

CANDY BAR

МЕНЮ ТОРТІВ



ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Шоколадний заварний бісквіт, соковите вишневе компоте, ніжні шоколадний і вишневий муси та оксамитовий ганаш із молочного шоколаду

1 000 ГРН/КГ



МАНГО-МАРАКУЙЯ

Манговий бісквіт, ніжний мус манго-маракуйя, соковите екзотичне компоте та легкий ганаш крем-чіз

1 200 ГРН/КГ



СНІКЕРС

Шоколадний заварний бісквіт, тягуча солена карамель з арахісом, ніжний ганаш із молочного шоколаду та легкий крем-чіз

1 000 ГРН/КГ

CANDY BAR

МЕНЮ ТОРТІВ



КОКОС

Мигдальний бісквіт, ніжний кокосовий мус і насичений мус із чорного шоколаду, доповнені полуничним кюлі та кокосовим хрустом

1 200 ГРН/КГ



ТІРАМІСУ

Ніжне тірамісу з кремом маскарпоне, кавовими савоярді та какао, натхненне сімейним рецептом бренд-шефа Stefano Antonioli

1 200 ГРН/КГ



ЯГІДНИЙ

Ніжний полуничний мус, яскраве кюлі зі смородини та повітряний мус із молочного шоколаду, доповнені шоколадним праліне хрустом і шоколадною мадлен

1 200 ГРН/КГ

CANDY BAR

МЕНЮ ТОРТІВ



МАКАРОН

Торт, зібраний із ніжних макарунів, де кожен унікальний та залишає за собою ніжний мигдалевий післясмак

1 890 ГРН/ШТ



П'ЯНА ВИШНЯ

Шоколадний заварний бісквіт із кремом на вареній згущенці з какао та насиченою бренді-вишнею

1 000 ГРН/КГ

CANDY BAR

МЕНЮ ТОРТІВ



НАПОЛЕОН

*Хрусткі листкові коржі з ніжним
цитрусовим кремом із додаванням лікеру
Cointreau, що створюють той самий
класичний смак із делікатним вершковим
післясмаком*

1 000 ГРН / КГ



МЕДІВНИК

*Насичені медові коржі у поєднанні з
ніжним сметанковим кремом, що надає
м'якого домашнього та виразного смаку*

1 000 ГРН / КГ

CANDY BAR

МЕНЮ ТОРТІВ

— ● —

FINANCIER

— це про десерти, які виглядають унікально та розкриваються глибоким і збалансованим смаком. Кожен елемент тут працює на баланс: від першого укусу до післясмаку.

**Так смакує любов by BANKHOTEL*

ВАРІАНТИ ДЕКОРУ



ПОКРИТТЯ:

ВЕЛЮР

ДЗЕРКАЛЬНА ГЛАЗУР

ШОКОЛАДНИЙ ГАНАШ

КРЕМ ЧІЗ ГАНАШ

БІЛЬШЕ ВАРІАНТІВ ДЕКОРУВАННЯ
INST: SAFE.RESTAURANT.LVIV

CONTACT US
+38 067 297 51 15

CANDY BAR

МЕНЮ

ТИСТЕЧКА



ФІСТАШКА-МАРАКУЯ

Основа з білого шоколаду, крем з фісташками, крем з маракуї, мигдальний бісквіт, хрусткий кокос

100 ₴ 35 G

МАЛИНОВИЙ ЧІЗ-КЕЙК

Мигдалевий бісквіт із кремом із крем-сиру та грецького йогурту, малиновим желе та покриттям із білого шоколаду із сублімованою малиною

100 ₴ 50 G



КЕКС СОЛОНА КАРАМЕЛЬ

Кекс з фундуком просочений цукровим сиропом з ваніллю, солена карамель та покриття з молочного шоколаду з фундуком

100 ₴ 60 G

ЗАХЕР В ЧОРНОМУ ШОКОЛАДІ

Шоколадний бісквіт із абрикосовим джемом, покритий 64% чорним шоколадом

100 ₴ 65 G



CANDY BAR

МЕНЮ

— ● — ТІСТЕЧКА



МІНІ ЧІЗ-КЕЙК

Класичний чизкейк з йогуртом та крем-сиром, пісочною крихтою та тонким шаром малинового желе

