



Cakes menu

Меню тортів

Вересень 2025

НАШІ ТОРТИ — ЦЕ ПРО СМАК І ЯКІСТЬ

Ми створюємо торти за авторськими рецептами та класичними поєднаннями, використовуючи тільки натуральні інгредієнти: вершкове масло 82%, бельгійський та іспанський шоколад, німецький крем-сир, локальні фермерські ягоди, американський мигдаль та мадагаскарську ваніль.

Жодних синтетичних ароматизаторів, консервантів, стабілізаторів та підсилювачів смаку.

ДИЗАЙН І ДЕКОР

Базове оформлення входить у вартість:

- два макарони,
- декілька шоколадних сфер та безе,
- напис.

Приклади дивіться у нашому Instagram — @cakelab.ua

Додатково можна замовити:

- живі квіти (за закупівельною ціною),
- тематичні пряники,
- істівний друк на цукровому папері (від 150 грн),
- декор «Єдиноріг» (від 300 грн),
- та інший складний шоколадний декор.

ЯК ЗАМОВИТИ?

Приймаємо замовлення щодня з 10:00 до 19:00 у Viber/Telegram або за телефоном +38 (093) 100 04 05.

Замовлення бажано робити за 3–7 днів, у термінових випадках — запропонуємо доступні начинки.

ДОСТАВКА ТА САМОВИВІЗ

Самовивіз з кондитерської (м. Київ, пров. Тбіліський, 1) з 11:00 до 19:00, неділя — вихідний.

Доставка: від 150 грн по Києву, від 300 грн по області.

ВАЖЛИВО

· темні кольори крему чи глазури можуть на деякий час залишати сліди на губах чи язиці. Це не впливає на колір і смак. Ми використовуємо виключно якісні харчові барвники, однак темні кольори є високопігментованими.

· деякий декор (кулі, макарони) може триматися на зубочистках, щоб не впасти під час транспортування. Будьте обережні під час нарізання та подачі торта дітям.

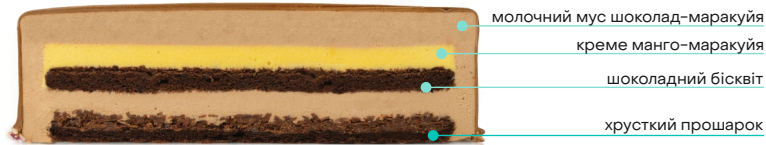
Mousse cakes

Мусові торти

Смаковий акцент —
шоколад з екзотичною
кислинкою

ШОКОЛАД-МАРАКУЙЯ

Кислинка ●●●●○
Солодкість ●●○○○

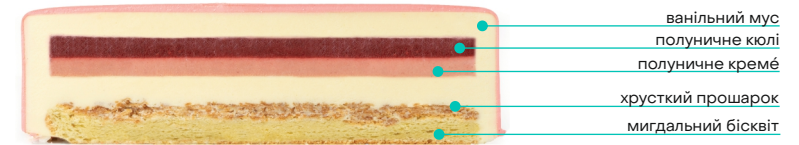


XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 1800 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2350 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 2750 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4000 ₴

Смаковий акцент —
полуниця, вершковий
смак, ваніль

ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●●○

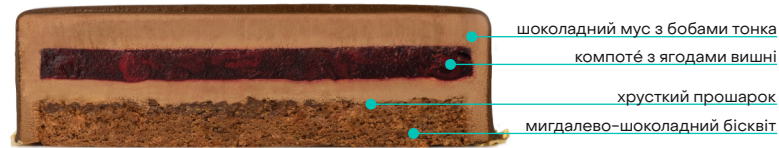


XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 1800 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2350 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 2750 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4000 ₴

Смаковий акцент —
шоколад, вишня,
боби тонка

ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Кислинка ●●●●○
Солодкість ●●○○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 1900 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2400 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 2900 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4100 ₴

Mousse cakes

Мусові торти

Смаковий акцент —
горіховий з шоколадним
акцентом

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ○

ФУНДУЧНЕ ПРАЛІНЕ



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 1900 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2400 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 2900 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4100 ₴

Смаковий акцент —
йогурт з ягідною
кислинкою

Кислинка ● ● ● ● ○
Солодкість ● ● ○ ○ ○

ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ

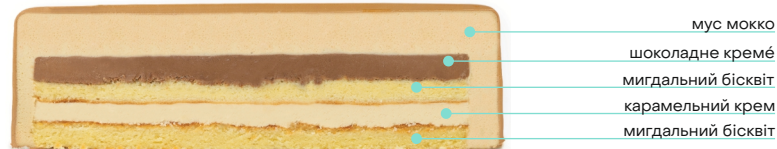


XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 1900 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2400 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 2900 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4100 ₴

Смаковий акцент —
кава та карамель

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ○

КАРАМЕЛЬ-МОККО



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб 2000 ₴	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб 2550 ₴	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб 3100 ₴	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб 4500 ₴

Mousse cakes

Мусові торти

Смаковий акцент —
малина, фісташка

МАЛИНА-ФІСТАШКА

Кислинка ●●●○
Солодкість ●●●○



малиновий мус
малинове кюлі
хрусткий прошарок
фісташковий бісквіт

XS
Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2000 ₴

S
Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2550 ₴

M
Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3100 ₴

L
Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4500 ₴

Смаковий акцент —
яскраво виражений смак
горгонзоли з післясмаком
груші

ГОРГОНЗОЛА-ГРУША

Кислинка ●○○○
Солодкість ●●●○



кюлі з груші
крем з горгонзолю
вершковий мус з горгонзолю
марципановий бісквіт з горіхом

