

Энергетическая ценность



Пироги несладкие

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирог с мясом и картофелем	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), 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.	12,3	14,9	33,5	317/1329
Пирог с курицей и грибами	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), начинка(филе бедра, сливки живые ,рис,куркума,маргарин,лук репчатый, шампиньоны свежие,масло растительное), лезон (вода,яйцо,соль)	14,1	18,2	38,1	372/1561
Пирог с лососем и шпинатом	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), филе семги, шпинат с/м, лук репчатый, масло растительное, соус Бешамель (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лимоны, соль, сахар), шпинат с/м, рис.	11	11,2	34,4	282/1184
Пирог с капустой	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), капуста б/к, маргарин сливочный, яйцо куриное, соль, соус Бешамель (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, лимоны, соль, сахар).	7,2	16,2	31,5	300/1259
Пирог с Треской и палтусом	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), филе трески, филе палтуса, соль, перец черный молотый, специя для рыбы, масло сливочное.	14,3	12,8	28,4	286/1198
Киш по-мексикански	1000	Тесто на киши (мука пшеничная, маргарин, вода) кукуруза конс., перец болгарский, лук порей, окорочка куриные, паста итальянские травы, па ста 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 живые, 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 с яблоком и брусникой	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение) яблоки, брусника с/м, сахар, сахар ванильный, мелла фикс, гель нейтральный. карамелизированный фундук	4,4	6,6	49,4	274/1150
Пирог с творогом и грушей	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение),творог,груша,сахар, яйцо,кремико, гель нейтральный.карамелизированный фундук	4,8	11,7	39,4	282/1182

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	*в 100 г Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирог с яблоком и черной смородиной	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), смородинв черная с/м, яблоки, мелла фикс, гель нейтральный. карамелизированный фундук	4,4	6,6	51,5	283/1185
Пирог Малина - Яблоко	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение)малина с/м,яблоки, сахар,меллафикс,мука пшеничная,льезон (яйцо куриное, вода) гель нейтральный.карамелизированный фундук	4,4	6,7	47,3	267/1119
Пирог с вишней и яблоками	230/480/ 1000	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, желток,молоко сухое,софт кулич улучшитель,улучшитель фаворит,вода,маргарин на слоение), начинка (вишня, яблоки, сахар, смесь Мелла фикс), льезон (яйцо куриное, вода) гель нейтральный.карамелизированный фундук	4,4	6,6	52	285/1194

Слойки и мелкоштучные изделия

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	*в 100 г Энергетическая ценность, кКал/кДж
Булочка с корицей	130	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, яйцо куриное,ванилин,молоко 2,5 %)посыпка (сахар, корица молотая,масло растительное)крем (сыр творожный,сахарная пудра,масло сливочное,молоко 2,5 %) промочка (сироп сахарный,вода,ароматизатор румбарум)	5,6	17,1	55,4	398/1672
Булочка абрикосовая	100	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,масло растительное,яйцо куриное,улучшитель,ванилин, молоко 2,5 % вода) конфитюр абрикос,масло сливочное,гель нейтральный	4,10	6,9	57,6	309/1305
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	24,2	46,9	434/1816
Расстегай с палтусом	130	Тесто (мука пшеничная,дрожжи,соль,сахар,маргарин, яйцо куриное,вода) палтус,льезон (вода,яйцо куриное,соль)	15,4	7,4	28,6	243/1024
Витушка с творогом	60	Тесто дрожжевое, кремико, яйцо куриное, водка,творог, сахарный песок, мука пшеничная, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	12,3	7,8	73,3	413/1744
Слойка с курицей	90	Льезон (яйцо,соль) кунжут , тесто (мука пшеничная, соль,сахар,улучшитель ,яйцо куриное,молоко 2,5 %, вода,дрожжи,мука пшеничная,маргарин,)начинка (филе бедра,лук репчатый,приправа чесночная,перец черный молотый,соль) маргарин	14,4	26,6	31,7	424/1500
Слойка с ветчиной, беконем и сыром	90	Тесто слоеное дрожжевое, ветчина , бекон, майонез 67%, сыр твердый , мука пшеничная, яйцо куриное, льезон (яйцо куриное, вода кипяченая), кунжут	13,7	45,7	28,5	582/2416
Сосиска в слоеном тесте	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная в/с, соль, сахар-песок, маргарин, улучшитель, яйцо куриное, молоко, дрожжи), сосиска, сыр Российский, майонез 67%, горчица зернистая, яйцо куриное, мука пшеничная в/с	14,4	40,8	30,5	547/2275
Хачапури	90	Тесто слоеное дрожжевое (мука пшеничная, соль, сахар, маргарин, улучшитель,яйцо куриное, молоко 2,5%, вода, дрожжи) начинка на хачапури (сыр сулугуни, сыр Российский), льезон (вода, яйцо, соль)	17,5	28,9	29,3	447/1865
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	4,9	16,5	52,5	378/1585
Самса	90	Тесто слоеное дрожжевое(мука пшеничная,соль,сахар, маргарин,улучшитель,яйцо куриное,молоко,дрожжи) начинка (грудка куриная,говядина,лук репчатый,кинза,соль, перец черный молотый) яйцо куриное	14	23,2	30,6	387/1616

