

Энергетическая ценность



Пироги несладкие

			* в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирог с мясом и картофелем	1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), свинина лопатка, говядина, филе бедра куриного, лук порей, соус Бешамель (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лимоны, соль, сахар), паста итальянские травы, картофель, соль, перец черный горошек	29	24	32	460/1900
Пирог с курицей и грибами	1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), начинка(филе бедра, сливки 33 %, рис, куркума, маргарин,лук репчатый, шампиньоны свежие,масло растительное), леззлн (вода,яйцо,соль)	13,13	12,73	29,7	286/1196
Пирог слоеный с лосось и шпинатом	1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное,молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), филе лосося, шпинат с/м, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лимоны, соль, сахар), шпинат с/м, рис	10	13	30	280/1160
Пирог с капустой	1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), капуста б/к, маргарин сливочный, яйцо куриное, соль, соус Бешамель (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лимоны, соль, сахар)	5,5	13	29	260/1070
Пирог Треска-палтус	1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, маргарин сливочный, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), филе трески, филе палтуса, соль, перец черный молотый, специя для рыбы, масло сливочное	13	12	24	260/1080
Киш по-мексикански	1000	Тесто на киши (мука пшеничная, маргарин, вода) кукуруза конс., перец болгарский, лук порей, окорочка куриные, паста итальянские травы, паста чесночная (чеснок очищенный, масло оливковое), перец сухой молотый чили, сыр Российский, сыр Пармезан, сливки 33%, молоко 2,5%, яйцо куриное, соль	14	14	3	196/821
Киш с картофелем и беконом	1000	Тесто на киши (мука пшеничная, маргарин, вода) картофель очищенный, паприка молотая, шампиньоны свежие, чеснок очищенный, масло оливковое, лук порей, бекон с/к, перец черный молотый, сыр Российский, сыр Пармезан, сливки 33%, молоко 2,5%, яйцо куриное, соль	15	20	5	259/1070

Пироги сладкие

			* в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирог слоеный с брусникой и яблоками	230/480/ 1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), яблоки, брусника с/м, сахар, сахар ванильный, мелла фикс, гель нейтральная	3,5	6	50	270/1130
Пирог слоеный с творогом и персиками	230/480/ 1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), творог 9%, персики консервированные, яйцо куриное, сахар, мелла фикс, гель нейтральная	9,5	9,5	37	280/1140

			* в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирог слоеный с яблоком и черной смородиной	230/480/ 1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), смородина черная с/м, яблоки, мелла фикс, гель нейтральная	3,4	5,5	45,1	244/1021
Пирог Малина - Яблоко	230/480/ 1000	Тесто слоеное-дрожжевое (мука пшеничная,сахар, соль,масло сливочное,яйцо куриное,молоко,вода, дрожжи,водка)малина с/м,яблоки,сахар,меллафикс, мука пшеничная,льезон (яйцо куриное, вода)	4	6	38	220/925
Пирог с вишней и яблоками	230/480/ 1000	Тесто слоено-дрожжевое (мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая, масло сливочное, яйцо куриное, молоко, вода кипяченая, дрожжи прессованные, водка), начинка (вишня, яблоки, сахар, смесь Мелла фикс), льезон (яйцо куриное, вода)	4	6	44	245/1025

