



**GRAND HOTEL  
EUROPE**

ST PETERSBURG

КАТАЛОГ ТОРТОВ



# ТРАДИЦИИ С 1875 ГОДА

Кондитеры и шоколатые Гранд Отеля Европа уже полтора века бережно хранят и вносят свой вклад в развитие петербургских гастрономических традиций. Для многих горожан и гостей отеля «Графские развалины» и миндальный торт из «Европейской» стали символом гостиницы и поводом возвращаться сюда снова и снова.

Для приготовления тортов мы используем только натуральные ингредиенты, эксклюзивный шоколад, сливочное масло и сливки высшего сорта. В нашем ассортименте есть изделия без глютена.

Спасибо, что выбираете торты Гранд Отеля Европа, чтобы наполнить ваше торжество ярким вкусом и теплом заботливых рук наших мастеров.



# ЗАКАЗ ТОРТОВ

В витрине кафе «Мезонин» представлены самые популярные позиции, а некоторые мы выпускаем только на заказ, о чем вас предупредят сотрудники.

По вашему желанию торт может быть исполнен в размере на 8 или 12 персон.

В каталоге указаны цены за торт со стандартным оформлением. Оно может меняться в зависимости от сезона. Некоторые виды тортов могут быть дополнительно украшены ягодами и фруктами.

## Украшение торта на 8 персон

- фруктами 1 400 рублей
- ягодами 3 900 рублей

## Украшение торта на 12 персон

- фруктами 2 300 рублей
- ягодами 6 200 рублей

Продукция может содержать ингредиенты, вызывающие аллергию.



# МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

Миндальный торт — бестселлер сладкой коллекции Гранд Отеля Европа. Торт состоит из трёх коржей миндального безе, прослоенных заварным кремом.



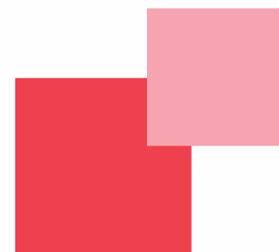
**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 469 ккал  
Б — 7,9 г, Ж — 29,9 г, У — 42,1 г



## «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ»

Торт из безе со взбитыми сливками и черносливом, вымоченном в красном вине.

**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 232 ккал  
Б — 3,6 г, Ж — 11,9 г, У — 25,2 г

# ЧЕРНИЧНЫЙ СМЕТАННИК

Бисквитный торт  
со сметанным кремом  
и свежей черникой.



**5 400 ₺**

Торт на 8 порций

**7 400 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 326 ккал  
Б — 4,4 г, Ж — 21 г, У — 30,3 г



# ФРАМБУАЗЬЕ (МАЛИНОВЫЙ)\*

Бисквитный торт с заварным кремом, взбитым с сахарной помадкой, и свежей малиной.

\* По предварительному заказу не менее, чем за 5 дней

9 500 ₺

Торт на 8 порций

13 500 ₺

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 253 ккал  
Б — 3,3 г, Ж — 17,1 г, У — 21,1 г





# ТРАНКУИЛЛА

Шоколадный мусс  
с малиновым и лимонным  
кремом, шоколадный  
бисквит, свежие ягоды.

**5 400 ₺**

Торт на 8 порций

**7 400 ₺**

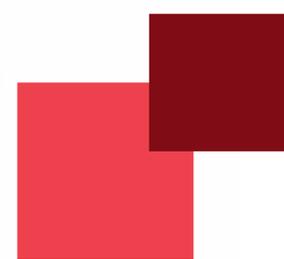
Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 327 ккал  
Б — 5,2 г, Ж — 20,1 г, У — 31 г



## ■ ЧЕРНЫЙ ЛЕС

Шоколадный бисквит со взбитыми сливками, шнапсом и вишней. Традиционный баварский рецепт.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 316 ккал  
Б — 3,6 г, Ж — 21,1 г, У — 28,4 г

# ТОРТ «ГРАНД ОТЕЛЬ ЕВРОПА»

Фирменный торт впервые представлен в 1997 году. Бисквит с молочным шоколадом, меренги, крем с нугой и брусничный джем. Покрит марципаном и молочным шоколадом.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 407 ккал  
Б — 4,9 г, Ж — 25,1 г, У — 40,8 г



# ЛЕГКИЙ ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Готовится по классическому французскому рецепту. Торт с шоколадным бисквитом, кремом из черного шоколада и сливок.