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/дк
Кармашек творог-груша	90	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	7,9	15,9	35,3	316/1321
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	8,2	37,4	52,4	579/2413
Киш с салями и томатами	200	Тесто на киш (мука пшеничная, маргарин, вода), колбаса салями, томаты свежие, сыр , 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
Маковка	110	Начинка маковая,гель нейтральный,глазурь черная, мука пшеничная,соль,сахар,улучшитель круассан,яйцо куриное,молоко 2 ,5 %,дрожжи,маргарин,глутен.	5,9	5,7	12	122/515

Сладости

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/дк
Трубочка слоеная с кремом	85	Мука пшеничная, усусная кислота, соль, масло сливочное, глютен, вода, маргарин, сливки растительные, молоко сгущеное	5,4	20,5	47,9	398/1666
Трубочка вафельная со сгущенкой	50	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, масло сгущеное вареное	6,5	29,4	48,8	486/2029
Десерт «Павлова»	90	Белок яйца куриного, сахар, сахарная пудра, крахмал кукурузный, сыр творожный, сливки живые, сливки растительные, джем малиновый, ягода свежая, гель нейтральный	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), лезон (яйцо куриное, молоко)	9,4	23,9	66,5	518/2172
Печенье овсяное с шоколадом	70	Тесто овсяное (мука пшеничная, сода пищевая, соль, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин, овсяные хлопья, сухари панировочные), шоколад темный, лезон (яйцо куриное, вода кипяченая), лезон (яйцо куриное, молоко)	8,8	25,8	66,4	533/2235
Печенье Маковое	200	Мука пшеничная, маргарин, разрыхлитель, яйцо куриное, сахар, майонез 67%, соль, мак, сахар ванильный	7,7	32	53,2	532/2219
Песочное кольцо с арахисом	110	Мука пшеничная, сахар, яйцо куриное, масло сливочное, разрыхлитель,маргарин арахис	10,5	33	56,8	566/2365
Печенье Морковное	70	Маргарин,соль,сахар,яйцо куриное,аромапаста Апельсин,овсяные хлопья,мука пшеничная, расрыхлитель,морковь,молоко	5,7	16,2	49,5	366/1536
Печенье Красный Бархат	70	Маргарин,сахар,соль,яйцо,мука пшеничная, разрыхлитель,краситель,мармелад	6,2	10,6	60,6	363/1530
Печенье имбирное	25	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, какао-порошок, имбирь сух., корица молотая, соль, мастика сахарная.	4,9	13,9	81,3	470/1980
Печенье «Имбирный набор»	90	Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо куриное, разрыхлитель, какао-порошок, имбирь сух., корица молотая, соль, мастика сахарная.	4,9	13,9	81,3	470/1980
Фроллини с вишней	200	Мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин сливочный, вишня сушеная	6,5	24	66,7	509/2134

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Фроллини с шоколадом	200	Мука пшеничная, яйцо куриное, сахарный песок, маргарин сливочный, шоколад темный	6,6	26,6	66,2	518/2172
Сочник с творогом	100	Маргарин, соль, сахар, яйцо, мука, разрыхлитель, творог, яйцо куриное, сахарный песок, сахар ванильный, мелла фикс, мука пшеничная, сахарная пудра, лъезон (яйцо куриное, вода кипяченая)	12,6	24,6	55,5	493/2067
Безе	40	Яйцо куриное, сахарная пудра, сахар	0	0	99,8	399/1697