Слойки и мелкоштучные изделия

			* в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Булочка с корицей	100	Тесто (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, масло растительное, яйцо куриное, улучшитель, ванилин, молоко 2,5 % ,вода) посыпка (сахар, корица молотая) гель нейтральный	5,3	6,5	58,7	314/1313
Булочка сдобная абрикосовая	100	Тесто (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, масло растительное, яйцо куриное, улучшитель, ванилин, молоко 2,5 % вода) конфитюр абрикос, масло сливочное, гель нейтральный	4,7	7,6	43,9	262/1096
Булочка сдобная маковая	100	Тесто (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, масло растительное ,яйцо куриное, улучшитель, ванилин,молоко 2,5 % вода) масло сливочное, начинка мак, гель нейтральный	9,8	22,1	32,2	366/1531
Булочка сдобная ореховая	100	Тесто (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, масло растительное, яйцо куриное, улучшитель, ванилин, молоко 2,5 % вода) масло сливочное, начинка ореховая (орех грецкий, сахар, масло сливочное) гель нейтральный	7,3	22,8	41,2	399/1669
Растягай с палтусом	130	Тесто (мука пшеничная, дрожжи, соль, сахар, маргарин, яйцо куриное, вода, палтус, льезон (вода, яйцо куриное, соль)	8,2	11,8	55	359/1504
Витушка слоеная с творогом	60	Тесто слоеное дрожжевое, кремико, сахарная пудра, яйцо куриное, водка,творог, сахарный песок, мука пшеничная, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	10	7	64	360/1510
Слойка с курицей	90	Тесто слоеное дрожжевое, окорочка куриные, лук репчатый, лук порей, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая), соус бешамель (мука пшеничная, масло сливочное коровье, молоко коровье, сахар, соль, лимоны), соль, перец черный молотый, кунжут белый, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	13	19	39	380/1590
Слойка с ветчиной, беконом и сыром	90	Тесто слоеное дрожжевое, ветчина свиная, бекон, майонез 67%, сыр твердый типа Российский, мука пшеничная, яйцо куриное, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая), кунжут	18	29	36	480/2000
Сосиска в слоеном тесте	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная в/с, соль, сахар-песок, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи), сосиска, сыр гауда, майонез 67%, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная в/с	11	22	20	320/1338
Хачапури	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная, соль, сахар, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко 2,5%, вода, дрожжи) начинка на хачапури (сыр сулугуни, яйцо куриное, соль), льезон (вода, яйцо, соль)	11	20	29	302/1263
Слойка с вишней	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная в/с, соль, сахар-песок, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи), вишня с/м, конфитюр вишневый, сахар, яйцо куриное	7	11	45	360/1506
Сочник с творогом	100	Маргарин, соль, сахар, яйцо, мука, разрыхлитель, творог, яйцо куриное, сахарный песок, сахар ванильный, мелла фикс, мука пшеничная, сахарная пудра, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	11	23	49	450/1880

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/Дж
Самса	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная, соль, сахар, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи) начинка (филе бедра, говядина, лук репчатый, кинза, соль, перец черный молотый) яйцо куриное	13	11	35	290/1213
Кармашек творог-груша	80	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная в/с, соль, сахар-песок, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи), начинка (творог, груша консервированная, сахар-песок, яйцо куриное), яйцо куриное, мука пшеничная в/с	10	15	49	370/1548
Круассан с миндальной начинкой	110	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная в/с, соль, сахар-песок, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи), крем миндальный (мука миндальная, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, мука пшеничная), сироп сахарный (сахар, вода питьевая), миндаль лепестки, сахарная пудра нетающая	8	22	56	450/1882
Киш с салями и томатами черри	200	Тесто на киш (мука пшеничная, маргарин, вода), колбаса салями, томаты черри свежие, сыр твердый, перец болгарский, молоко 2,5%, яйцо куриное, зелень свежая	9	13	3,5	170/711
Киш с брокколи и фетой	300	Тесто на киш (мука пшеничная, маргарин, вода), сыр Фета, капуста брокколи, перец болгарский, сыр твердый, молоко 2,5%, яйцо куриное	10	11	3	150/627
Киш с курицей и шампиньонами	300	Тесто на киш (мука пшеничная, маргарин, вода), филе куриное, шампиньоны свежие, грудка куриная копченая, лук репчатый, сыр твердый, молоко 2,5%, яйцо куриное, масло растительное	21	14	3	220/920