**4 000 ₹**

Торт на 8 порций

**6 000 ₹**

Торт на 12 порций



“Энергетическая ценность на 100 г — 373 ккал  
Б — 5,8 г, Ж — 22,5 г, У — 35,9 г”

# НЬЮ-ЙОРКСКИЙ ЧИЗКЕЙК

Хрустящий крамбл,  
запеченный с массой на  
основе творожного сыра.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 232 ккал  
Б — 4,8 г, Ж — 23 г, У — 25,1 г

# МАЛИНОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Творожный торт на песочной основе. Украшен свежей малиной.



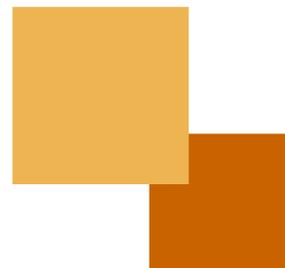
**6 000 ₺**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 175 ккал  
Б — 10,6 г, Ж — 5,8 г, У — 19,4 г

# ЧИЗКЕЙК ■ МАНГО – МАРАКУЙЯ

Кокосовый бисквит и крамбл с пармезаном. Запеченная сырная начинка с маракуйей, компоте из манго. Сырный мусс.



**4 000 ₹**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 341 ккал  
Б — 5,6 г, Ж — 21,1 г, У — 32,6 г





# НУАГАТ

Торт на основе какао—  
бисквита, сливочного  
крема с карамелью  
с молочным шоколадом.

**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 368 ккал  
Б — 3,6 г, Ж — 28,6 г, У — 23,7 г

# МАКОВЫЙ ТОРТ

Бисквитный торт с маком,  
кремом с маскарпоне  
и сгущенным молоком.



**4 000 ₺**

Торт на 10 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 370 ккал  
Б — 6,9 г, Ж — 22,5 г, У — 36,1 г





# ЭСТЕРХАЗИ ■

Ореховый бисквит, заварной крем со сливками и ликером «Бэйлиз».



**4 900 ₺**

Торт на 8 порций

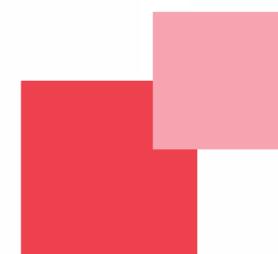
**7 100 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 355 ккал  
Б — 5 г, Ж — 23 г, У — 31,2 г

# ПРИНЦЕССА

Легкий бисквит, заварной крем, брусничный джем, взбитые сливки и марципан.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

\*В зависимости от сезона торт может быть исполнен в другом цвете.

Энергетическая ценность на 100 г — 314 ккал  
Б — 5,1 г, Ж — 13,9 г, У — 43,1 г



# ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

Воздушный йогурт со сливками и свежими фруктами на бисквитной основе.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций



**6 000 ₺**

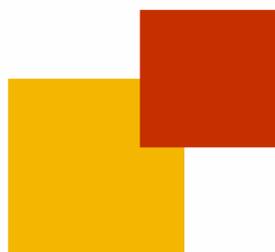
Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 204 ккал  
Б — 3,9 г, Ж — 11,8 г, У — 20,4 г



# МАНГОВО- ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

Легкий мусс из натурального йогурта и пюре из манго.  
Белый бисквит.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

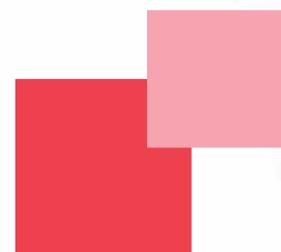
Торт на 12 порций

\* В зависимости от сезона украшение торта может быть изменено

Энергетическая ценность на 100 г — 272 ккал  
Б — 4 г, Ж — 17,1 г, У — 24,3 г

# ПЕТЕРБУРГСКИЕ ТАЙНЫ

Основа из песочного теста.  
Ганаш из белого шоколада  
и пюре из манго. Прослойка  
брусничного джема и белого  
бисквита.



**6 000 ₺**

Торт на 10 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 389 ккал  
Б — 5,2 г, Ж — 21,3 г, У — 45,2 г

# МАНДАРИНОВЫЙ ЗАХЕР ■

Шоколадный бисквит  
с марципаном. Крем из  
молочного шоколада,  
мандариновый конфитюр,  
шоколадный мусс.



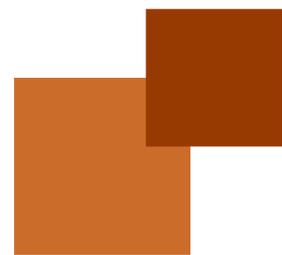
**4 000 ₽**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 354 ккал  
Б — 6,1 г, Ж — 21,8 г, У — 34 г

# БАНАНОВО- КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ

Песочное тесто с мадленом и орехом пекан, желе с бананом, крем с маракуйей и бананом, карамельный мусс.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 386 ккал  
Б — 5,1 г, Ж — 23,5 г, У — 38,9 г

# БАНАНОВО– КОКОСОВЫЙ ТОРТ

Воздушный кокосовый мусс с ликером «Малибу». Начинка из бананового крем-брюле, кокосовый бисквит. Покрит зеркальной глазурью.