Капкейки

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Капкейк «Бабл Гам»	90	Тесто (теграл сатин,яйцо куриное,масло растительное, вода), крем (сыр творожный,сливки живые, сахарная пудра, сливки растительные, сироп Бабл-Гам, краситель гелевый), посыпка кондитерская.	5,2	27,3	36,7	413/1723
Капкейк «Красный Бархат»	90	Тесто (теграл сатин,яйцо куриное,масло растительное, вода, краситель гелевый), крем(сыр творожный, сливки живые, сахарная пудра, сливки растительные), джем малиновый, вишня коктейльная.	3,7	26,2	35,6	393/1638
Капкейк «Черный лес»	90	Тесто (теграл сатин,яйцо куриное,масло растительное, вода,краситель красный сухой), сироп вишневый, крем (сыр творожный, сливки живой, сахарная пудра, сливки растительные), шоколад черный бельгийский, джем вишневый, посыпка.	5,7	27	44,3	443/1850

Пирожные

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирожное «Красный Бархат»	150	Бисквит (яйцо,сахар,краситель,какао порошок,масло растительное,мука пшеничная,разрыхлитель)крем (сыр маскарпоне,сливки растительные,сливки 33 % , сахарная пудра,ванилин)сироп (сахар,вода,сироп вишня)вишня субл.,крем (молоко сгущеное,сливки растительные)обсыпка (сахар,яйцо,сметана,мука пшеничная,какао порошок,краситель,сода,уксус, разрыхлитель,желток,спред)	3,7	13,2	29,5	251/1054
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	Глазурь черная,сахар,масло растительное,яйцо куриное,фундук,маргарин,ванилин,спред,сироп банан,сливки живые,сливки растительные,сахарная пудра,клубника,крем астри,молоко сгущеное,сыр маскарпоне,печенье савоярди,сироп кофейный, миндаль,глазурь,какао порошок,шоколад черный бельгийский,орех грецкий,мед гречишный	6,6	33,7	47,6	520/2169
Пирожное «Кейк-попс»	50	Глазурь черная,сахар,масло растительное,яйцо куриное,фундук,маргарин,ванилин,спред,сироп банан, сливки живые,сливки растительные,сахарная пудра, клубника,крем астри,молоко сгущеное,сыр маскарпоне, печенье савоярди,сироп кофейный,миндаль,глазурь,какао порошок,шоколад черный бельгийский,орех грецкий, посыпка кондитерская,мед гречишный	4	30	50	510/2140
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	5,2	20,1	44,7	380/1590
Пирожное «Муравейник»	50	Мука пшеничная, маргарин сливочный, яйцо куриное, сахар, молоко сгущенное вареное, глазурь белая, глазурь черная	6,9	24,7	61,1	495/2072

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Пирожное «Тирамису»	100	Печенье Савоярди, кофе в зернах, вода кипяченая, сахар, сливки живые, сливки растительные, крем Тирамису (ром черный, желатин, яйцо куриное, сахар, сливки живые, сыр Маскарпоне), глазурь черная, какао-порошок Бельгийский, посыпка карибе черная	5,1	22	37,4	368/1537
Пирожное португальское вишневое	80	Тесто (мука,уксус,соль,масло сливочное,улучшитель глютен,вода,маргарин) крем (сливки живые ,яйцо куриное,сахар,мука пшеничная,ванилин)вишневая начинка (вишня,конфитюр вишневым)	4,2	19,7	41,1	358/1498
Пирожное португальское ягодное	80	Тесто (мука,уксус,соль,масло сливочное,улучшитель глютен,вода,маргарин) крем (сливки 33 % ,яйцо куриное,сахар,мука пшеничная,ванилин)ягодная начинка (смородина,конфитюр черничный)	4,2	19,7	41,1	358/1498

Эклеры

			*в 100 г			
			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 живые, шоколад белый, желатин, ахар ванильный), ганаш (шоколад белый, сливки живые, масло сливочное 82,5 %, краситель гелевый)ванилин	5,5	34,5	30,2	453/1883
Эклер шоколадный	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем шоколадный (сливки живые, шоколад темный), ганаш (шоколад темный, сливки живые, масло сливочное 82,5 %)	5,1	36,6	25,8	453/1879
Эклер карамельный	110	Эклер (яйцо куриное, мука пшеничная, молоко 2,5 %, вода питьевая, масло сливочное 82,5 %, сахар, соль), крем карамельный (сливки живые, шоколад белый, сахар, сироп глюкозный, масло сливочное 82,5 %, вода питьевая, желатин, соль морская), ганаш (сливки живые, шоколад белый, сахар, сироп глюкозный, масло сливочное 82,5 %, вода питьевая, желатин, соль морская, краситель гелевый), арахис	6,3	30	31,6	421/1752
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, паста фисташковая, желатин), трава миндальная (мука пшеничная, миндаль, сахарная пудра, масло растительное нераф., краситель гелевый)	6	36,4	29,6	470/1950