Сладости

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/Дж
Трубочка слоеная с кремом	85	Мука пшеничная, усонная кислота, соль, масло сливочное, глютен, вода, маргарин, сливки растительные, молоко стуженое	6,1	15	45,8	344/1442,2
Трубочка вафельная со сгущенкой	50	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, масло стуженое вареное	5,6	24,8	43,7	420/1761
Десерт "Павлова"	90	Белок яйца куриного, сахар, сахарная пудра, крахмал кукурузный, сыр творожный, сливки 33%, сливки растительные, джем малиновый, голубика свежая, гель Мируар	5	8	42	260/1087
Печенье овсяное классическое	70	Тесто овсяное (мука пшеничная, сода пищевая, соль, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин, овсяные хлопья, сухари панировочные), льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	8	23	54	460/1910
Печенье овсяное с шоколадом	70	Тесто овсяное (мука пшеничная, сода пищевая, соль, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин, овсяные хлопья, сухари панировочные), шоколад темный, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая), льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	8	25	54	480/1990
Печенье Маковое	200	Мука пшеничная, маргарин, разрыхлитель, яйцо куриное, сахар, майонез 67%, соль, мак, сахар ванильный	8,5	34	53	560/2320
Печенье «Rochers coco»	160	Коксовая стружка, сахар, яйцо куриное, какао Бельгийское, сахарная пудра нетающая	9,5	42	46	600/2520
Песочное кольцо с арахисом	110	Мука пшеничная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, разрыхлитель, маргарин арахис	13	40	64	670/2800
Печенье Морковное	70	Маргарин, сахар, соль, яйцо куриное, ароматаста апельсин, хлопья овсяные, мука пшеничная, разрыхлитель, морковь, льезон (вода, яйцо куриное)	10	11	34,3	277/1161
Печенье Красный Бархат	70	Маргарин, сахар, соль, яйцо, мука пшеничная, разрыхлитель, краситель, мармелад	6	9	59	341/1428
Печенье имбирное	25	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, какао-порошок, имбирь сух., корица молотая, соль, мастика сахарная	3,5	11	74	410/1720

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/Дж
Печенье "Имбирный набор»	90	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, какао-порошок, имбирь сух., корица молотая, соль, мастика сахарная	3,5	11	74	410/1720
Печенье шоколадное с черносливом	70	Масло сливочное, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, ванилин, разрыхлитель, какао-порошок, чернослив, сахар тростниковый	2,3	41,9	32,3	515/2159
Фроллини с вишней	200	Мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин сливочный, вишня сушеная	7	28	60	520/2180
Фроллини с шоколадом	200	Мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин сливочный, шоколад темный	7,5	31	62	560/2340
Безе	40	Яйцо куриное, сахарная пудра, сахар	6	0	108	272/1138

Капкейки

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/Дж
Капкейк «Бабл Гам»	90	Мука пшеничная, разрыхлитель, сахар, маргарин сливочный, яйцо куриное, сироп Бабл Гам, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра, сироп Бабл гам, краситель), посыпка	4,5	26	25	360/1510
Капкейк «Красный Бархат»	90	Мука пшеничная, разрыхлитель, сахар, маргарин сливочный, яйцо куриное, какао-порошок, кефир, сода пищевая, уксус 9%, краситель, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра), посыпка	4	20	43	370/1550
Капкейк «Черный лес»	90	Мука пшеничная, разрыхлитель, сахарная пудра, маргарин сливочный, яйцо куриное, молоко, какао-порошок, сода пищевая, сироп Вишня, сахар, вода кипяченая, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра, шоколад Бельгийский черный, глазурь черная), джем вишневый, посыпка	4	24	40	400/1680

