



Capuletti

## Медовик от шеф-повара

Медовые коржи и сливочный крем, приготовленный по секретному рецепту нашего шеф-повара, в сочетании создают идеальный десерт для любого повода

1400гр 3600Р



## Торт с рикоттой и грушей

Легкий торт умеренной сладости, дополненный идеальным балансом нежной рикотты, хрустящей груши и рассыпчатого орехового бисквита

1000гр 3900Р



## Итальянский медовик

Пышные бисквитные коржи с нежным кремом и ярким ореховым вкусом. Этот торт будто приготовила итальянская бабушка

1500 гр 3900Р

## Малиновый мусс

Воздушный муссовый торт со вкусом малины и прослойкой крем-брюле на тончайшем миндальном бисквите

1500 гр 4200Р



**Фирменный Наполеон**  
Воздушный торт из многих листов тонкого и хрустящего теста, прослоенных заварным кремом  
900гр 2520Р



**Манговый мусс**  
Воздушный муссовый торт со вкусом манго и кокосовой прослойкой на тончайшем миндальном бисквите  
1500 гр 4600Р



**Торт «Захер»**  
Шоколадный торт с абрикосовыми нотами, созданный австрийским кондитером Францом Захером, является классическим десертом венской кухни и вместе с тем одним из самых популярных тортов в мире  
1100 гр 4680Р



**Чизкейк**  
Нежный сливочный торт на тончайшей песочной основе с добавлением апельсиновой цедры и свежей клубники  
1200 гр 4200Р



**Йогуртовый торт с малиной и фисташковым бисквитом**  
Фисташковый бисквит, нежнейший йогуртовый крем и легкая кислинка малины. Торт, который буквально тает во рту  
1300 гр 4200Р



**Ржаной хлеб** 600 гр 190Р  
Хлеб из ржаной муки на двух видах солода, обладает характерным ароматом, едва заметной сладостью и высокой плотностью готовой буханки. Распространён в большинстве северных стран.

**Чиабатта** 300 гр 140Р  
Итальянский пшеничный хлеб, выпекаемый с использованием закваски, дрожжей и оливкового масла. Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и воздушная мякоть.

**Багет** 300 гр 120Р  
Длинное и тонкое хлебобулочное изделие, мягкое внутри, с хрустящей корочкой, припудренное мукой. Один из классических продуктов французской кухни и своеобразный символ Франции.

**Тыквенный** 520 гр 190Р  
Нежный хлеб солнечного, желтого цвета. Во вкусе присутствует тыквенная сладость которая прекрасно оттеняется семенами.

**Томатный** 300 гр 120Р  
Ароматный мягкий хлеб с едва уловимой кислинкой спелых томатов будто переносит в атмосферу сбора урожая в Италии.

**Гриссини** 150 гр 70Р  
Традиционные итальянские хлебные палочки. Длинные тонкие и хрустящие гриссини из теста на сливочном масле появились на свет в XIV веке в окрестностях Турина и получили распространение по всей Италии.

