

СЛАДКОЕ

Россия **Оникс** 450
Мусс белый шоколад с горчинкой алоэ в «мраморной» глазури.

Любит-не-любит 510
Колдовской вкус земляничного мусса со свежей малиной.

Сметанник 510
Тонкие медовые коржи со сметанным кремом.

Дос Потатос 410
Пирожное «картошка» в аранжировке Кофемании. с черносливом.

Творожная запеканка с изюмом 490

Карамболь мусс крем-брюле 450

Танарива 490
Шоколад гран-крю «танарива» с о.Мадагаскар в мягкой карамельной глазури.

Белый трюфель 250
Ганаш белый шоколад, ликёр Irish Cream, курага и миндаль.

Чёрный трюфель 250
Ганаш чёрный шоколад, ликёр Cherry Brandy, вишня кирш и фундук.



Тарталетка «Тыква & Манго» 410
На кедровой муке с тёмным шоколадом.

Германия **Яблочный штрудель** 490
Лёгкий рулет из слоеного теста с яблоком в карамели, корицей и фундуком.

Италия **Корзиночка с ванильным кремом** 410
С малиной и нотками апельсина.

Панна Котта 550
Традиционный итальянский сливочный десерт с земляникой.

Франция **Дезире** 410
Марципан со свежей клубникой и фисташками.

Кимура 490
Весенняя вариация с фисташковым бисквитом, освежающим лаймом и пюре маракуйи.

Шато 490
Шоколадный бисквит со сливочно-сырным шоколадным кремом и малиной.

Венский торт 350
Классика: сливочный ванильный крем и кокосовый бисквит в шоколадной глазури.

Эклер ванильный 330
Оригинальный рецепт с бурбонской ванилью.

мороженое **Ваниль** 180

лёгкий сорбет **Манго** 180

Свадебный торт от кондитерского ателье Кофемании Cake Buго получил «золото» в номинации «Лучший свадебный кондитер» от Wedding Awards 2018. Заказывайте торты на нашем сайте cakeburo.ru!