кондитерская Сибирь

ТОРТЫ И ПИРОГИ

Новосибирск
2021

@ by AZIMUT Hotels

ШАРМ

Песочные коржи прослоены брусничным желе и шоколадным суфле. Сверху торт покрыт шоколадной глазурью и оформлен декором из белой и шоколадной глазури.

0,9кг

960 ₽

1600 ₽

Фисташковый муслин

Орехово-песочные коржи (фисташковая паста, рубленный миндаль), прослоенные и оформленные фисташковым сливочным муссом.

Под заказ

1,1 кг

860 ₽

СЛАСТЕНА

Песочные и бисквитные коржи, прослоенные начинкой из вареного сгущенного молока и крема "Шарлотт", оформленные растопленным шоколадом и воздушной кукурузой.

1,2кг

Тритмар

1,1кг

Коржи шоколадного бисквита с грецким орехом, прослоенные шоколадным муссом, оформленные физалиом и шоколадом.

1390₽

Нежность

1100₽

Бисквитные коржи, прослоенные кремом из сливок и йогурта с добавлением банана, оформленные взбитыми сливками и консервированными фруктами.

Под заказ

1,2кг

1,1кг

Маковые коржи
прослоены ванильным баваруазом.
Сверху залит желе из ежевики и украшен
свежемороженными ягодами.

1100₽

Маковый с ежевикой

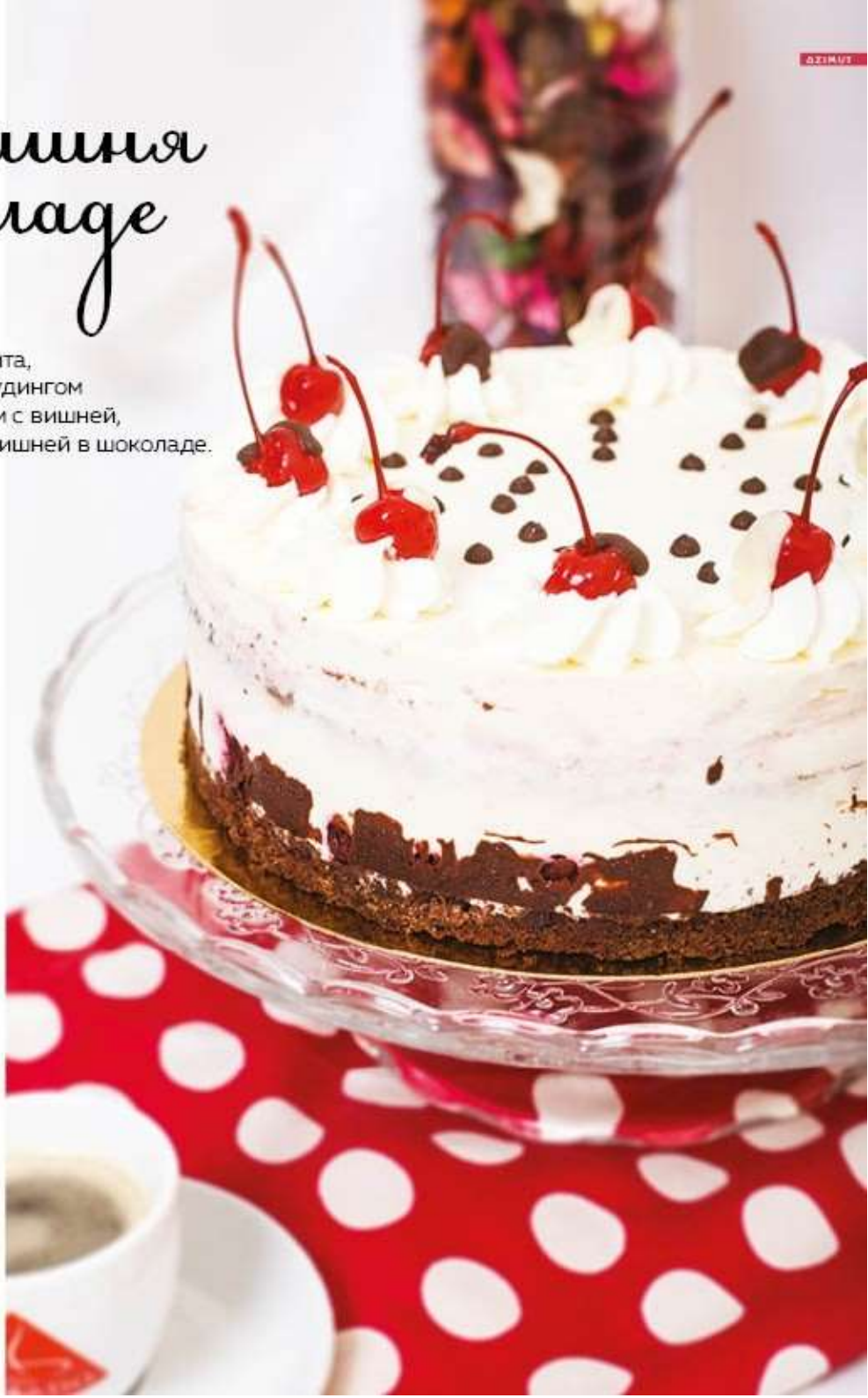
Вишня в шоколаде

Коржи шоколадного бисквита, прослоенные ванильным пудингом и растопленным шоколадом с вишней, оформленные сливками и вишней в шоколаде.

