

МОСКВА

CAKES



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



ЛАВАНДОВЫЙ САКЕ

Мусс с белым шоколадом, лавандовый бисквит, черничная прослойка

ЛАВАНДОВЫЙ САКЕ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____

2 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____

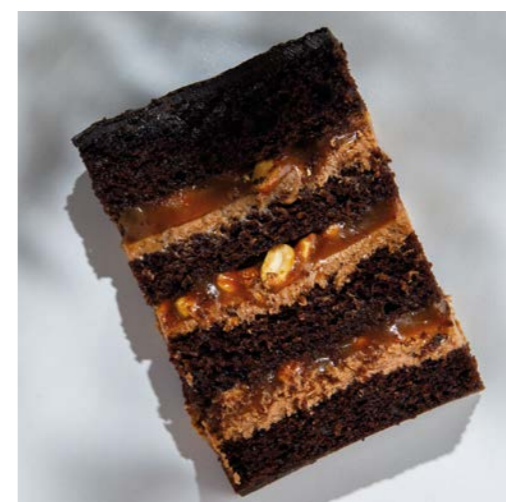
2 КГ / 6 500



СНИКЕРС САКЕ

Шоколадный бисквит, карамель с арахисом, шоколадный крем-чиз

СНИКЕРС САКЕ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____ 2 000 Р

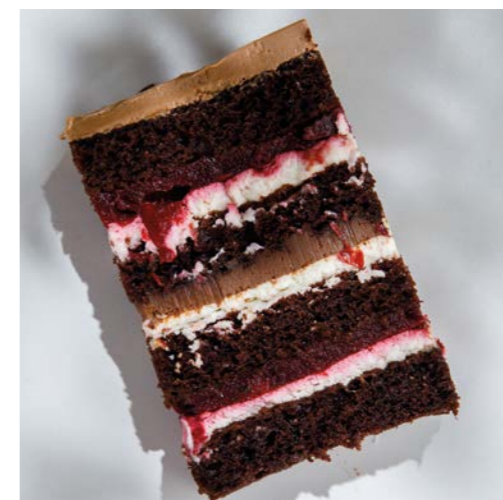
ТОРТ НА ФОТО: _____ 2,3 КГ / 6 500



ШОКОЛАД - ВИШНЯ

Шоколадный бисквит, компоте вишня, шоколадный ганаш, крем-чиз

ШОКОЛАД- ВИШНЯ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____ 3 000 Р

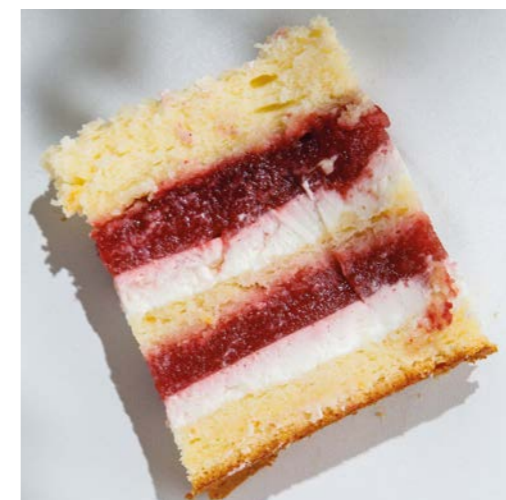
ТОРТ НА ФОТО: _____ 2,3 КГ / 7 500



КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР

Классический бисквит, крем-чиз,
клубничное компоте

КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____ 2 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____ 2,3 КГ / 6 500



КРАСНЫЙ БАРХАТ

Бисквит красный бархат, конфи
малина, крем-чиз

КРАСНЫЙ БАРХАТ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____ 2 000 Р

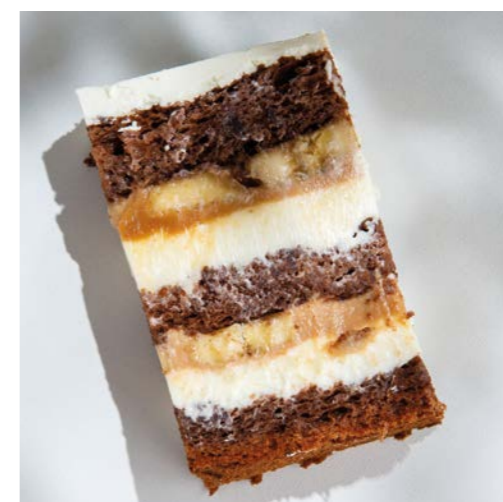
ТОРТ НА ФОТО: _____ 2,3 КГ / 6 500



БАНАН - КАРАМЕЛЬ

Шоколадный бисквит, крем-чиз,
карамель, обжаренные бананы

БАНАН- КАРАМЕЛЬ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____

2 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____

2 КГ / 6 500



ФИСТАШКОВЫЙ САКЕ

Фисташковый бисквит, конфи
малина, крем-чиз фисташка

ФИСТАШКОВЫЙ САКЕ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____

3 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____

2 КГ / 7 500



ТРОПИК САКЕ

Классический бисквит, крем-чиз,
бисквит дакуаз с кокосом, ганаш
маракуйя

ТРОПИК САКЕ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____

3 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____

2 КГ / 7 500



МОРКОВНЫЙ САКЕ

Влажный морковный бисквит с грецким орехом и корицей, желе из апельсина, грейпфрута и мандарина, крем-чиз

МОРКОВНЫЙ САКЕ



ЦЕНА ЗА 1 КГ ТОРТА БЕЗ ДЕКОРА: _____

2 000 Р

ТОРТ НА ФОТО: _____

2 КГ / 6 500



ВАРИАНТЫ НАЧИНОК

ФИСТАШКА С МАЛИНОЙ:

Фисташковый бисквит, конфи малина, крем-чиз фисташка

БАНАН - КАРАМЕЛЬ:

Шоколадный бисквит, крем-чиз, карамель, обжаренные бананы

МОРКОВНЫЙ:

Влажный морковный бисквит с грецким орехом и корицей, желе из апельсина, грейпфрута и мандарина, крем-чиз

МЕДОВИК:

Медовые коржи со сметанным кремом

ШОКОЛАД - ВИШНЯ:

Шоколадный бисквит, компоте вишня, шоколадный ганаш, крем-чиз

СНИКЕРС:

Шоколадный бисквит, карамель с арахисом, шоколадный крем-чиз

ЛАВАНДОВЫЙ:

Мусс с белым шоколадом, лавандовый бисквит, черничная прослойка

ТРОПИК:

Классический бисквит, крем-чиз, бисквит дакуаз с кокосом, ганаш маракуйя

КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР:

Классический бисквит, крем-чиз, клубничное компоте

КРАСНЫЙ БАРХАТ:

Бисквит красный бархат, конфи малина, крем-чиз



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДЕКОР:

ДЕКОР	ЦЕНА
Крем-чиз покрытие на 1 кг торта	1 000
Ганаш покрытие на 1 кг торта	1 000
Мастичная фигурка	500
Шоколадная фигурка	500
Шоко-шар, 3шт	300
Безе на палочке, 1шт	150
Леденец на палочке, 1шт	150
Ягода, 100г	500
Цветок из вафельной бумаги	350
Макарон, 1шт	150
Надпись шоколадом	350



ТАИСИЯ ДОСТОВА

шеф-кондитер ресторана «Москва»

Таисия прошла обучение в престижной итальянской школе «A TAVOLA CON LO CHEF» и разрабатывала десертные меню для многих ресторанов в России и Риме.

Как шеф-кондитер, она постоянно совершенствует свои навыки, изучая профессиональную литературу на итальянском, английском и французском языках. Таисия всегда в курсе кулинарных трендов, сочетая в своей работе точные знания вкусов с принципами физики, химии и биологии, что позволяет ей создавать уникальные сочетания вкусов в десертах ресторана «Москва».