Пирожные

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/Дж
Сырок творожный с варёной сгущенкой	100	Творог, сыр творожный, сахарная пудра, масло сливочное, ванилин, кремико, карамель воздушная, шоколад, масло растительное, молоко сгущеное	6,4	27,5	31,8	400/1677
Сырок творожный	100	Творог, сыр творожный, сахарная пудра, масло сливочное, ванилин, кремико, карамель воздушная, шоколад,масло растительное	6,4	28,9	30	405/1699
Пирожное «Картошечка»	100	Какао, сахар, масло растительное, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное, фундук очищ., маргарин, какао-порошок бельгийский, сыр творожный, сливки 33 %, сливки растительные, сахарная пудра	6	28	37	424/1776
Пирожное «Кейк-попс с какао порошком»	50	Глазурь черная, сахар, масло растительное, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное, фундук, маргарин, сыр творожный, сливки 33 %,сливки растительные, сахарная пудра, глазурь черная, какао порошок	4	30	50	510/2140
Пирожное «Кейк-попс с кокосом»	50	Глазурь черная, сахар, масло растительное, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное, фундук, маргарин, сыр творожный, сливки 33 %, сливки растительные, сахарная пудра, глазурь черная, стружка кокосовая	5,3	32,5	52	517/2166
Пирожное «Кейк-попс с красный бархат»	50	Глазурь черная, сахар, масло растительное, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное, фундук, маргарин, сыр творожный, сливки 33 %, сливки растительные, сахарная пудра, глазурь черная, бисквит красный	5,8	33	53	520/2178
Пирожное «Кейк- попс с крошкой вафельной»	50	Глазурь черная, сахар, масло растительное, мука пшеничная, разрыхлитель, яйцо куриное, фундук, маргарин, сыр творожный, сливки 33 %,сливки растительные, сахарная пудра, глазурь черная, крошка вафельная	5,7	32,8	54,2	525/2199

* в 100 г

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирожное «Королевское»	160	Мука пшеничная, яйцо куриное, мед, маргарин сливочный, молоко сгущенное, сода пищевая, лимонная кислота, крем (сметана, сахар, орех грецкий), сливки растительные, молоко сгущенное вареное, вафельная крошка, поп-корн	3	25	28	350/1470
Пирожное «Муравейник»	50	Мука пшеничная, маргарин сливочный, яйцо куриное, сахар, молоко сгущенное вареное, глазурь белая, глазурь черная	11	24	49	460/1930
Пирожное «Медовик»	140	Коржи медовые (мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, мед гречишный, сода пищевая), крем (сметана 30%, молоко сгущенное вареное), сливки растительные, молоко сгущенное вареное	5	23	27	340/1440
Пирожное «Бельгийское»	130	Яйцо куриное, сахар, шоколад черный Бельгийский, масло сливочное, сыр сливочный, сахар, молоко, желатин, вода кипяченая, сливки 33%, шоколад белый Бельгийский, шоколад черный Бельгийский, глазурь зеркальная (вода кипяченая, сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин), краситель белый (диоксид титана), глазурь черная, глазурь белая	3	19	32	320/1340
Пирожное «Тирамису»	100	Печенье Савоярди, кофе в зернах, вода кипяченая, сахар, сливки 33%, сливки растительные, крем Тирамису (ром черный, желатин, яйцо куриное, сахар, сливки 33%, сыр Маскарпоне), глазурь черная, какао-порошок Бельгийский, зерна шоколадные "кофе"	4	23	29	340/1430
Десерт «Павлова»	90	Белок яйца куриного, сахар, сахарная пудра, крахмал кукурузный, сыр творожный, сливки 33%, сливки растительные, джем малиновый, смородина красная свежая, голубика свежая, гель Мируар	5	8	42	260/1090
Пирожное португальское вишневое	80	Тесто (мука, уксус, соль, масло сливочное, улучшитель глютена, вода, маргарин) крем (сливки 33 % ,яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, ванилин) вишневая начинка (вишня, конфитюр вишневый)	3,6	16	28,3	271/1138
Пирожное португальское ягодное	80	Тесто (мука, уксус, соль, масло сливочное, улучшитель глютена, вода, маргарин) крем (сливки 33 % ,яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, ванилин) ягодная начинка (смородина, конфитюр черничный)	3,6	16	27,7	269/1127
Пирожное «Крим Чизкейк»	135	Печенье Савоярди, масло сливочное, крем (сыр сливочный, сахарная пудра, сахар ванильный, желатин, вода кипяченая, сливки 33%), смородина красная, мята свежая	3	28	27	380/1600

