



Cakes menu

Меню тортів

Квітень 2026

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 САМОВІВІЗ

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

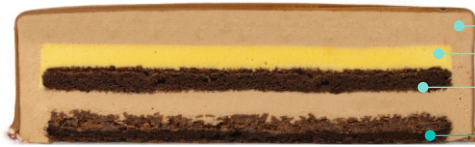
Мусові торти

Смаковий акцент — шоколад з екзотичною кислинкою

ШОКОЛАД-МАРАКУЙЯ

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●○○○



молочний мус шоколад-маракуйя
креме манго-маракуйя
шоколадний бісквіт
хрусткий прошарок

Смаковий акцент — полуниця, вершковий смак, ваніль

ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●○○



ванільний мус
полуничне кюлі
полуничне кремé
хрусткий прошарок
мигдальний бісквіт

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
1900 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2500 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
2950 ₴

L

Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4300 ₴

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
1900 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2500 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
2950 ₴

L

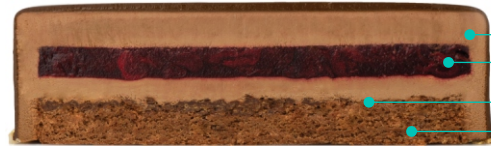
Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4300 ₴

Смаковий акцент — шоколад, вишня, боби тонка

ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●○○○



шоколадний мус з бобами тонка
компотé з ягодами вишні
хрусткий прошарок
мигдалево-шоколадний 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
4400 ₴

Mousse cakes

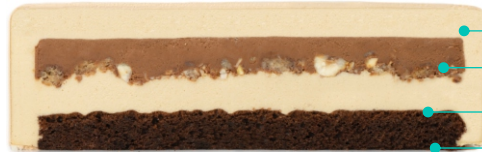
Мусові торти

Смаковий акцент —
горіховий з шоколадним
акцентом

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○

ФУНДУЧНЕ ПРАЛІНЕ



мус з фундучним праліне

фундучний штрейзель

збитий шоколадний ганаш

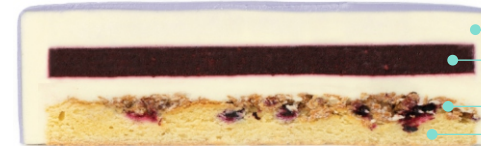
марципаново-шоколадний бісквіт

Смаковий акцент —
йогурт з ягідною
кислинкою

Кислинка ● ● ● ● ○ ○

Солодкість ● ● ○ ○ ○ ○

ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ



йогуртовий мус

ягідне кюлі

хрусткий прошарок з ягодами

марципановий бісквіт з ягодами

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
4400 ₴

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
4400 ₴

Смаковий акцент —
кава та карамель

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ○ ○

КАРАМЕЛЬ-МОККО



мус мокко

шоколадне кремé

мигдальний бісквіт

карамельний крем

мигдальний бісквіт

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2100 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3300 ₴

L

Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4800 ₴

Mousse cakes

Мусові торти

Смаковий акцент —
малина, фісташка

МАЛИНА-ФІСТАШКА



малиновий мус
малинове кюлі
хрусткий прошарок
фісташковий бісквіт

Кислинка ●●●○○○

Солодкість ●●●○○○

Смаковий акцент —
яскраво виражений смак
горгонзоли з післясмаком
груші

ГОРГОНЗОЛА-ГРУША



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

Кислинка ●○○○○○

Солодкість ●●●○○○

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2100 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3300 ₴

L

Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4800 ₴

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2100 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3300 ₴

L

Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4800 ₴

Смаковий акцент —
екзотичні та тропічні
фрукти

МАНГО-МАРАКУЙЯ



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

Кислинка ●●●○○○

Солодкість ●●●○○○

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
2100 ₴

S

Ø 200 мм ~ 1,6 кг
до 10 осіб
2700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,0 кг
до 14 осіб
3300 ₴

L

Ø 260 мм ~ 3,3 кг
до 22 осіб
4800 ₴

Biscuit cakes

Бісквітні торти

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Смаковий акцент – свіжі ягоди, вершковий смак



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 Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	M Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	L Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	XL Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴
--	---	---	--

S Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	M Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	L Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	XL Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴
--	---	---	--

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 Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	M Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	L Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	XL Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴
--	---	---	--

Biscuit cakes

Бісквітні торти

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент –
нутелла, фундук,
кремовий смак



бісквіт з фундучним борошном

вершковий крем з нутеллою

хрусткий крамбл з
молочним шоколадом та нутеллою

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ●

Смаковий акцент –
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак

ШІКЕРС



крем на основі вершкового сиру

солена карамель з арахісом

шоколадний вологий бісквіт

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ●

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент –
вишня, шоколад,
какао



крем на основі вершкового сиру
та чорного шоколаду

вишневе компотé

легкий шоколадний бісквіт

Кислинка ● ● ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб 2500 ₴	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб 3100 ₴	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб 4200 ₴	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб 5300 ₴

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
1700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,4 кг
до 15 осіб
3200 ₴

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
2100 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,4 кг
до 15 осіб
3700 ₴

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
1600 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3100 ₴

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
3200 ₴

Cheesecakes

Чізкейки

ЧІЗКЕЙК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий

Кислинка ● ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ○ ○ ○



вершковий запечений чізкейк

пісочна основа

XS

Ø 180 мм ~ 1,2 кг
до 8 осіб
1700 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,3 кг
до 15 осіб
3100 ₴

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
1900 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3100 ₴

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
2000 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3300 ₴

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
2200 ₴

M

Ø 220 мм ~ 2,6 кг
до 15 осіб
3500 ₴

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
600 €

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

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
600 €

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

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
600 €

M

Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

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
600 €

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

ШІКЕРС

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак

Кислинка ○ ○ ○ ○ ○

Солодкість ● ● ● ● ●



шоколадний вологий бісквіт

крем на основі вершкового сиру

солоня карамель з арахісом

S
Ø 100 мм ~ 0,35 кг
до 2 осіб
600 €

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

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
600 €

M
Ø 130 мм ~ 0,7 кг
до 5 осіб
1100 €

famous cakes for special days

CAKELAB.UA

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