

ТАРТ С ЮДЗУ И МАНГО

3900₽

Нежный тарт на песочной основе с кремом из юдзу. Итальянская меренга делает вкус сливочно-кремовым, а лайм придаёт десерту свежесть. Украшается тарт сочным манго.

сливочный / ароматный / фруктовый



НАПОЛЕОН

3300₽

Легендарный торт из слоёных коржей, пропитанных нежным сливочно-заварным кремом.
Тот самый классический рецепт придаст атмосферу тепла и радости любому празднику.

многослойный / мягкий / со сливочной текстурой





ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

Отличный вариант для любителей орехов. Фундучное пралине со сливочными оттенками и нотками карамели создаёт идеальный баланс вкуса. Начинка из лёгкого и нежного парфе придаёт воздушность десерту.

ореховый / подаётся холодным / сливочный

3900₽





ЧИЗКЕЙК

с персиком и маракуйей

3800₽

Торт сбалансирован по сладости и текстуре. Сливочный сыр с яркими фруктовыми нотками идеально сочетается с песочной основой. Верхний слой из персикового желе и маракуйи придаёт свежий тропический вкус и украшает десерт.

лёгкий / нежная начинка / экзотический





Название	Ккал	Б	Ж	У	Вес, г
Чизкейк с персиком и маракуйей	2460	60	160	210	1600
Наполеон	3020	40	170	320	1700
Фундучный торт	3180	50	150	410	1000
Тарт с юдзу и манго	4725	63	240	540	1500

Вы можете принести свой торт при условии оплаты сервисного сбора 1500 **₽**.

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. С меню и полным прейскурантом Вы можете ознакомиться на доске потребителя. Внешний вид тортов может отличаться от представленного на фотографиях. Все цены указаны в рублях. Если у Вас есть аллергия или непереносимость каких-либо ингредиентов, пожалуйста, сообщите об этом.

ПОДАРОК ИМЕНИННИКАМ



скидка на всё меню

-10%

За день до дня рождения, в праздничный день и 6 дней после него. Подробные условия на сайте: bahroma1.ru. бутылка вина BAHROMA BRUT 750 мл

