletes)

1990 Ft/szelet

Sacher



A klasszikus torta olasz újra
értelmezése sok csokival és
házi lekvárral.
(6-10-16-24-30-50 szeletes)

1990 Ft/szelet

Segreto di Angelo



Angelo Titka: Kétféle
piskótával (roppanós, a
közepén csokis), két réteg -
csokidarabokkal dúsított -
vanília krémmel,
gyümölcskoronával.
(6-10-16-24-30 szeletes)
1990 Ft/szelet

Cukormentes, gluténmentes vegán torták

Matcha-mangó



Összetevők: Kókuszolaj,
mangópüré, kesudió,
kókuszreszelék, datolya, víz,
agavészirup, matcha por.
(12 szeletes)

15 000 Ft

Sós karamellás



Összetevők: magozott
datolya, földimogyoró,
kókusztejszín, kókuszolaj,
kókuszreszelék, szőlőszirup,
kakaó, konyhasó
(12 szeletes)

15 000 Ft

Epres-áfonyás



Összetevők: Kókuszolaj,
kesudió, datolya,
kókuszreszelék, víz, eper,
agavészirup, áfonya,
kakaópor
(12 szeletes)

15 000 Ft

Tiramisu



Összetevők: Kókuszolaj,
kesudió, datolya,
kókuszreszelék, agavészirup,
szőlőszirup, kávé, citromlé,
kakaópor, vanília
(12 szeletes)

15 000 Ft

Rendelés:

06 20 557 5802

A rendelést 3-4 nappal előre kérjük jelezni. Előleg fizethető a kávézóban készpénzzel, bankkártyával, SZÉP kártyával, vagy utalással a Vasmacska Kávézó Kft. 16200137-18549445 számú számlájára.

2025.09.

Vasmacska KávéZoo

1033 Budapest, Laktanya u. 3.



Telefon: 06 1 426 8553, 06 20 557 5802



www.vasmacska-kavezoo.hu