



Torty na zamówienie

20 PLN za porcję

WARSAW.RESTAURANT@SHERATON.COM

+48 730 307 150

TORT KAWOWY

Spód typu brownies, biszkopt czekoladowy z infuzją kawy Arabica i Coffee Crock, duet musów z ciemnej i mlecznej czekolady z likierem Kahlua

TORT AMARETTO

Spód kruchy z prażonymi migdałami i amaretto, krem z białej czekolady z migdałem wiedeńskim oraz galaretką cydrową z proseco

TORT MALINOWY

Spód biszkoptowy z limonką i krunczem czekoladowym, mus malinowy, żelka malinowa z czarnym bzem

TORT SACHER

Powidła morelowe z likierem Archers, zamknięte pomiędzy biszkoptami, pod delikatną czekoladą z subtelną nutą wanilii.

TORT PISTACJOWY

Spód biszkoptowy z pistacjami i pieczoną białą czekoladą, mus pistacjowy z Variegato Chock i żelką malinową

TORT WILLIAMS (NASZ BESTSELLER)

Spód biszkoptowy z orzechem laskowym i migdałami, mus czekoladowy, mus bawarski waniliowy, gruszka karmelizowana Williams

TORT KARMELOWY

Spód biscottella z orzechmi arachidowymi, mus karmelowy z solą himalajską, czekoladowym biszkoptem i galaretką z marakui i bergamotki

TORT MANGO-MARAKUJA

Spód bounty, mus passion fruit z kawiozem z marakui i biszkoptem kafir, żelka z tajskiego mango, Variegato kokosowe

TORT LODOWO-BEZOWY

Beza waniliowa przekładana parfait waniliowo-truskawkowym z karmelizowanym kumkwatem marynowanym w Grand Marnier

TORTY KOMUNIJNE, URODZINOWE I NA SPECJALNE ŻYCZENIE

Nasi cukiernicy przygotowują torty na każdą okazję wedle upodobań smakowych i wizualnych klient