XS
Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2000 ₴

S
Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2550 ₴

M
Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3100 ₴

L
Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4500 ₴

Смаковий акцент —
екзотичні та тропічні
фрукти

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Кислинка ●●●○
Солодкість ●●●○



мус манго-маракуйя
кюлі манго-маракуйя
мигдальний бісквіт
хрусткий прошарок
мигдальний бісквіт

XS
Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2000 ₴

S
Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2550 ₴

M
Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3100 ₴

L
Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4500 ₴

Biscuit cakes

Бісквітні торти

Смаковий акцент —
свіжі ягоди,
вершковий смак

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ



вологий ванільний бісквіт

малина та чорна смородина

крем на основі вершкового сиру

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●●●○

Смаковий акцент —
малина, вершковий смак

МАЛИНОВИЙ ОКСАМИТ



крем на основі вершкового сиру

вологий бісквіт просочений лікером
з чорної смородини

малинове кюлі

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●●○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

ТРОПІК

Смаковий акцент —
манго, маракуйя, лайм,
вершковий смак



вологий бісквіт зі шпинатом

вершковий крем з цедрою лимона

крем з лаймом

компотé манго-маракуйя-ананас

Кислинка ●●●○○

Солодкість ●●●○○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

Biscuit cakes

Бісквітні торти

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент —
нутелла, фундук,
кремовий смак

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ●



бісквіт з фундучним борошном

вершковий крем з нутеллою

хрусткий крамбл з
молочним шоколадом та нутеллою

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ●

ШІКЕРС



крем на основі вершкового сиру

солена карамель з арахісом

шоколадний вологий бісквіт

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент —
вишня, шоколад,
какао

Кислинка ● ● ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ○ ○



крем на основі вершкового сиру
та чорного шоколаду

вишневе компотé

легкий шоколадний бісквіт

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2400 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 2900 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 3900 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 4900 ₴

Classic cakes

Класичні торти

НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент —
вершково-ванільний
смак дитинства

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ○ ○ ○



листокове вершкове тісто

заварний крем
з білим шоколадом

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
1600 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,4 кг
до 15 осіб
2900 ₴

НАПОЛЕОН ШОКОЛАДНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий, смак
темного шоколаду

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ○ ○ ○ ○



листокове вершкове тісто

заварний крем
з темним шоколадом

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2000 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,4 кг
до 15 осіб
3400 ₴

МЕДОВИК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент —
сметанковий,
медовий

Кислинка ● ● ○ ○ ○

Солодкість ● ● ○ ○ ○



ніжні медові коржі

сметанковий крем
з кислинкою

XS

Ø 180 мм ~ 1,3 кг
до 8 осіб
1500 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
2800 ₴

МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
сметанковий, медовий
карамельний,

Кислинка ● ● ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○



Ніжні медові коржі

Сметанковий крем

Карамель

XS

Ø 180 мм ~ 1,3 кг
до 8 осіб
1600 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3000 ₴

Cheesecakes

Чізкейки

ЧІЗКЕЙК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий

Кислинка ● ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



вершковий запечений чізкейк

пісочна основа

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
1600 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,3 кг
до 15 осіб
2800 ₴

ЧІЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий,
карамельний

Кислинка ● ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



карамель

вершковий запечений
чізкейк з карамеллю

пісочна основа

XS

Ø 180 мм ~ 1,6 кг
до 8 осіб
1800 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
2900 ₴

ЧІЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент —
вершковий, тропічний

Кислинка ● ● ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



кюлі манго-маракуйя

вершковий запечений
чізкейк з манго

пісочна основа

XS

Ø 180 мм ~ 1,6 кг
до 8 осіб
1900 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3000 ₴

ЧІЗКЕЙК ГОРГОНЗОЛА-ГРУША

Смаковий акцент —
вершковий, сирний

Кислинка ● ● ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



кюлі грушове

вершковий запечений
чізкейк з горгонзолою

пісочна основа

XS

Ø 180 мм ~ 1,6 кг
до 8 осіб
2100 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3300 ₴

Bento cakes

Бенто-торти

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
свіжі ягоди,
вершковий смак

Кислинка ●●●●○
Солодкість ●●●●○



вологий ванільний бісквіт

малина та чорна смородина

крем на основі вершкового сиру

S

Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

МАЛИНОВИЙ ОКСАМИТ

Смаковий акцент —
малина, вершковий смак

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●●○



вологий бісквіт просочений лікером
з чорної смородини

крем на основі вершкового сиру

малинове кюлі

S

Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

ТРОПІК

Смаковий акцент —
манго, маракуйя, лайм,
вершковий смак

Кислинка ●●●○○
Солодкість ●●●○○



вершковий крем з цедрою лимона

компотé манго-маракуйя-ананас

кремé з лаймом

вологий бісквіт зі шпинатом

S

Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

Bento cakes

Бенто-торти

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент —
нутелла, фундук,
кремовий смак

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ●



бісквіт з фундучним борошном

вершковий крем з нутеллою

хрусткий крамбл з
молочним шоколадом та нутеллою

S
Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

ШІКЕРС

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ● ●



шоколадний вологий бісквіт

крем на основі вершкового сиру

солена карамель з арахісом

S
Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент —
вишня, шоколад,
какао

Кислинка ● ● ○ ○ ○
Солодкість ● ● ● ○ ○



крем на основі вершкового сиру
та чорного шоколаду

вишневе компотé

легкий шоколадний бісквіт

S
Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
550 ₴

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1050 ₴

famous cakes for special days

CAKELAB.UA