Эклеры

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Эклер ванильный	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем ванильный (сливки 33%, шоколад белый, желатин, сахар ванильный), ганаш (шоколад белый, сливки 33%, масло сливочное 82,5 %, краситель гелевый)	7,5	37	28	475/1987
Эклер шоколадный	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем шоколадный (сливки 33%, шоколад темный), ганаш (шоколад темный, сливки 33%, масло сливочное 82,5 %)	5,5	37	27	465/1954
Эклер карамельный	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем карамельный (сливки 33%, шоколад белый, сахар, сироп глюкозный, масло сливочное 82,5 %, вода питьевая, желатин, соль морская), ганаш (сливки 33%, шоколад белый, сахар, сироп глюкозный, масло сливочное 82,5 %, вода питьевая, желатин, соль морская, краситель гелевый), арахис, сливки 33%, масло сливочное 82,5 %)	9,5	34	29	460/1924
Эклер фисташковый	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем фисташковый (сливки 33%, шоколад белый, пата фисташковая, желатин), трава миндальная (мука пшеничная, миндаль, сахарная пудра, масло растительное нераф., краситель гелевый)	8,2	38	29	490/2050

Корзинки

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Корзинка с малиной	90	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное,разрыхлитель), сливки растительные, сливки 33%, молоко сгущенное, джем малиновый, малина с/м, гель нейтральный	2	11	42	280/1180
Корзинка с черникой	90	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное,разрыхлитель), сливки растительные, сливки 33%, молоко сгущенное, джем черничный, черника с/м, гель нейтральный	2	11	42	280/1180

Торты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Торт «Брусничный»	1100	Мука пшеничная, сода пищевая, мед, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, крем (сметана 30%, сахарная пудра) желе (брусника, сахар, желатин) крем на обмазку (сливки 33%, сливки растительные, молоко сгущенное), смородина красная свежая, безе (яйцо куриное, сахар, сахарная пудра) сахарная пудра нетающая, смородина красная свежая	3,8	15,6	50,5	358/1501
Торт «Белый Ангел»	1100	Мука пшеничная, масло растительное, сахарный песок, миндаль, разрыхлитель, яйцо куриное, глазурь белая, маргарин сливочный крем сырнo-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра), меренга (яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая), физалис	5	30	38	450/1890
Торт «Пина Колада»	1200	Яйцо куриное, сахар, сахар ванильный, масло растительное, вода, мука пшеничная, разрыхлитель, сироп (сахар, вода, сироп пина колада) начинка (ананасы конс, сыр творожный, сливки 33 %, сливки растительные, сахарная пудра) крем (молоко сгущенное, сливки растительные) стружка кокосовая, фундук лепестки, конфета кокосовая с миндалем	4,9	15,6	27,04	268,2/1123
Брауни с грецким орехом	500	Мука пшеничная, шоколад черный бельгийский, масло сливочное, яйцо куриное, сахар, какао-порошок, карамель соленая (сахарный сироп, глюкозный сироп, сливки 33 %, соль, масло сливочное, желатин, орех грецкий) ганаш (сливки 33 %,шоколад черный бельгийский), корица трубчатая	4,75	31,63	37,75	447/1868
Торт «Фисташка-малина»	400	Сахарная пудра, миндаль, фисташковая паста, яйцо куриное, сливочное масло, крахмал, сахарный песок, малиновое конфи (малина с/м, сахарный песок, пектин), крем (сыр маскарпоне, сливки 33%, сахарная пудра), трава миндальная (миндаль, мука пшеничная, сахарная пудра, краситель пищевой, масло растительное) ягода свежая, сахарная пудра нетающая	7,9	29,6	30	418/1748
Торт «Клубничный»	1250	Мука пшеничная, желток, сахарный песок, ванильный сахар, масло растительное, разрыхлитель, сироп (сахарный песок, сироп банановый), крем (сыр сливочный, сливки 33%, сахарная пудра, сливки растительные, сахар, клубника с/м, кремико), крем на обмазку (сливки 33%, сливки растительные, молоко сгущенное), макарон, безе(сахарная пудра, яйцо, сахарный песок), зефир маршмелу	4,3	15,1	38,6	308/1287
Торт «Миндально-шоколадный»	800/ 1600	Белково-шоколадные коржи (мука пшеничная, миндаль, сахарная пудра, яйцо куриное, сахар), крем (яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, масло сливочное, молоко, сыр сливочный, сливки 33%, сахарная пудра, сливки растительные), какао-порошок, миндаль (лепестки), фисташки, ягоды свежие	5	23	31	360/1510
Торт «Бельгийский»	1100	Яйцо куриное, сахар, шоколад черный Бельгийский, масло сливочное, сыр сливочный, сахар, молоко, желатин, вода кипяченая, сливки 33%, шоколад белый Бельгийский, шоколад черный Бельгийский, глазурь зеркальная (вода кипяченая, сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин), краситель белый (диоксид титана), глазурь черная	3	19	26	290/1220

