



DESERTAI

Kaina, €

DESERTAI, PATEIKIAMĖ TAURELĖSE, VNT.:

- Panakota su mangais 1,50
 - *Creme brulee* su mangais 1,50
 - Jogurto desertas su spanguolių kremu 1,50
 - *Tiramisu* deserto taurelė 1,50
 - Rabarbarų desertas su migdolų trupiniais 1,50
 - Maskarponės kremas su varške, braškių padažu 1,50
 - Vaisių ir uogų želė 1,50
- Minimalus vienos rūšies užsakymo kiekis: 6 vnt.

SŪRIŲ TORTINĖ SVORIS APIE 1,5 KG.

Parmezano sūris,
 marinuotas su garstyčių-apelsinų džemu,
 Brie sūris su peletrūnais,
 korėtasis Masdamas,
 čederio sūris su medumi ir kava,
 minkštasis ožkų sūris,
 uogos, marinuotos alyvuogės,
 karamelizuoti graikiški riešutai,
 karčiųjų apelsinų uogienė
 Rinkinio svoris ~ 1,5 kg. 45,00



NAMINIAI TORTAI, PAGAMINTI IŠ NATŪRALIŲ PRODUKTŲ

- Naminis šimtalapis su aguonomis arba varške, (nuo 2 kg), kg 16,00
- Naminis *Napoleonas* su spanguolių uogiene, (nuo 2 kg), kg 16,00



Proginiai tortai, kg

Proginiai tortai. Galime užsakyti proginius tortus pagal Jūsų pageidavimus. Tai gali būti siurprizas: teminis tortas pagal žmogaus pomėgius, darbą; galite atsiųsti nuotrauką kokio pageidaujate, informuosie ar galime pagaminti; derinti su vakaro tema, spalvomis ir pan. Kaina priklauso nuo dekorų sudėtingumo nuo 23,00 €



Skoniai

Karališkas medutis. Ploni karamelizuoti lakštai, pertepti saldžia grietine.

Avietinis velvetas. Kakaviniai biskvitai, kreminio sūrio pertepimas su aviečių ganašo ir aviečių konfi intarpais.

Snikers. Karameliniai biskvitai, karamelinis pertepimas su žemės riešutais.

Rafaello. Šviesūs biskvitai, maskarponės kremas pertepimas su kokosais ir migdolų riekelėmis

Vaisinis varškės. Šviesūs biskvitai, purios varškės kremas su konservuotais vaisiais, želės gabaliukais.

Šokoladinis karamelinis kavos. Šokoladiniai biskvitai, pertepti karamelinio kremu su kava.

Citrusinis. Šviesūs biskvitai, pertepti citrininiu grietinėlės kremu, su želės gabaliukais.

Juodas miškas. Kakaviniai biskvitai, maskarponės sūrio kremas ir virtas vyšnių įdaras.

Vyšninis karamelinis. Kakaviniai biskvitai, pertepti maskarponės kremu su virtu vyšnių įdaru ir karamelinio kremu.

Pastaba. Tortų užskymai priimami taip: iš anksto rezervuojama vieta, paskui susiderinama dėl skonio ir išvaizdos.