1,2кг

Под заказ

1500 ₽



Наслаждение

Шоколадный бисквит чередуется с песочными коржами, между ними взбитые сливки с добавлением сгущённого какао и тонкая прослойка горького шоколада.

1100 ₽

1,2кг

Шоколадный барон

1390 ₽

1,2кг

Четыре слоя шоколадного бисквита, крем «Шарлотт», шоколадный мусс с добавлением рубленного шоколада. Торт покрыт шоколадной глазурью и оформлен декором из бельгийского шоколада.

920 ₽

Эмманюэль

Нежный белый бисквит и безе с грецким орехом, прослоенные сливочным кремом с лимонной цедрой, оформленные клубникой и физалисом.

1кг

Слоеный со сливками

Слоеные коржи,
крем из натуральных сливок,
сгущенного молока и грецких орехов.

1кг

1100 ₽

1200 ₽

ЭЛЕГИЯ

Нежные молочные коржи прослоены сливочно-сырным кремом и конфи из ароматной клубники. Оформлен свежей клубникой и розмарином.

1кг

980 ₽

1кг

ШОКОМЕЛЬ

Нежный шоколадный бисквит со слоями сливочно-творожного крема и соленой карамели.
Сверху украшен шоколадной глазурью, арахисом и воздушным рисом.

Парадиз

Миндальные коржи
с кремом из белого шоколада,
натуральных сливок, мягкого
сливочного сыра и ликера
"Амаретто".

1кг

Под заказ

1580 ₽

Австрийский

1кг

Медовые коржи, сметанный крем с вареным сгущённым молоком, грецким орехом и черносливом

980 ₽

ЧЕРЕМУХОВЫЙ БУКЕТ

Черемуховый бисквит прослоен взбитой сметной с сахаром. Оформлен взбитыми сливками, свежим виноградом и шоколадом

1,2кг

1100 ₽

1кг

КИЕВСКИЙ

Воздушные ореховые коржи прослоены сливочным кремом «Шарлотт».
Покрыт кремом «Шарлотт» с добавлением горького шоколада.
Оформлен нугатином, физалисом и грильяжем.

1340 ₽

1,1кг

БАНАНОВЫЙ ХИТ

Воздушные коржи, прослоенные сливочно-заварным кремом и карамелизированными бананами.
Украшен шоколадной глазурью, нежной меренгой и воздушным рисом.

980 ₽

Сливочно-карамельный

Коржи арахисового бисквита прослоены сливочно-карамельным кремом. Оформлен карамелью и нугатином.

1,1кг

1100 ₽

Конфеты Птифуры

600 ₽

Фирменные шоколадные конфеты ручной работы
12 штук в наборе

ПТИФУРЫ

из черного шоколада с коньячным ганашем, черносливом и миндалем

из молочного шоколада с карамельной начинкой и грецким орехом

из белого шоколада с фисташковым ганашем

из апельсинового шоколада с молочно-апельсиновой начинкой

из лимонного шоколада со сливочным ганашем с добавлением лимонной цедры

Пироги

ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА

Заказы на пироги принимаются за сутки по телефону +7(383)223-06-82

1кг

1. Порог с горбушей — **760**
2. Пирог с семгой — **1600**
3. Пирог со свиной корейкой — **880**
4. Пирог с курицей — **780**
5. Пирог с капустой и яйцом — **500**

Пироги

ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

1. Порог скурагой, клюквой и яблоками
2. Пирог с брусникой
3. Пирог с яблочно-ореховой начинкой
4. Порог с горбушей — **760**
5. Пирог со свиной корейкой — **880**
6. Пирог с курицей — **780**
7. Пирог с капустой и яйцом — **500**
8. Киш с ветчиной 0,8кг — **900**

Праздничные торты

Под заказ

Вы можете заказать необычные и оригинальные торты к любому торжеству!

Заказы принимаются по телефону
+ 7 (383) 223 45 96

Начинка для торта подбирается индивидуально по Вашему вкусу и желанию. Мы можем изготовить торт как по Вашему эскизу, так и выбрать что-то из нашего портофолио. Цена и вес оговариваются индивидуально с кондитером.

Кондитерская Сибирь (AZIMUT Отель Новосибирск) одна из лучших и старейших кондитерских города.
Здесь вы найдете классические рецепты в новом прочтении. Торты поразят вас изысканным и оригинальным вкусом.
Пироги поразят вас ароматом, навеянным воспоминаниями о беззаботном детстве.

Вся продукция производится вручную, исключительно из высококачественных и натуральных ингредиентов,
без использования консервантов и искусственных добавок.

Наслаждайтесь!
Ваш Шеф-кондитер Кондитерской Сибирь

AZIMUT
Отель • Новосибирск

кондитерская Сибирь

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: + 7 (383) 223-64-72
Заказ тортов: + 7 (913) 790-57-72
Заказ пирогов: + 7 (383) 223-06-82

ул. Ленина 21, первый этаж, Smart Bar

Новосибирск 2021

CAKES_SIBERIA

@cakes_siberia