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 живые, молоко сгущенное, мусс малиновый, малина с/м, гель нейтральный	2,4	10	36,1	244/1024
Корзинка с черникой	90	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное,разрыхлитель), сливки растительные, сливки живые, молоко сгущенное, конфитюр черничный, черника с/м, гель нейтральный	2,6	12,2	38,6	275/1153

Торты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/кДж
Торт «Красный Бархат»	950	Бисквит (яйцо куриное,сахар,какао порошок,масло растительное,мука пшеничная,разрыхлитель,краситель) крем (маскарпоне,сливки растительные,сливки живые, сахарная пудра,ванилин,вишня сублимированная,сироп (сахар,вода,сироп вишневый)крем (молоко сгущеное, сливки растительные)обсыпка (сахар,яйцо,сметана,мука пшеничная,какао порошок,краситель,сода,уксус разрыхлитель,желток,спред)шоколад пластичный (глазурь белая ,сироп глюкозный,краситель)	3,7	13,2	29,5	251/1054
Торт «Медовик Банановый»	750	Тесто медовое (мед гречишный,сахар,спред,яйцо куриное,мука пшеничная,сода)крем (сахарная пудра, сыр маскарпоне,сливки живые,сметана,крем микс банановый) банан свежий,сироп сахарный	5,4	22,7	33,4	359/1506
Торт «Особенный Наполеон»	800	Тесто (мука пшеничная,соль,сахар,масло сливочное, яйцо куриное,вода,уксус,ванилин)крем (масло сливочное,молоко сгущеное) орех грецкий	5,3	33,4	34,8	461/1931
Торт «Медовик»	140	Коржи медовые (мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриная, сахар, мед гречишный, сода пищевая), крем (сметана 30%, молоко сгущенное вареное), сливки растительные, молоко сгущенное вареное	4,9	21,7	32,5	345/1438
Торт «Микадо»	1000	Корж (мука ,разрыхлитель,сахар,сметана,масло сливочноеяйцо куриное) крем (молоко сгущеное вареное, молоко,сахар,какао порошок бельгийский,желток масло сливочное)шоколад черный бельгийский	6,6	21,8	32,3	351/1474
Торт «Карамельная девочка»	1100	Корж (яйцо куриное,молоко сгущеное вареное,соль масло растительное,мука ,разрыхлитель)крем (сыр маскарпоне,молоко сгущеное вареное,сливки)малиновая прослойка (пюре малина,сахар,желатин) карамель (масло сливочное,сахар,сливки,соль)крем (сливки растительные,молоко сгущеное)кудри карамельные	5,6	20,8	34,1	346/1449
Торт «Ромео и Джульетта»	1200	Бисквит (яйцо куриное,сахар,сахар ванильный,масло растительное,вода,мука пшеничная,разрыхлитель (линденер)) крем (сыр маскарпоне,сливки живые, сахарная пудра) ганаш (шоколад белый,сливки живые, пюре манго) прослойка (пюре манго,сахар,желатин) сироп (лаймовый сок,вода,сахар)сливки растительные, краситель гелевый,манго кубик,розмарин , глянссаж (вода, сироп глюкозный,сахар,молоко сгущеное,желатин,вода, шоколад белый,краситель гелевый)	5,3	17,4	31,6	303/1265
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 живые, сливки растительные, молоко сгущеное), безе (яйцо куриное, сахар, сахарная пудра) сахарная пудра нетающая, гранат свежий,розмарин..	3,4	13,6	45,9	319/1339
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 живые, сахарная пудра, кремико, смородина с/м, сахар), глянссаж (вода, сахар, глюкозный сироп, молоко сгущеное, желатин , краситель пищевой, шоколад белый бельгийский), крем на обмазку (сливки живые, сливки растительные, молоко сгущеное) шоколад черный бельгийский.	5,9	16,7	50,7	377/1581
Торт «Белый Ангел»	1100	Мука пшеничная, масло растительное, сахарный песок, миндаль, разрыхлитель, яйцо куриное, глазурь белая, маргарин сливочный крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки живые, сливки растительные, сахарная пудра), меренга (яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая), физалис	4,8	24,5	46,9	427/1783
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 живые, сливки растительные,сахарная пудра)крем (молоко сгущеное, сливки растительные) стружка кокосовая, миндаль лепестки,конфета кокосовая с миндалем.	5,5	20,4	31,1	330/1378

