



### Brownie

śr. 20 cm (10 porcji) – 135 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 180 zł

Czekoladowe ciasto przełożone karmelem i bananami, wypełnione kremem na bazie sera mascarpone z dodatkami płatków migdałowych i żurawiny.



### Tarta z kremem Patissiere i owocami

śr. 24 cm (12 porcji) – 185 zł

Chrupiąca tarta z waniliowym kremem budyniowym, przełamana delikatną kwasowością żelki malinowej oraz świeżymi owocami.



### Napoleon Pistacjowy

śr. 24 cm (16 porcji) – 240 zł

Delikatne warstwy ciasta francuskiego, przełożone aksamitnym kremem pistacjowym z dodatkiem konfitury malinowej.



### Tort Marchewkowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 140 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 185 zł

Korzenny biszkopt z dodatkiem marchewki oraz orzechów włoskich wypełniony kremem na bazie białej czekolady, udekorowany pistacjami i płatkami róży.



### Sernik Baskijski

śr. 20 cm (10 porcji) – 175 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 230 zł

Kremowy sernik z solonym karmelem oraz karmelizowanymi orzechami pekan.



### Sernik Pistacjowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 220 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 290 zł

Kremowy sernik z karmelowo-orzechową nutą praliny i pistacjowym kremem budyniowym na kruchym spodzie.



### Sernik Solony Karmel

śr. 20 cm (10 porcji) – 130 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 170 zł

Kremowy sernik połączony z białą czekoladą, osadzony na kruchym spodzie, obłany słonym karmelem.



### Sernik Wiedeński

śr. 20 cm (10 porcji) – 130 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 170 zł

Puszysty sernik obłany polewą czekoladową, udekorowany krokantem z orzechów arachidowych.



### Szarlotka

śr. 20 cm (10 porcji) – 85 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 110 zł

Prażone jabłka z cynamonem na kruchym spodzie, posypane kruszonką.



### Sernik Klasyczny z Brzoskwiniami

śr. 20 cm (10 porcji) – 110 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 140 zł

Sernik na kruchym spodzie z bezą i brzoskwiniami.



### Malinowa Chmurka

śr. 20 cm (10 porcji) – 135 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 175 zł

Malinowa pianka z dodatkiem galaretki na kruchym spodzie, udekorowana polewą z białej czekolady.



### Sernik Gotowany z Koniakiem

śr. 20 cm (10 porcji) – 165 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 220 zł

Puszysty sernik z dodatkiem koniaku na biszkoptowym spodzie, obłany polewą czekoladową.



Ciasta&Torty



### Tort Oreo

śr. 20 cm (10 porcji) – 160 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 215 zł

Czekoladowe biszkopty przełożone chrupiącą praliną, połączone ze słodko-kwaśną wiśnią, wypełnione musem na bazie białej czekolady.



### Tort Czekoladowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 170 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 235 zł

Czekoladowe biszkopty wypełnione musem czekoladowym, przelamane delikatną kwaskowatością warstwy owocowej.

Do wyboru żelka malinowa lub z czarnej porzeczki.



### Tort Malinowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 150 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 215 zł

Klasyczne biszkopty wypełnione musem malinowym z dodatkiem malin oraz chrupki na bazie białej czekolady i liofilizowanej maliny.



### Tort Tiramisu - Malina

śr. 20 cm (10 porcji) – 165 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 240 zł

Klasyczne biszkopty z dodatkiem ciemnego kakao, wypełnione musem o smaku tiramisu, przelamane delikatną kwaskowatością warstwy malinowej



### Tort Słony Karmel

śr. 20 cm (10 porcji) – 165 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 235 zł

Klasyczne biszkopty z dodatkiem chrupiącej praliny z orzechów arachidowych, wypełnione musem o smaku słonego karmelu.



### Tort Pistacjowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 190 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 265 zł

Delikatne biszkopty wypełnione musem pistacjowym, połączonym z warstwą konfitury pomarańczowej.



### Tort Kinder Bueno

śr. 20 cm (10 porcji) – 170 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 240 zł

Delikatne biszkopty przełożone chrupiącą praliną, wypełnione musem o smaku orzecha laskowego.



### Tort Jogurtowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 155 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 210 zł

Czekoladowe biszkopty wypełnione musem jogurtowym, przelamane warstwą owocową. Do wyboru żelka malinowa lub z czarnej porzeczki.



### Tort Cytrynowy

śr. 20 cm (10 porcji) – 150 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 205 zł

Klasyczne biszkopty wypełnione musem o smaku cytrynowym, połączone z lemon curd i chrupiącą bezą.



### Tort Cookies

śr. 20 cm (10 porcji) – 155 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 220 zł

Delikatne biszkopty przełożone chrupiącą praliną oraz musem waniliowo-biszkoptowym.



### Tort Pavlova

śr. 20 cm (5 porcji) – 125 zł  
śr. 24 cm (10 porcji) – 195 zł

Bezy z delikatnym kremem na bazie serka mascarpone, ozdobione owocami sezonowymi oraz prażonymi płatkami migdałów.



### Tort Dacquoise

śr. 26 cm (10 porcji) – 170 zł

Bezy z dodatkiem daktyli, przełożone kremem kajmakowym, oblane słodkim karmelem, wykończone karmelizowanymi orzechami włoskimi oraz pekan.

## Zamówienia

☎ 65 520 43 81



[pracownia@kawiarniadelicje.pl](mailto:pracownia@kawiarniadelicje.pl)

Potrzebujesz tortu na większą liczbę porcji, tortu artystycznego lub słodkiego stołu? Skontaktuj się z nami – przygotujemy ofertę dopasowaną do Twoich potrzeb!



### Tort Red Velvet

śr. 20 cm (10 porcji) – 180 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 240 zł

Aksamitne, kremowe ciasto z nutą malibu, przełożone kremem Raffaello z dodatkiem truskawek.



### Tort Klasyczny

śr. 20 cm (10 porcji) – 170 zł  
śr. 24 cm (16 porcji) – 225 zł

Biszkopt ze świeżymi owocami sezonowymi, kremem na bazie serka mascarpone oraz konfiturą malinową.