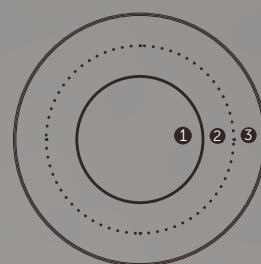


• ТОРТЫ НА ЗАКАЗ •





• ВЕЛЮР •



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

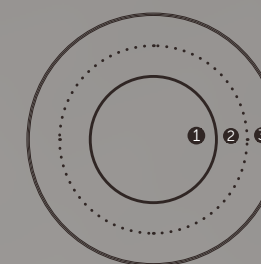


ВАНИЛЬНО-  
ЯГОДНЫЙ

КОРЖИ:  
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

- ⊕ НАЧИНКА:  
КОКОСОВЫЙ МУСС  
С МАЛИНОВЫМ МАРМЕЛАДОМ
- ⊕ УКРАШЕНИЕ:  
СВЕЖИЕ ЯГОДЫ

• ВЕЛЮР •



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



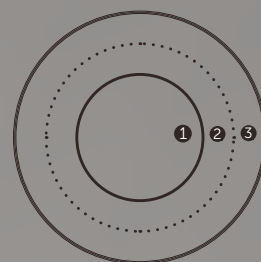
ЦВЕТОЧНЫЙ

КОРЖИ:  
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

- ⊕ НАЧИНКА:  
ЙОГУРТОВЫЙ ЯГОДНЫЙ МУСС
- ⊕ УКРАШЕНИЕ:  
ЦВЕТЫ, БЕЗЕ



• ГЛАЗУРЬ •



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



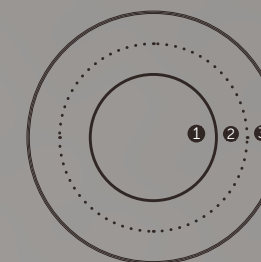
ШОКОЛАДНАЯ  
ГЛАЗУРЬ

КОРЖИ:  
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

⊛ НАЧИНКА:  
КАРАМЕЛЬНАЯ НУГА  
С КОРИЦЕЙ

⊛ УКРАШЕНИЕ:  
ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ,  
ШОКОЛАДНЫЕ СФЕРЫ,  
ВАФЕЛЬНАЯ КРОШКА

• ГЛАЗУРЬ •



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



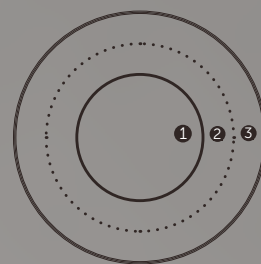
СМЕТАННИК  
ЯГОДНЫЙ

КОРЖИ:  
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

⊛ НАЧИНКА:  
МУСС СМЕТАННЫЙ  
С ГРАНУЛАМИ МАЛИНЫ

⊛ УКРАШЕНИЕ:  
ГЛАЗУРЬ, ЦВЕТЫ,  
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА





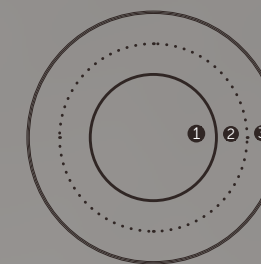
- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



ШОКОЛАДНЫЙ  
ТОРТ С ФРУКТАМИ  
И СОЛЕННОЙ  
КАРАМЕЛЬЮ

КОРЖИ:  
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

⊗ НАЧИНКА:  
КРЕМ-ЧИЗ С БАНАНАМИ  
И СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ  
⊗ УКРАШЕНИЕ:  
КРЕМ-ЧИЗ С ЧЕРНИКОЙ  
И ЯГОДАМИ



- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

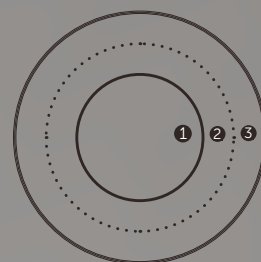


ЦИТРУСОВЫЙ ТОРТ  
С МАКОМ

КОРЖИ:  
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ  
С МАКОМ

⊗ НАЧИНКА:  
КРЕМ НА СЛИВКАХ  
С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ  
И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ  
⊗ УКРАШЕНИЕ:  
КРЕМ-ЧИЗ, ПРЯНИКИ, ЯГОДЫ





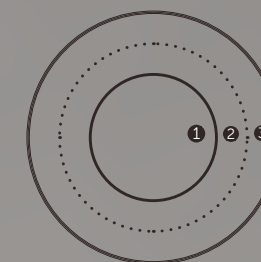
- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



ВАНИЛЬНЫЙ  
ТОРТ

КОРЖИ:  
ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:  
СМЕТАННЫЙ КРЕМ  
❖ УКРАШЕНИЕ:  
ЦВЕТЫ



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



МАЛИНОВО-  
МИНДАЛЬНЫЙ

КОРЖИ:  
МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

❖ НАЧИНКА:  
СЫРНЫЙ КРЕМ С МАЛИНОЙ  
❖ УКРАШЕНИЕ:  
КРЕМ-ЧИЗ, МАЛИНА, ЦВЕТЫ





CANDY BAR  
ДЛЯ  
ДЕВОЧЕК

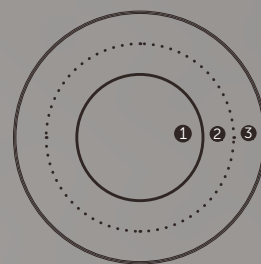
- ⊗ ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ С КЛУБНИЧНЫМ КРЕМОМ
- ⊗ КЕЙК-ПОПСЫ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ ЛЕДЕНЦЫ
- ⊗ МАРШМЕЛЛОУ
- ⊗ ДЕКОР