			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	*в 100 г Энергетическая ценность, кКал/гДж
Брауни с грецким орехом	500	Мука пшеничная,шоколад черный бельгийский,масло сливочное,яйцо куриное,сахар,какао-порошок,карамель соленая(сахарный сироп,глюкозный сироп,сливки живые, соль,масло сливочное,желатин,орех грецкий) ганаш (сливки живые,шоколад черный бельгийский), корица трубчатая	5,6	31,7	45,7	491/2045
Торт «Клубничный»	1250	Тесто (яйцо куриное,сахар,сахар ванильный,масло растительное,вода,мука пшеничная,разрыхлитель) Сироп (сахар,вода,сироп банан)Крем (сыр творожный, сливки живые,сливки растительные,сахарная пудра) варенье (клубника,сахар,кремико)крем на обмазку (краситель,молоко сгущеное,сливки растительные) безе (яйцо куриное,сахарная пудра,сахар)зефир маршмеллоу,макаронни	4,6	15,1	40	315/1318
Торт «Бельгийский»	1100	Яйцо куриное, сахар, шоколад черный Бельгийский, масло сливочное, сыр сливочный, сахар, молоко, желатин, вода кипяченая, сливки живые, шоколад белый Бельгийский, шоколад черный Бельгийский, глазурь зеркальная (вода кипяченая, сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин), краситель белый (диоксид титана), глазурь черная	5,1	28,1	38,2	426/1774
Торт «Крим Чизкейк»	850	Сыр творожный,сахарная пудра,сахар ванильный, желатин,вода,сливки,маргарин,сахар,мука пшеничная, разрыхлитель,яйцо куриное,сахарная пудра нетающая, миндаль,краситель,масло растительное,голубика	5,3	24,8	24,6	342/1424
Торт «Белый Кролик»	1100	Мука пшеничная, разрыхлитель, сахар, маргарин сливочный, яйцо куриное, орех грецкий, морковь очищенная, соль, крем сырно-сливочный (сыр сливочный, сливки живые, сливки растительные, сахарная пудра, краситель), глазурь белая, краситель, мастика	5,6	30,7	39,4	456/1899
Торт «Наполеон»	1100	Тесто слоеное,крем (крем астри колд,молоко,сливки живые,сливки растительные,сахарная пудра)крем (молоко сгущенное,сливки растительные)какао порошок, сахарная пудра нетающая,физалис	4,7	18,2	36,7	330/1379
Торт «Риф»	950	Мука пшеничная, миндаль, сахар тростниковый, кокосовая стружка, шоколад белый Бельгийский, маргарин сливочный, крем с апельсином (сливки живые, сок апельсиновый, масло сливочное, сахар, крахмал кукурузный, желатин, шоколад белый Бельгийский), мусс Экзотика (пюре Маракуйя, пюре Манго, шоколад белый Бельгийский, сливки растительные, желатин, яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая), фисташки, голубика, глазурь белая	5,5	21,2	45,8	396/1657
Торт «Тирамису»	400	Печенье Савоярди, кофе в зернах, вода кипяченая, сахар, сливки живые, сливки растительные, крем Тирамису (ром черный, желатин, яйцо куриное, сахар, сливки живые, сыр Маскарпоне), глазурь черная, какао-порошок Бельгийский, Хлопья из черного шоколада (Карибе темная)	5,1	22	37,4	368/1537
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 живые, сахарная пудра, сливки растительные), крем со сгущенным молоком (сливки растительные, сливки живые, молоко сгущенное), глазурь зеркальная (сахар, глюкозный сироп, молоко сгущенное, желатин, какао-порошок).	3,9	16,5	41,5	330/1381
Торт «Кролик из прованса»	1000	Крем сметанный (сливки,сметана,сахарная пудра, ванилин,астри кролд)блин(молоко 2,5 %,мука пшеничная,теграл сатин крим кейк,яйцо куриное, сахар,соль,масло растительное)крем сырно-сливочный (сыр сливочный,сливки растительные,сахарная пудра) малина,трава миндальная (миндаль,мука пшеничная, сахарная пудра,краситель,масло растительное))	5,3	22,9	30,7	350/1457
Торт «Королевский»	1000	Тесто (яйцо куриное,мёд гречишный,сода,мука пшеничная,сахар,сметана ,соль,уксусная кислота , крем (сметана ,орех грецкий,астри колд) крем (сливки растительные,молоко сгущеное варёное) крошка вафельная,топпинг карамель, рожок вафельный,попкрон.	5,2	21,3	41,2	377/1577

