



Tarta z owocami

fi 23cm:

- Borówki 77 zł /szt.
- Maliny 77 zł/szt.
- Truskawki 77 zł/szt.
- Mix owoców 77 zł/szt.

Skład: Ciasto kruche maślane, krem na bazie serka mascarpone, owoce, bita śmietana, żel morelowy.



Tarta owocowa z bezą

fi 23cm:

- Truskawkowa 66 zł. /szt.
- Malinowa 77 zł./ szt.
- Rabarbarowo-truskawkowa 66 zł/szt.
- Czarna porzeczka 66 zł/szt
- Czerwona porzeczka 66 zł/szt

Skład: Ciasto kruche maślane, owoce prażone na karmelu, beza włoska opalana.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Tarta owocowa z bezą

fi 23cm:

- Cytrynowa 66 zł/szt.
- Pomarańczowa 66 zł/szt.

Skład: Ciasto kruche maślane, krem gotowany na bazie śmietany, jaj i owoców, beza włoska opalana.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Beza Pavłova:

- Fi 18 cm 70 zł
- Fi 22 cm 90 zł
- Fi 25cm 140zł

Smaki: Śmietankowy z marakują, truskawkowy, malinowy, kawowy, ajerkoniak z wiśnią, pistacjowy(+30 zł)

Skład: Błat bezowy suszony z kremem na bazie serka mascarpone w wybranym smaku i bitą śmietaną.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Torcik Red Velvet :

- Fi 14 - 80 zł
- Fi 18 - 150 zł
- Fi 22 - 250 zł
- Fi 25 - 350 zł
- Fi 28 - 450 zł

Skład: Ciasto na bazie czerwonego barwnika oraz maślanki przekładane puszystym kremem z serka philadelphia oraz masła.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Tort śmietanka z maracują :

- Fi 14 cm - 80 zł
- Fi 18 cm - 150 zł
- Fi 22 cm - 220 zł
- Fi 25 cm - 310 zł
- Fi 28 cm - 420 zł

Skład: Do wyboru biszkopt czekoladowy lub waniliowy nasączony syropem owocowym, krem na bazie serka mascarpone , przecier z marakui, bita śmietana.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Tort Bezowy:

- Fi 14 cm - 80 zł
- Fi 18 cm - 150 zł
- Fi 22 cm - 230 zł
- Fi 25 cm - 300 zł
- Fi 28 cm 430 zł

Smaki: Śmietankowy z marakują, truskawkowy, malinowy, kawowy, ajerkoniak z wiśnią, pistacjowy(+30 zł)

Skład: Błaty bezowe suszone przekładane kremowym serkiem mascarpone o wybranym smaku i bitą śmietaną.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Torcik oreo z konfiturą malinową :

- Fi 14 cm - 100 zł
- Fi 18 cm - 180 zł
- Fi 22 cm - 250 zł
- Fi 25 cm - 350 zł
- Fi 28 cm - 450 zł

Skład: Biszkopt czekoladowy, delikatny kremem oreo na bazie serka mascarpone oraz ciastek oreo przekładane konfiturą z malin prażonych na karmelu.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Kruchy torcik fi 18 150zł

Smak: śmietankowo-malinowy, śmietankowo-truskawkowy, czekoladowy z wiśnią, biała czekolada z konfiturą z czerwonej porzeczki.

Skład: Błaty ciasta kruchego maślanego przekładane wybranym kremem

Możliwość dodania owoców w środku(+30 do 50 zł)

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Torcik owocowy:

- Fi 14 cm - 80 zł
- Fi 18 cm - 150 zł
- Fi 22 cm - 220 zł
- Fi 25 cm - 310 zł
- Fi 28 cm - 420 zł

Smaki: truskawkowy, malinowy, czerwona porzeczka, cytrynowy

Skład: Biszkopt czekoladowy lub waniliowy, delikatny kremem na bazie serka mascarpone i owoców nasączony syropem owocowym.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Torcik Biała czekolada :

- Fi 14 cm - 100 zł
- Fi 18 cm - 180 zł
- Fi 22 cm - 250 zł
- Fi 25 cm - 350 zł
- Fi 28 cm - 450 zł

Smaki dodatkowego przełożenia: przecier z marakui, konfitura malinowa, konfitura truskawkowa, konfitura z czerwonej porzeczki

Skład: Biszkopt czekoladowy lub waniliowy, delikatny kremem na bazie serka mascarpone i białej czekolady, do wyboru z dodatkowym smakiem konfitury nasączony syropem owocowym.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz płatki róż.



Torcik z opłatkami:

- Fi 14 cm - 135 do 150 zł
- Fi 18 cm - 235 do 250 zł
- Fi 22 cm - 335 do 350 zł
- Fi 25 cm - 435 do 450 zł
- Fi 28 cm - 535 do 550 zł

Smaki: śmietankowy z maracują, truskawkowy, malinowy, czekoladowy, oreo z konfiturą malinową

Skład: Biszkopt czekoladowy lub waniliowy, delikatny kremem na bazie serka mascarpone i wybranych dodatków nasączony syropem owocowym.

Dekoracja : Tynk na bazie białej czekolady, wydruk cukrowy lub opłatek, owoce sezonowe, płatki róż.



Torcik Naked z opłatkiem :

- Fi 14 cm - 120zł
- Fi 18 cm - 180 zł
- Fi 22 cm - 250 zł
- Fi 25 cm -350 zł
- Fi 28 cm - 450 zł

Smaki: truskawkowy, malinowy, czerwona porzeczka, cytrynowy

Skład: Biskopt czekoladowy lub waniliowy, delikatny kremem na bazie serka mascarpone i owoców nasączony syropem owocowym.

Dekoracja : Owoce sezonowe oraz wydruk cukrowy.



*Torty artystyczne są
wyceniane
indywidualnie w
zależności od wyboru
dekoracji.*