



Smaki tortów:

1) STRACIATELLA Z MALINAMI 



(ciemny biszkopt, bita śmietana z kawałkami ciemnej czekolady, variegato malinowe)

2) A'LA TIRAMISU Z MALINAMI 

(ciemny biszkopt, krem jajeczny z mascarpone, variegato malinowe)

3) OREO  


(ciemne, ucierane ciasto, bita śmietana i mascarpone z ciasteczkami oreo)

4) GRUSZKOWY  

(ciemny biszkopt, krem gruszkowy na bitej śmietanie, płatki migdałowe, kawałki ciemnej czekolady)

5) TRUSKAWKOWE POLE 




(ucierane ciasto z szpinakiem, krem na bitej śmietanie z truskawkami)

6) JOGURTOWO-OWOCOWE 

(ucierane ciasto, bita śmietana i mascarpone z kawałkami owoców)

7) MARCHEWKOWE  

(ucierane ciasto z marchewką, krem twarogowy z bitą śmietaną)

8) TORT SZPINAKOWY   

(ciasto ucierane ze szpinakiem, krem z mango i bakaliami, beza kokosowa)

9) NUTELLA – MOCNO CZEKOLADOWY   

(również w wersji mniejszy biszkopt, więcej kremu – efekt w przekroju)

(ciemne, ucierane ciasto z musem czekoladowym z orzechami laskowymi)

10) Z OWOCAMI

(jasny biszkopt, bita śmietana, kawałki owoców)

11) SERNIK :

- z musem kawowym i ganachem z białej czekolady
- z musem czekoladowym i ganachem z mlecznej czekolady
- z musem malinowym i ganachem z białej czekolady
- jagodowy z musem z białej czekolady i ganachem z białej czekolady

12) CYTRYNOWY TORT BEZOWY

(beza, krem: lemon curd, mascarpone, bita śmietana)

13) MALINOWY TORT BEZOWY

(beza, malinowy krem z mascarpone i bitą śmietaną)

14) TRUSKAWKOWE UNIESIENIE

(jasny biszkopt, krem z białej czekolady na bitej śmietanie, mus truskawkowy)

15) TRIO CZEKOLADOWE

(biszkopt, mus z białej, mlecznej i gorzkiej czekolady)

16) WEGE TORT – zamówienie tylko z tygodniowym wyprzedzeniem

(czekoladowe ciasto, krem do wyboru: malina, gruszka, truskawka, wiśnia, z owocami na roślinnej śmietanie)



Smaki tortów, które mogą być pod torty artystyczne



Smaki tortów, które naszym zdaniem są najmniej słodkie

CENY:

ZWYKŁE, BEZ ZDOBIENÍ

20cm - 70zł

24cm - 90zł

28cm - 110zł

ZWYKŁE, BEZ ZDOBIENÍ

20cm - 80zł

24cm - 100zł

28cm - 120zł

NAPIS 10ZŁ

TORTY ARTYSTYCZNE:

20cm - od 120zł

24cm - od 150zł

28cm - od 180zł

Torty pod masę cukrową i maślaną będą wykonywane na cieście ucieranym.