			*н 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/дк
Торт «Белый Кролик»	1100	Мука пшеничная, разрыхлитель, сахар, маргарин сливочный, яйцо куриное, орех грецкий, морковь очищенная, соль, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра, краситель), глазурь белая, краситель, тесто марципановое	4	32	33	440/1850
Торт «Красный Бархат»	1150	Мука пшеничная, сметана 15%, яйцо куриное, сахар, какао-порошок бельгийский, сода пищевая, уксус 9%, разрыхлитель, масло сливочное, кефир, маргарин сливочный, краситель сухой красный, вода кипяченая, сироп Вишня, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сливки растительные, сахарная пудра), молоко сгущенное, мастика	4	22	40	380/1600
Торт «Наполеон»	1100	Тесто слоеное, крем (молоко, сахар, яйцо куриное, мука пшеничная, масло сливочное, сливки 33%, сливки растительные), молоко сгущенное, какао-порошок, сахарная пудра, физалис	4	28	29	390/1640
Торт «Риф»	950	Мука пшеничная, миндаль, сахар тростниковый, кокосовая стружка, шоколад белый Бельгийский, маргарин сливочный, крем с апельсином (сливки 33%, сок апельсиновый, масло сливочное, сахар, крахмал кукурузный, желатин, шоколад белый Бельгийский), мусс Экзотика (пюре Ле Фрут Маракуйя, пюре ле Фрут Манго, шоколад белый Бельгийский, сливки растительные, желатин, яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая), фисташки, голубика, глазурь белая	3	17	31	290/1220
Торт «Тирамису»	400	Печенье Савоярди, кофе в зернах, вода кипяченая, сахар, сливки 33%, сливки растительные, крем Тирамису (ром черный, желатин, яйцо куриное, сахар, сливки 33%, сыр Маскарпоне), глазурь черная, какао-порошок Бельгийский, зерна шоколадные "кофе"	4	23	29	340/1430
Торт «Черный Лес»	1200	Мука пшеничная, яйцо куриное, маргарин сливочный, сахарная пудра, молоко 2,5%, какао-порошок, сода пищевая, желе (вишня с/м, сахар, желатин), сироп (сахар, сироп вишневый) крем сливочный (сыр сливочный, сливки 33%, сахарная пудра, сливки растительные), крем со сгущенным молоком (сливки растительные, сливки 33%, молоко сгущенное), глазурь зеркальная (сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин, какао-порошок)	3	20	40	360/1510
Торт «Черная смородина»	1200	Мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, ванильный сахар, масло растительное, разрыхлитель, какао-порошок, сироп (сахар, водка, сироп Гренадин), крем (сыр сливочный, сливки растительные, сливки 33%, сахарная пудра, кремико, смородина с/м, сахар), глянсаж (вода, сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин, краситель пищевой, шоколад белый бельгийский), крем на обмазку (сливки 33%, сливки растительные, молоко сгущенное) шоколад черный бельгийский	5	14	36	289/1211
Торт «Кролик из прованса»	1050	Крем сметанный (сливки, сметана, сахарная пудра, ванилин)блин(молоко 2,5 %,мука пшеничная, смесь для приготовления кексов, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное)крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки растительные, сахарная пудра) ягоды, трава миндальная (миндаль, мука пшеничная, сахарная пудра, краситель, масло растительное)	5	18	30	210/1300
Торт «Королевский»	1000	Мука пшеничная, яйцо куриное, мед, маргарин сливочный, молоко сгущенное, сода пищевая, лимонная кислота, крем (сметана, сахар, орех грецкий), сливки растительные, молоко сгущенное вареное, вафельная крошка, попкорн карамельный, рожок вафельный, соленая карамель (сливки 33%, сахар, соль, вода кипяченая)	4	23	37	380/1600
Птичье молоко классик	600	Маргарин, сахар, яйцо куриное, молоко 2,5 %, мука пшеничная, разрыхлитель, суфле, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, агар, вода), шоколад молочный, масло растительное	3,1	24,2	57,3	459/1924
Птичье молоко фисташка	350	Бисквит (маргарин, сахар, яйцо куриное, молоко 2,5 %, мука пшеничная, разрыхлитель) мусс (сахар, вода, молоко сгущенное, паста фисташковая, сок лимона, желатин, сливки 33 %, сливки растительные, яйцо куриное) покрытие (шоколад молочный, масло растительное, фундук)	5,9	23,3	33	365/1530