70 ₴ 65 G

ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК

Класичний сирник з домашнього сиру, цедри апельсину, родзинок та лимону

110 ₴ 60 G



МЕДІВНИК

Ніжні медові коржі з сметанковими шарами

55 ₴ 50 G

НАПОЛЕОН

Тоненькі коржі зі шарами заварного ванільного крему

55 ₴ 50 G



CANDY BAR

МЕНЮ



ПРОФІТРОЛІ

*Ванільний та шоколадний заварні креми
вкриті ніжним заварним тістом*

40 ₴ 30 G

ШУ ФУНДУК

*Фундуковий ганаш, заварне тісто
та кракелін*

75 ₴ 35 G



ШУ ФІСТАШКА

*Фісташковий ганаш, заварне тісто
та кракелін*

75 ₴ 35 G

КРОСТАТА З ДЖЕМОМ

*Мигдалеве пісочне тісто,
абрикосовий джем*

40 ₴ 50 G



CANDY BAR

МЕНЮ



МІНІ ТАРТ З ЛІСОВИМИ ЯГОДАМИ

*Класичне пісочне тісто з кремом
Намелака та свіжими ягодами*

85 ₴ 40 G

МІНІ ТАРТ ШОКОЛАД-СОЛОНА КАРАМЕЛЬ

*Класичне пісочне тісто, солена карамель,
шоколадний ганаш та хрусткі горіхи*

65 ₴ 40 G



ЯБЛУЧНИЙ ШТРУДЕЛЬ

*Тісто філло, яблука тушковані з ароматом
кориці, ізюм та кедровими горішками*

60 ₴ 40 G

МАФІН

Ваніль - апельсин та насичений шоколад

25 ₴ 40 G



CANDY BAR

МЕНЮ

ВЕРІНИ



ВАНІЛЬНА ПАНАКОТА З МАЛИНОЮ

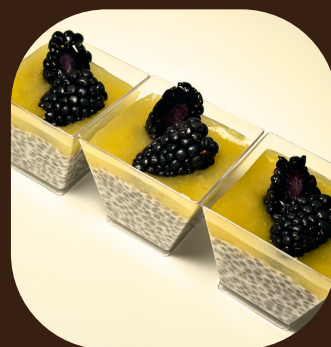
*Ніжні вершки з якісною ваніллю вкриті
малиновим кюлі та ягоди*

60 ₴ 60 G

ЧІА З КОКОСОМ ТА АНАНАСОМ

*Чіа насичене кокосовим молоком та вкриті
ананасовим кюлі*

60 ₴ 60 G



ШОКОЛАДНИЙ МУС ІЗ ВИШНЕЮ

*Шоколадний мус насичений чорним
шоколадом 64% та вкритий пряним кюлі
на основі стиглої вишні*

60 ₴ 60 G

ТІРАМІСУ

*Савоярді просочене кавою з ромом
та вкриті кремом з маскарпоне*

70 ₴ 60 G



CANDY BAR

МЕНЮ



ДАНІШ З РОДЗИНКАМИ ТА ШОКОЛАДОМ

*Листкове тісто, заварний крем
з родзинками та шоколадом*

35 ₴ 35 G

АПЕЛЬСИНОВИЙ МАДЛЕН

Французький бісквіт з додаванням апельсинової цедри

60 ₴ 100 G



ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ

*На основі чорного шоколаду 64%
з волоським горіхом*

140 ₴ 100 G

БАЧІ ДІ ДАМА

*Мигдалеве пісочне тісто з прослойкою
чорного шоколаду*

90 ₴ 100 G



CANDY BAR

МЕНЮ



ПАЛЕТТЕ З РОДЗИНКАМИ

Хрустке та ніжне ванільне печиво з родзинками

90 ₴ 100 G

КАНТУЧІНІ З МИГДАЛЕМ

Хрумке та насичене печиво щедро всипане мигдалем

80 ₴ 100 G



МАРШМЕЛОУ

З ароматом маракуї та ванілі

90 ₴ 100 G

МАКАРОН

Лимон, малина та солона карамель

70 ₴ 25 G



CANDY BAR

МЕНЮ



МАРМЕЛАД

Апельсин

60 ₴ 100 G

ЦУКЕРКА

Кава - фундук

50 ₴ 11 G



ЦУКЕРКА

Кокос - ром

50 ₴ 10 G

МАРМЕЛАД

Ягода

60 ₴ 100 G



ЦУКЕРКА

Солона карамель та манго

50 ₴ 14 G



*КОРПУСНІ ЦУКЕРКИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА