



*Cakes menu*

меню тортів

MAY 2024

## ІНГРЕДІЄНТИ

У нашому меню ви знайдете торти, як від відомих шефів, так і наші напрацьовані роками рецепти та класичні поєднання. Ми використовуємо виключно якісні інгредієнти від провідних виробників – натуральне вершкове масло 82%, вершки тваринного походження, якісний іспанський та бельгійський шоколад, німецький крем-сир, пюре натуральних ягід та фруктів, натуральні горіхи, найкращі сорти мадагаскарської ванілі, бобів тонка, а також мигдальне борошно власного виробництва із американського горіха. **Ми не використовуємо консервантів, стабілізаторів, ароматизаторів, підсилювачів смаку або емульгаторів.**

## ВАГА ТОРТА

Залежно від ваших побажань, торт може бути будь-якого кольору або відтінку, торти мусові покриваються дзеркальною глазур'ю, бісквітні кремом на основі крем-сиру. У вартість оформлення входить лаконічний декор, це може бути на вибір пара макаронс, сезонні ягоди, безе, простий шоколадний декор (пір'я, сфери), тонкий напис на торті білим або чорним шоколадом (якщо вона необхідна). **Окремо оплачується додатковий декор** – живі квіти (за закупівельною ціною), рясний ягідний декор або несезонні ягоди, більша, ніж дві кількості макаронс, друк тематичного зображення на цукровому папері харчовим чорнилом (+200 грн), тематичні пряники на дерев'яних шпажках (від 150, залежно від складності), декор у стилі Єдинорога (від 300 грн), малюнок глазур'ю, об'ємний напис чи логотип. Різні варіації декору для прикладу ви завжди знайдете в нашому instagram — [@cakelab.ua](https://www.instagram.com/cakelab.ua).

## ЯК ЗАМОВИТИ?

Замовлення можна зробити **щодня з 10:00 до 19:00**, по телефону **+38 093 100 04 05** у viber або telegram повідомивши нам дату, на яку вам потрібен торт, ваші контакти і бажаний час готовності торта на самовивіз або доставку. Замовлення приймаються **за 3-7 днів**, в більш короткий термін можемо запропонувати для вас кілька вільних начинок з нашого меню, уточнюйте їх у наших менеджерів.

## САМОВИВІЗ АБО ДОСТАВКА?

За попередньою домовленістю під час **військового стану** готові торти ви можете забрати **з 10:00 до 19:00 (вихідний неділя)** у нас в кондитерській за адресою **м. Київ, пров. Тбіліській, 1** або замовити доставку по Києву та області. Вартість доставки по правому березі Києва – від 150грн, по лівому березі – від 200, по області від 300грн, розраховується індивідуально.

### ВАЖЛИВО!

- Якщо ви вибрали темні кольори глазури / крему будьте готові, що вони можуть залишати слід і фарбувати рот /язик. Ми використовуємо якісні харчові барвники, але все ж вони залишаються барвниками.
- Деякий декор (кулі, макарони), щоб не впасти при транспортуванні, може кріпитися на зубочистках, будьте обережні при розрізанні і перед тим, як давати торт дітям.

# Mousse cakes

## ШОКОЛАД-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент – шоколад з екзотичною кислинкою

Кислинка ● ● ● ● ●

Солодкість ● ● ● ● ●



Мус молочний шоколад-маракуйя  
Креме манго-маракуйя  
Шоколадний бісквіт  
Хрусткий прошарок

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1500 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**1800 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2150 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3200 ₴**

## ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ

Смаковий акцент – полуниця, вершковий смак, ваніль

Кислинка ● ● ● ● ●

Солодкість ● ● ● ● ●



Ванільний мус  
Полуничне кулі  
Полуничне креме  
Хрусткий прошарок  
Мигдальний бісквіт

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1500 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**1800 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2150 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3200 ₴**

## ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Смаковий акцент – шоколад, вишня, боби тонка

Кислинка ● ● ● ● ●

Солодкість ● ● ● ● ●



Шоколадний мус з бобами тонка  
Компоте з ягодами вишні  
Хрусткий прошарок  
Мигладево-шоколадний бісквіт

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1600 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**1950 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2300 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3400 ₴**

# Mousse cakes

## ФУНДУЧНЕ ПРАЛІНЕ

Смаковий акцент –  
горіховий з шоколадним  
акцентом

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○



Мус з фундучним праліне  
Фундучний штройзель  
Збитий шоколадний ганаш  
Марципаново-шоколадний бісквіт

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1600 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**1950 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2300 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3400 ₴**

## ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ

Смаковий акцент –  
йогурт з ягідною кислинкою

Кислинка ● ● ● ● ○

Солодкість ● ● ○ ○ ○



Йогуртовий мус  
Ягідне кулі  
Хрусткий прошарок з ягодами  
Марципановий бісквіт з ягодами

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1600 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**1950 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2300 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3400 ₴**

## КАРАМЕЛЬ-МОККО

Смаковий акцент –  
кофе та карамель

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○



Мус мокко  
Шоколадне креме  
Мигдальний бісквіт  
Карамельний крем

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1700 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**2100 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2500 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3700 ₴**



# Mousse cakes

## МАЛИНА-ФІСТАШКА

Смаковий акцент –  
малина, фісташка

Кислинка ● ● ● ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○



Малиновий мус

Малинове кулі

Хрусткий прошарок

Фісташковий бісквіт

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1700 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**2100 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2500 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3700 ₴**

## ГОРГОНЗОЛА-ГРУША

Смаковий акцент –  
яскраво виражений смак  
горгонзоли, післясмак груші

Кислинка ● ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○



Вершковий мус із горгонзолою

Кулі із груші

Креме з горгонзолою

Марципановий бісквіт з горіхом

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1700 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**2100 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2500 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3700 ₴**

## МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент –  
екзотичні та тропічні фрукти

Кислинка ● ● ● ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○



Мус манго-маракуйя

Кулі манго-маракуйя

Мигдальний бісквіт

Хрусткий прошарок

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1700 ₴**

**S**

Ø 200 мм ~ 1,6 кг  
до 10 осіб  
**2100 ₴**

**M**

Ø 220 мм ~ 2,0 кг  
до 14 осіб  
**2500 ₴**

**L**

Ø 260 мм ~ 3,3 кг  
до 22 осіб  
**3700 ₴**

# Biscuit cakes

## ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ



**Смаковий акцент** – чорна смородина, малина, вершковий смак

**Кислинка** ●●●○○○

**Солодкість** ●●●●○○

Мигдальний бісквіт

Ванільний крем з ягодами чорної смородини та малини на основі вершкового сиру

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 1,6 – 1,8 кг до 12 осіб <b>1900 ₴</b>	Ø 200 мм ~ 2,4 – 2,6 кг до 17 осіб <b>2500 ₴</b>	Ø 220 мм ~ 3,3 – 3,5 кг до 23 осіб <b>3200 ₴</b>	Ø 240 мм ~ 3,8 – 4,0 кг до 27 осіб <b>3650 ₴</b>

## ШОКОЛАД-КАРАМЕЛЬ



**Смаковий акцент** – карамель, чорний шоколад, сіль

**Кислинка** ○○○○○○

**Солодкість** ●●●●●●

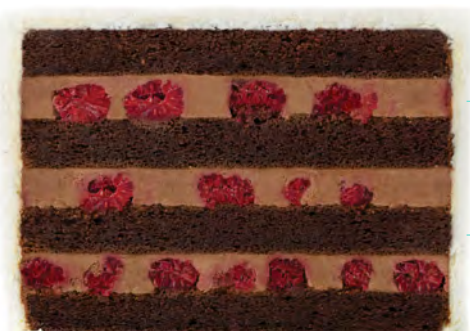
Шоколадно-мигдальний бісквіт фінансьє

Прошарок карамелі з крупинками морської солі

Крем на основі вершкового сиру

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 1,6 – 1,8 кг до 12 осіб <b>1900 ₴</b>	Ø 200 мм ~ 2,4 – 2,6 кг до 17 осіб <b>2500 ₴</b>	Ø 220 мм ~ 3,3 – 3,5 кг до 23 осіб <b>3200 ₴</b>	Ø 240 мм ~ 3,8 – 4,0 кг до 27 осіб <b>3650 ₴</b>

## ТРЮФЕЛЬНИЙ З МАЛИНОЮ



**Смаковий акцент** – шоколад, малина

**Кислинка** ●●○○○○

**Солодкість** ●●○○○○

Шоколадний крем на основі вершкового сиру з ягодами малини

Шоколадно-мигдальний бісквіт

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 1,6 – 1,8 кг до 12 осіб <b>1900 ₴</b>	Ø 200 мм ~ 2,4 – 2,6 кг до 17 осіб <b>2500 ₴</b>	Ø 220 мм ~ 3,3 – 3,5 кг до 23 осіб <b>3200 ₴</b>	Ø 240 мм ~ 3,8 – 4,0 кг до 27 осіб <b>3650 ₴</b>

## ЛИМОННО-ЧОРНИЧНИЙ



**Смаковий акцент** – лимон, вершковий смак, чорниця

**Кислинка** ●●○○○○

**Солодкість** ●●●○○○

Лимонний крем

Крем на основі вершкового сиру з лимонною цедрою та ягодами чорниці

Мигдальний бісквіт

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 1,6 – 1,8 кг до 12 осіб <b>1900 ₴</b>	Ø 200 мм ~ 2,4 – 2,6 кг до 17 осіб <b>2500 ₴</b>	Ø 220 мм ~ 3,3 – 3,5 кг до 23 осіб <b>3200 ₴</b>	Ø 240 мм ~ 3,8 – 4,0 кг до 27 осіб <b>3650 ₴</b>

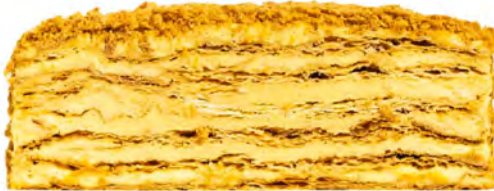
# Classic cakes

## НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент –  
вершковий, ванільний,  
смак дитинства

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ○ ○ ○



Листкове вершкове тісто

Заварний крем  
з білим шоколадом

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1200 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,4 кг  
до 15 осіб  
**2300 ₴**

## НАПОЛЕОН ШОКОЛАДНИЙ

Смаковий акцент –  
вершковий, смак темного  
шоколаду

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ○ ○ ○ ○



Листкове вершкове тісто

Заварний крем  
з темним шоколадом

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1500 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,4 кг  
до 15 осіб  
**2800 ₴**

## 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  
**1200 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,6 кг  
до 15 осіб  
**2300 ₴**

## МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент –  
сметанковий, карамельний  
медовий

Кислинка ● ● ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○



Ніжні медові коржі

Сметанковий крем

Карамель

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,3 кг  
до 8 осіб  
**1300 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,6 кг  
до 15 осіб  
**2500 ₴**

# Cheesecakes

## ЧІЗКЕЙК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент –  
вершковий

Кислинка ● ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



Вершковий запечений чізкейк

Пісочна основа

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,2 кг  
до 8 осіб  
**1200 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,3 кг  
до 15 осіб  
**2200 ₴**

## ЧІЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент –  
вершковий, карамельний

Кислинка ● ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



Карамель

Вершково-карамельний  
запечений чізкейк

Пісочна основа

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,6 кг  
до 8 осіб  
**1400 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,6 кг  
до 15 осіб  
**2200 ₴**

## ЧІЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент –  
вершковий, тропічний

Кислинка ● ● ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



Кулі манго-маракуйя

Вершковий запечений  
чізкейк з манго

Пісочна основа

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,6 кг  
до 8 осіб  
**1500 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,6 кг  
до 15 осіб  
**2300 ₴**

## ЧІЗКЕЙК ГОРГОНДЗОЛА-ГРУША

Смаковий акцент –  
вершковий, сирний

Кислинка ● ● ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○



Кулі грушове

Вершковий запечений  
чізкейк з горгондзолою

Пісочна основа

**XS**

Ø 180 мм ~ 1,6 кг  
до 8 осіб  
**1800 ₴**

**M**

Ø 220 мм – 2,6 кг  
до 15 осіб  
**2700 ₴**



# Bento Cake

## НА ВИБІР

### ЧЕРВОНІЙ ОКСАМИТ



Мигдальний  
бісквіт

Крем на основі  
вершкового сиру

Ягоди малини

### ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ



Мигдальний  
бісквіт

Ванільний крем  
з ягодами чорної  
смородини та малини на  
основі вершкового сиру

### МОРКВЯНИЙ



Морквяний  
бісквіт з  
горішками  
та спеціями

Апельсиновий  
крем

Крем на основі  
вершкового сиру

### ПОЛУНИЦЯ-ЛАЙМ



Лаймовий  
крем

Бісквіт зі  
шпинатом та  
цедрою лимону

Крем на основі  
вершкового сиру

Полунична начинка

### ШІКЕРС



Бісквіт  
шоколадний

Крем на основі  
вершкового сиру

Солона карамель  
з арахісом



Ø 350 грамів  
**500 ₴**  
+ 50-300 грн декор в залежності  
від складності

**В НАБОРІ - ЛИСТІВКА, СВІЧКА, ВИДЕЛКА**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | [f cakelabkyiv](#) | [@ cakelab.ua](#)



*famous cakes for special days*