



Słodka Republika – WIOSNA LATO 2025

TORTY

(min. 10 porcji)

NASZE KLASYKI:

- **MAKARONIKOWY** – BLATY BEZOWE Z MIGDAŁAMI I WIÓRKAMI KOKOSOWYMI PRZEKŁĄDANE KREMEM MASCARPONE O AROMACIE OWOCÓW CZARNEGO BZU, DEKOROWANY OWOCAMI SEZONOWYMI
- **SEMI NAKED CAKE** PRZEKŁADANY KREMEM MASCARPONE Z FRUŻELINĄ OWOCOWĄ, ŚWIEŻE OWOCE SEZONOWE DO DEKORACJI

KLASYCZNE TORTY BISZKOPTOWE (także w opcji bezglutenowej):

- **TORT TROPIKALNY:** BISZKOPT WANILIOWY, KREM MANGO - KOKOS, GALARETKA MARAKUJA
- **TORT CZEKOLADOWA JAGODA :** BISZKOPT CZEKOLADOWY, KREMOWE BROWNIE / ŻELKA JAGODOWA / KREM JAGODOWY
- **TORT SŁONY ORZECH** BISZKOPT ORZECH LASKOWY / KREM SŁONY KARMEL / KREM ORZECHOWY
- **TORT OREO CZEKOLADOWO – ŚMIETANKOWY** BISZKOPT CZEKOLADOWY / KREM ŚMIETANKOWY / CIASTECZKA OREO / OWOCE
- **TORT TRUSKAWKOWO – ŚMIETANKOWY** BISZKOPT WANILIOWY / KREM ŚMIETANKOWY / KREM TRUSKAWKOWY / KONFITURA TRUSKAWKOWA
- **TORT CYTRUSOWY:** BISZKOPT CYTRYNOWY / ŻELKA POMARAŃCZOWA / KREM CYTRYNOWY / CHRUPKA LIMONKOWA / KREMOWA POMARAŃCZA

TORTY BISZKOPTOWE PREMIUM (cztery warstwy biszkoptu, dwie żelki)

- **TORT PISTACCHIO DREAM:** BISZKOPT GENUJEŃSKI, KREM MOCNO PISTACJOWY, ŻELKA MALINOWA, KREM MALINOWY, CHRUPKA Z MALINAMI LIOFILIZOWANYMI
- **TORT STRAWBERRY MATCHA:** BISZKOPT MATCHA, ŻELKA TRUSKAWKOWA, KREM MATCHA, CHRUPKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I TRUSKAWKAMI





INTEGRACJE
FIRMOWE



SPOTKANIA
BIZNESOWE



UROCZYSTOŚCI
RODZINNE



WARSZTATY
KULINARNE



POKOJE
GOŚCINNE



- **TORT BANOFFEE:** BISZKOPT KAKAOWY Z CUKREM KOKOSOWYM, KREM ŚMIETANKOWO WANILIOWY, NAMELAKA Z KARMELOWĄ CZEKOLADĄ, BANANY W KARMELU, CHRUPKA
- **TORT LOTUS BERRY:** BISZKOPT KORZENNY, KREM LOTUS, ŻELKA OWOCE LEŚNE, CHRUPKA Z CIASTECZKAMI LOTUS

NOWOCZESNE TORTY MUSOWE (także w opcji bezglutenowej):

- **TORT MALINKA:** MUS MALINOWO-WANILIOWY / KREM MALINOWY / ŻELKA MALINOWA / BISZKOPT WANILIOWY / CHRUPKA
- **TORT TROPIKALNY** MUS BIAŁA CZEKOLADA, KOKOS, MALIBU / MANGO MARAKUJA / TRUSKAWKA / CHRUPKA / BISZKOPT KOKOSOWY
- **TORT PISTACJOWY:** MUS PISTACJOWY / ŻELKA TRUSKAWKOWA / CURD MARAKUJA / BISZKOPT / CHRUPKA PISTACJOWA
- **TORT KWAŚNA WIŚNIA W CZEKOLADZIE** MUS Z CZEKOLADY DESEROWEJ / KREM I KONFITURA WIŚNIOWA / CHRUPKA / BROWNIE

DEKORACJA:

- WYBRANY KOLOR KREMU, NAPIS, BEZIKI, ŻYWE KWIATY Z NASZEGO OGRODU
- ZA FIGURKĘ ceny indywidualne, TOPPER 20-30 Zł,

CIASTKA

- **MAGDALENKI CYTRYNOWE W CZEKOLADZIE – 3 szt / os**
- **BABECZKI CZEKOLADOWE:** CIASTO CZEKOLADOWE, KREM WIŚNIOWY
- **BABECZKI WANILIOWE** Z LEMON CURD I KREMEM WANILIOWYM
- **BABECZKI JABŁKOWE** Z KARMELEM
- **MINI PAVLOVA** Z KREMEM I OWOCAMI (śr. 8 cm)
- **TORCIKI BEZOWE Z KREMEM KOKOSOWYM I CURDEM MANGO-MARAKUJA**
- **BEZY PISTACJA - TRUSKAWKA**
- **TARTELETKI :**
- Z CZEKOLADĄ I KREMEM HIBISKUSOWYM
- Z KREMEM OWOCOWYM I BEZĄ WŁOSKĄ





INTEGRACJE
FIRMOWE



SPOTKANIA
BIZNESOWE



UROCZYSTOŚCI
RODZINNE



WARSZTATY
KULINARNE



POKOJE
GOŚCINNE



- Z KREMEM TWAROGOWYM I KARMELOWYM POPCORNEM
- Z KREMEM BUDYNIOWYM I OWOCAMI

DESERY

- PANNA COTTA MALIBU Z KONFITURĄ Z OWOCÓW LEŚNYCH
- PISTACJOWE TIRAMISU
- MUS CZEKOLADOWY Z WIŚNIAMI
- MUS SERNIKOWY PROSECCO ZE ŚWIEŻYMI TRUSKAWKAMI
- MUS MARAKUJA ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI
- MUS ANANASOWY Z KOSTKAMI ANANASA
- KREM CYTRYNOWY Z MUSEM Z KWIATÓW CZARNEGO BZU

SERNIKI (fi 24 cm)

- SERNIK BASKIJSKI
- SERNIK ŚMIETANKOWY Z POLEWĄ PISTACJOWĄ
- SERNIK Z MALINAMI I BIAŁĄ CZEKOLADĄ
- SERNIK PALONA BIAŁA CZEKOLADA & MIGDAŁY
- SERNIK MANGO Z KREMEM MARAKUJA

CIASTA (tortownica 24-26 cm)

- **TORCIK WALENTEGO**, WILGOTNE CIASTO CZEKOLADOWE NA BAZIE TARTYCH ORZECHÓW LASKOWYCH – **BEZGLUTENOWE**
- **TORCIK TIRAMISU Z KARMELEM I PORZECZKĄ**
- **CIASTO MARCHEWKOWE** Z KREMEM TWAROŻKOWYM
- **MALINOWA CHMURKA** KRUCHE CIASTO, GALARETKA Z MALINAMI, KREM ŚMIETANKOWY, BEZA
- **TORT BEZOWY Z HIBISKUSEM I RABARBAREM**
- **TARTA FRANGIPANE** Z KREMEM BUDYNIOWYM I OWOCAMI
- **TARTA MALINOWA** Z MIGDAŁOWYM KROKANTEM
- **TARTA Z KREMEM ŚMIETANKOWYM** I LETNIMI OWOCAMI
- **TARTA CYTRYNOWA** Z BEZĄ WŁOSKĄ