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Чизкейк шоколадный	125	Печенье орео, масло сливочное, сливки 33 %, сыр творожный, сахарная пудра, сливки 33 %, шоколад черный, желатин, какао порошок бельгийский	6,6	26,4	40,6	426/1788
Торт карамельный	800	Бисквит (яйцо куриное, желток, сахар, фундук, мука пшеничная, маргарин, сахар) мусс (сироп глюкозный, сливки 33 %, сахар тростниковый, масло сливочное, желатин, сливки 33 %, сливки растительные) карамель (сахар, сироп глюкозный, вода, желатин, шоколад белый бельгийский, молоко сгущеное) крошка вафельная, сахар тростниковый	4,4	23,4	38,5	382/1601
Торт Шоколадно Банановый	1300	Корж (маргарин, сахарная пудра, яйцо куриное, молоко 2,5 %, мука пшеничная, какао, сода, уксус) сироп (сахар, вода, сироп банан) крем (сливки 33 %, шоколад черный,) бананы, крем (сливки 33 %, шоколад черный) печенье орео	3,6	22,5	33,7	351/1473

Тарты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Тарт «Малиновое лукошко»	950	Тесто песочное шоколадное (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, какао-порошок), сметана, сахар, сливки 33%, сливки растительные, малина с/м, сахар, желатин, гель нейтральная	3	8	39	240/1010
Тарт «Лаймовый»	890	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное), крем лаймовый (яйцо куриное, сахар, лайм, сливки 33%), яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая, пирожное Макароны, лайм	4	10	54	330/1390
Тарт «Сырный Пай»	700	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное), сырное суфле (яйцо куриное, молоко, сахар, желатин, масло сливочное, сыр плавленый), крем сырный (сливки 33%, сливки растительные, молоко сгущенное), краситель, глазурь белая	6	21	41	380/1600
Вишневый тарт	1000	Тесто песочное шоколадное (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйцо куриное, какао-порошок), крем (яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, крахмал кукурузный, молоко, сыр Маскарпоне, сливки 33%, сливки растительные, желатин), вишня с/м, сахар, вода кипяченая, крахмал кукурузный, шоколад черный Бельгийский 72%, гель нейтральная	3	17	34	310/1300

Рулеты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Рулет Фисташка-малина	400	Яйцо куриное, сахар, соль, фисташки, сливки 33%, сахарная пудра, желатин, малина свежая	5	18	37	330/1390
Рулет «Кролик из Будапешта»	600	Яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, крахмал кукурузный, арахис (лепестки), сливки 33%, сахарная пудра, кремико, персики консервированные	4	12	40	290/1220