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/гДж
Птичье молоко классик	600	Маргарин,сахар,яйцо куриное,молоко 2,5 % ,мука пшеничная,разрыхлитель,суфле,яйцо куриное,сахар,масло сливочное,молоко сгущеное,агар,вода),шоколад молочный,масло растительное.	2,7	21,6	54,7	424/1774
Чизкейк шоколадный	1000	Сыр творожный,сахарная пудра,сливки,шоколад черный ,желатин,сахар,яйцо куриное,мука пшеничная,разрыхлитель,маргарин,какао порошок,какао порошок бельгийский	6,5	27,6	34	410/1708
Торт «Миндально Шоколадный»	1200	Корж (сахар,сахарная пудра,миндаль,какао,мука пшеничная,яйцо куриное) крем (сыр творожный,сливки живые,сливки растительные,сахарная пудра) крем асти (крем асти колд,молоко 2,5 %),ягода свежая, трава миндальная (миндаль,мука пшеничная,сахарная пудра, краситель,масло растительное) миндаль лепестки,какао порошок	5,1	18,8	34,7	329/1373
Торт «Шоколадно - Банановый»	1100	Тесто (маргарин,сахарная пудра ,яйцо куриное,молоко, мука пшеничная,какао порошок ,сода) сироп (сахар, вода ,сироп банан) крем (сливки живые ,шоколад черный) банан,гель зеркальный ,глазурь леопардовая (сахар,вода,пектин,сироп глюкозный,краситель)	3,1	8,6	38,2	242/1016
Торт «Облепиховый»	1000	Яйцо, сахар,ванилин,масло растительное , вода,мука пшеничная,сироп облепиха,пюре облепиха, желатин, сливки живые,сахарная пудра,сливки растительные, краситель, апельсин сушеный, манго сублимированное, безе (яйцо, сахарная пудра,сахар,краситель)	6	9,9	38,7	267/1122
Торт «4 Вкуса»	1200	Тесто (Яйцо куриное,сахар,сахарная пудра,миндаль, мука пшеничная)желе (малина,черника,морошка, смородина,желатин,вода,сахар)мусс (малина,черника, морошка,паста фисташковая,сливки живые,сироп глюкозный,шоколад белый,желатин,вода,сливки живые, сливки растительные,сахар,йогурт греческий,глюссаж) вода,сироп глюкозный,сахар,молоко сгущеное,желатин, вода,шоколад белый,краситель)ягоды сублимированные, хлопья из белого шоколада,трава миндальная (миндаль, мука пшеничная,сахарная пудра,краситель,масло растительное)голубика,гель мируар,физалис	4	13	40	300/1260

Тарты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/гДж
Тарт «Малиновое лукошко»	950	Тесто песочное шоколадное (мука пшеничная, сахар,масло сливочное, яйцо куриное, какао-порошок), сметана, сахар, сливки живые, сливки растительные, малина с/м, сахар, желатин, гель нейтральный	3,1	9,9	38,3	255/1070
Тарт «Лаймовый»	890	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное), крем лаймовый (яйцо куриное, сахар, лайм, сливки живые), яйцо куриное, сахар, лимонная кислота, вода кипяченая, пирожное Макарони, лайм	5,9	12,8	56,7	366/1540
Тарт «Сырный Пай»	700	Тесто песочное (мука пшеничная, маргарин сливочный, сахар, яйцо куриное), сырное суфле (яйцо куриное, молоко, сахар, желатин, масло сливочное, сыр плавленный), крем сырный (сливки живые, сливки растительные, молоко сгущенное), краситель, глазурь белая	6,4	25,5	36,7	402/1678
Тарт «Вишневый»	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 живые, сливки растительные, желатин), вишня с/м, сахар, вода кипяченая, крахмал кукурузный, шоколад черный Бельгийский , гель нейтральный	4,1	15,2	38	304/1275

Рулеты

			*в 100 г			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал/гДж
Рулет «Фисташка- малина»	400	Белок, сахар,краситель гелевый, соль, фисташки, сливки живые,крем астри колд сахарная пудра, малина свежая.	2,8	20,1	49,2	388/1625
Рулет «Кролик из Будапешта»	600	Белок, сахар, мука пшеничная, крахмал кукурузный, арахис (лепестки), сливки живые, сахарная пудра, крем астри колд, персики консервированные.	3,8	16,7	45,2	346/1451