CANDY BAR  
ДЛЯ  
МАЛЬЧИКОВ

- ⊗ ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ С КЛУБНИЧНЫМ КРЕМОМ
- ⊗ КЕЙК-ПОПСЫ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ ЛЕДЕНЦЫ
- ⊗ МАРШМЕЛЛОУ
- ⊗ ДЕКОР





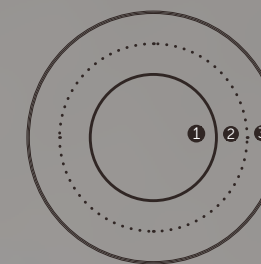
- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



ШОКОЛАДНЫЙ  
С ФЛАМИНГО

КОРЖИ:  
БРАУНИ

- ❖ НАЧИНКА:  
КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА  
С ЦЕДРОЙ АПЕЛЬСИНА
- ❖ УКРАШЕНИЕ:  
КРЕМ-ЧИЗ, ГЛАЗУРЬ МАТОВАЯ,  
БЕЗЕ, МАКАРУНЫ, ФИГУРКИ  
ИЗ МАСТИКИ



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

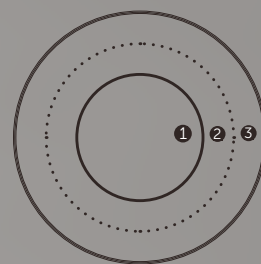


БИСКВИТНЫЙ ТОРТ  
С ГЛАЗУРЬЮ

КОРЖИ:  
БИСКВИТ БЕЗ ГЛЮТЕНА

- ❖ НАЧИНКА:  
ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ НА СЛИВКАХ  
С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
- ❖ УКРАШЕНИЕ:  
КРЕМ-ЧИЗ, ГЛАЗУРЬ,  
ПРЯНИКИ, БЕЗЕ





- ① 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ② 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ③ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



«МАША И МЕДВЕДЬ»

КОРЖИ:  
МЕДОВИК

☼ УКРАШЕНИЕ:  
МАРЦИПАН



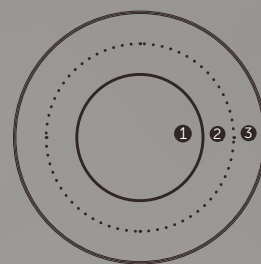
«ТАЧКИ»

КОРЖИ:  
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

☼ НАЧИНКА:  
КРЕМ ПРАЛИНЕ ОРЕХОВЫЙ  
☼ УКРАШЕНИЕ:  
МАСТИКА



• BABY SHOWER •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК

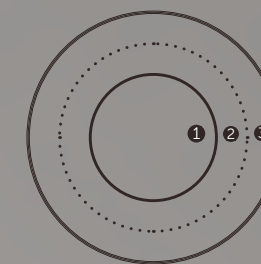


BABY SHOWER

КОРЖИ:  
БИСКВИТ

- ⊗ НАЧИНКА:  
СЫРНЫЙ КРЕМ
- ⊗ УКРАШЕНИЕ:  
САХАРНАЯ ВАТА, ДЕКОР

• СВАДЕБНЫЙ ТОРТ •



- ❶ 1,5-2 КГ: 6 ЧЕЛОВЕК
- ❷ 2-3 КГ: 10 ЧЕЛОВЕК
- ❸ 5-7 КГ: 20 ЧЕЛОВЕК



СВАДЕБНЫЙ  
ТОРТ

КОРЖИ НА ВЫБОР:

- ⊗ СМЕТАННЫЙ БИСКВИТ
- ⊗ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ
- ⊗ МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ
- ⊗ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ
- ⊗ МЕДОВИК
- ⊗ БРАУНИ

- ⊗ НАЧИНКА:  
НА ВЫБОР
- ⊗ УКРАШЕНИЕ:  
НА ВЫБОР





ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК  
С САХАРНОЙ ГЛАЗУРЬЮ,  
МАРМЕЛАДОМ, ШОКОЛАДОМ

ТЕСТО НА ОСНОВЕ КАРАМЕЛИ С ДОБАВЛЕНИЕМ  
ГВОЗДИКИ, КАРДАМОНА, МУСКАТНОГО ОРЕХА,  
ИМБИРЯ, КОРИЦЫ

**В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ ТОРТ –  
СТАНДАРТНЫЙ ИЛИ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОМУ ПРОЕКТУ:**

СТОИМОСТЬ СТАНДАРТНОГО ТОРТА – ОТ 5000₽ ЗА 1 КГ

СТОИМОСТЬ ТОРТА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРОЕКТА – ОТ 5500₽ ЗА 1 КГ

МИНИМАЛЬНЫЙ ВЕС ТОРТА ДЛЯ ЗАКАЗА – 1,5 КГ

**ЛЮБОЙ ТОРТ МОЖНО УКРАСИТЬ :**

- ⊗ КЛУБНИКА / ЕЖЕВИКА / МАЛИНА / ЧЕРНИКА / СМОРОДИНА 100 г
- ⊗ ОФОРМЛЕНИЕ ЦВЕТОЧНОЙ КОМПОЗИЦИЕЙ
- ⊗ ДЕКОРАТИВНЫЕ ФИГУРКИ
- ⊗ МАКАРУНЫ
- ⊗ ЖЕЛАТИНОВЫЕ СФЕРЫ 100 г
- ⊗ БЕЗЕ
- ⊗ НАДПИСЬ НА ТОРТ

**СРОК ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА ЗАВИСИТ ОТ ЕГО СЛОЖНОСТИ И ЗАНИМАЕТ ОТ 1 ДНЯ**



ПОДРОБНОСТИ У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА





WWW.GINZA.RU

CALL-CENTER +7 (812) 640-16-16