



GRAND HOTEL EUROPE

A BELMOND HOTEL
ST PETERSBURG

КАТАЛОГ ТОРТОВ



ТРАДИЦИИ С 1875 ГОДА

Кондитеры и шоколатье 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 850 рублей
- ягодами 2900 рублей

Украшение торта на 12 персон

- фруктами 1200 рублей
- ягодами 4300 рублей



МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

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



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.

2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



4 400 ₽

Торт на 8 порций

6 600 ₽

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 2 дня

9 000 ₽

Торт на 8 порций

12 000 ₽

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.

4 400 ₽

Торт на 8 порций

6 600 ₽

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.



2 900 ₽ **3 900 ₽**

Торт на 8 порций

Торт на 12 порций

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



ЛЕГКИЙ ТРЮФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

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

2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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 кранбл,
запеченный с массой на
основе творожного сыра.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



5 200 ₽

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 кранбл с пармезаном. Запеченная сырная начинка с маракуйей, компоте из манго. Сырный мусс.



2 900 ₽

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.

2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 10 порций

3 900 ₽

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».



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

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



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

Торт на 12 порций

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

БАНАНОВО– КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ

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



2 900 ₽

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.



2 900 ₽

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.



2 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

Торт на 12 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.



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

Торт на 12 порций

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





РУССКАЯ ЗИМА

Воздушное безе,
клюквенный крем
и нежное кули.

2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

Торт на 12 порций

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



МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ БЕЗ ГЛЮТЕНА

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



2 900 ₽

Торт на 8 порций

3 900 ₽

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.



4 400 ₽

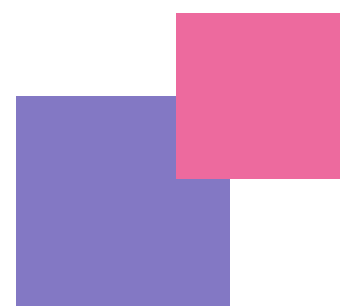
Торт на 8 порций

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

A BELMOND HOTEL
ST PETERSBURG

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

Mezzanine Cafe & Delizie by Cipriani
Михайловская ул., 1/7

restaurants.ghe@belmond.com
mezzanine—cafe.com
belmond.com