**4 000 ₺**

Торт на 6 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 335 ккал  
Б — 6,1 г, Ж — 16,6 г, У — 40,3 г

# КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ С БАЗИЛИКОМ

Мусс с базиликом, клубничное  
кули, бисквит с лаймом.  
Зеркальная глазурь.



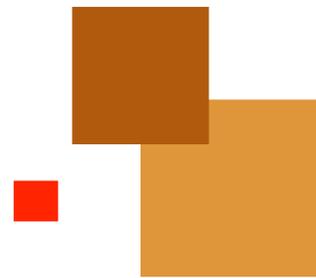
**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 350 ккал  
Б — 4,6 г, Ж — 19,7 г, У — 39,4 г

# МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Плотные коржи с морковью, грецким орехом и специями, крем из маскарпоне.



**4 900 ₺**

Торт на 8 порций

**7 100 ₺**

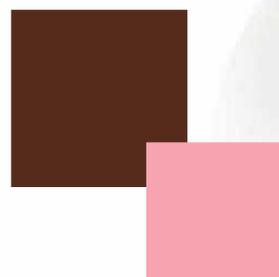
Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 435 ккал  
Б — 7,4 г, Ж — 31,1 г, У — 31,5 г



# МОЦАРТ

Австрийская классика. Плотный бисквит и шоколадный мусс на основе темного шоколада.



**4 900 ₺**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 431 ккал  
Б — 6,1 г, Ж — 30,7 г, У — 33,2 г

# ГРУШЕВЫЙ ШАРЛОТТ

Крем на основе грушевого пюре с ликером «Драмбуи», начинка из темного шоколада и груши, маринованной в сиропе.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 243 ккал  
Б — 3,8 г, Ж — 10,7 г, У — 32,7 г





# МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ БЕЗ ГЛЮТЕНА

■ Бисквит из трех видов муки: из бурого риса, кукурузной и нутовой. Заварной крем, миндальная стружка.



**4 000 ₺**

Торт на 8 порций

**6 000 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 437 ккал  
Б — 5,3 г, Ж — 28,2 г, У — 39,5 г

# ВАНИЛЬНЫЙ ТОРТ С ОРЕХОМ ПЕКАН БЕЗ ГЛЮТЕНА

Бисквит из трех видов муки:  
из бурого риса, кукурузной и  
нутовой. Ореховое пралине  
и ванильный мусс.



**6 000 ₺**

Торт на 8 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 442 ккал  
Б — 6,6 г, Ж — 32,1 г, У — 35,3 г



СЕЗОННОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# РУССКАЯ ЗИМА

Воздушное бэзе,  
клюквенный крем  
и нежное кули.

**4 900 ₺**

Торт на 8 порций

**7 100 ₺**

Торт на 12 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 402 ккал  
Б — 3,5 г, Ж — 15,7 г, У — 60,4 г

СЕЗОННОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# НОВОГОДНИЙ ЭКСПРЕСС

Шоколадный мусс  
с начинкой мандарин —  
мята, крем из молочного  
шоколада и шоколадный  
бисквит с марципаном



7 400 ₽

Торт на 6 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 390 ккал  
Б — 5,2 г, Ж — 27,1 г, У — 31,9 г



СЕЗОННОЕ  
ПРЕДЛОЖЕНИЕ

# ЗИМНЯЯ ДЕРЕВНЯ

Лёгкий мусс на основе  
творожного сыра, малиново-  
клубничная начинка с кусочками  
свежих ягод, хрустящее пралине  
с вафельной крошкой и белый  
бисквит с марципаном



6 400 ₽

Торт на 6 порций

Энергетическая ценность на 100 г — 340 ккал  
Б — 4,6 г, Ж — 24,6 г, У — 25,1 г

# ТОРТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ДИЗАЙНА

Коллекция нашего шеф—кондитера Дмитрия Шибкова насчитывает более 50 наименований тортов и десертов. На основе этих рецептов при участии скульптора—кондитера Марины Селиверстовой мы создаем торты индивидуального дизайна для ваших особенных случаев.



**GRAND HOTEL  
EUROPE**  
ST PETERSBURG

ПОЖАЛУЙСТА, ЗАКАЗЫВАЙТЕ ТОРТЫ ЗА 3 ДНЯ  
ПО ТЕЛЕФОНУ +7 812 329 6640

MEZZANINE CAFE & DELIZIE BY CIPRIANI  
Невский проспект, Михайловская улица, 1/7,  
Санкт-Петербург, Россия, 191186

GRANDHOTELEUROPE.COM