**ГЛАВНАЯ**

**КАЖДЫЙ ДЕНЬ МЫ СОЗДАЁМ ДЕСЕРТЫ, КОТОРЫЕ ВДОХНОВЛЯЮТ!**

**Наша главная цель – показать, что современное кондитерское искусство – это больше, чем просто «что-то сладкое». Это – интересные сочетания вкусов и текстур, натуральные ингредиенты высокого качества, авторские рецептуры и внимание к деталям.**

**Все десерты в нашей кондитерской изготавливаются вручную. За каждым изделием стоят десятки теоретических и практических мастер-классов. Мы перенимаем опыт ведущих шефов мира и получаем знания из первых рук, чтобы привезти всё самое лучшее в Украину.**

**Для нас идеальный десерт – это 100% натуральный состав, честный вкус и современная подача. Мы работаем в своем стиле и уверенны, что люди, которые выбирают наш продукт, знают толк в кондитерском искусстве!**

**О НАС**

**Привет! Меня зовут Ирина Ужейко и я – основатель кондитерской ONI. Последние 5 лет моей жизни были посвящены десертам. Я обожаю то, что делаю! И, наверное, это мой единственный секрет успеха.**

**Для меня кондитерское дело – это искусство и наука, два в одном. На создание новой рецептуры иногда уходят месяцы расчётов, проработок и килограммы продуктов. Но моё вдохновние – результат. Так классно осознавать, что у тебя получилось придумать новый вкус и он нравится людям! Самая большая награда – когда к тебе возвращаются. Именно с этой целью я придумала ONI.**

**Высокие стандарты качества**

Мы работаем в формате онлайн-кондитерской. После оформления предварительного заказа Вы получаете максимально свежие десерты, сделанные специально для Вас. Также при нашем производстве есть небольшая кофейня, где можно выбрать изделия с витрины. Цех находится за стеклянной стеной, через которую видно процесс создания любимых десертов. Нам нечего скрывать!

**Натуральные ингредиенты премиум класса**

Использование только натуральных ингредиентов наивысшего качества – наш главный принцип. Современное кондитерское искусство не терпит брака, поэтому мы никогда не экономим на продуктах и стараемся подчеркнуть уникальный вкус наших десертов с помощью самых лучших составляющих.

**Команда профессионалов**

Наша команда – наше главное достижение! Мы чтим традиции французской школы, которая по праву считается мировым лидером в сфере кондитерского искусства. Обучение в лучших академиях, множество теоретических и практических мастер-классов ведущих шефов мира – мы получаем знания из первых рук и перенимаем европейский опыт, чтобы привезти всё самое лучшее в Украину.

**Современные взгляды**

Время тортов с мастикой и масляных розочек уже давно позади. Мы «одеваем» наши изделия только в модную «одежду». В то же время внешний вид десерта должен полностью соответствовать его вкусу. Клубничный торт не может быть голубым, а карамельный – зелёным. Минимализм и аппетитность – это про наши десерты.

**Уникальный ассортимент**

Каждое изделие уникально. Мы создаем авторские десерты, соблюдая все правила и традиции французской кондитерской школы. Сочетание классических и новых рецептур даёт нам возможность постоянно экспериментировать и находить новые интересные решения. Наше меню формируется с одной главной целью – каждый должен найти здесь что-то для себя.

**ДОСТАВКА И ОПЛАТА**

**Наш кондитерский цех находится в г.Киев по адресу бульвар Вацлава Гавела, 9А (бывший бульвар Ивана Лепсе). Вы можете забрать свой заказ самостоятельно или заказать доставку курьером по Киеву. Стоимость доставки составляет 70 грн. Минимальная сумма заказа для доставки – 200 грн. Доставка в другие города Украины обсуждается индивидуально.**

**При условии наличия желаемых изделий возможна доставка в день заказа. Все детали Вы можете уточнить по тел.+380962490430 или написав нам на почту** [**info@oni.ua**](mailto:info@oni.ua)**.**

**Оплата осуществляется наличными при получении или на карту ПриватБанк. Предоплата необходима только для индивидуальных и корпоративных заказов.**

График работы

Пн-Вс 9:00-20:00

Адрес

г.Киев, бульвар Вацлава Гавела, 9А

Контакты

тел.+380962490430

info@oni.ua

**ПРОДУКЦИЯ**

МАКАРОН

Макарон – это маленькое пирожное, которое состоит из двух миндальных половинок, пропитанных начинкой. Яркий вкус, нежная текстура внутри и хрустящая корочка снаружи. У нас можно выбрать любые вкусы из меню и сформировать свой набор на 6, 12 или 24 макарон.

ГРЕЙПФРУТ-РОЗА

Начинка на основе грейпфрутового фреша с добавлением натуральных лепестков чайной розы

ДОР БЛЮ-ГРУША

Начинка на основе сыра Дор Блю с центром из натурального пюре груши

ПАРМЕЗАН-ИНЖИР

Начинка на основе сыра Пармезан с центром из натурального пюре инжира

ЛАВАНДА-ЧЕРНИКА

Начинка на основе сливок, настоянных на цветках лаванды, с центром из натурального пюре черники

МАЛИНА

Начинка на основе натурального пюре малины с ярким малиновым центром

СМОРОДИНА

Начинка на основе натурального пюре чёрной смородины с ярким смородиновым центром

ФИСТАШКА

Начинка на основе натуральной 100% фисташковой пасты

ШОКОЛАД

Начинка на основе бельгийского чёрного шоколада 60% и моносорта из Танзании 75%

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

Начинка на основе сыра Филадельфия с центром из натурального пюре клубники

КОФЕ-СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Начинка с добавлением кофе и центром из мягкой солёной карамели

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Начинка на основе натуральных пюре манго и маракуйи с ярким манго-маракуйевым центром

ВИШНЯ-БОБЫ ТОНКА

Начинка на основе натурального пюре вишни с добавлением бобов тонка и ярким вишнёвым центром

ЗЕФИР

Мы разработали рецептуру с пониженным содержанием сахара и готовим наш зефир исключительно на основе натуральных фруктовых пюре без ароматизаторов и консервантов. У нас можно выбрать любые вкусы из меню и сформировать свой набор на 8 или 16 шт.

КЛАССИЧЕСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ  
Сделан на основе натурального пюре запечённого яблока

КЛУБНИКА-КЛЮКВА  
Сделан на основе натурального пюре клубники и клюквы

АБРИКОС-МАРАКУЙЯ  
Сделан на основе натурального пюре абрикоса и маракуйи

СМОРОДИНА  
Сделан на основе натурального пюре чёрной смородины

ШУ

Основа пирожного шу – заварное тесто, покрытое тонким хрустящим слоем. Внутри – двойная начинка из нежного крема и яркого центра. Шу украшены разноцветными кружочками из марципана. У нас можно выбрать любые вкусы из меню и сформировать свой набор на 2 или 4 шу.

ВАНИЛЬ-ПЕРСИК

Крем с добавлением натуральных стручков ванили из Мадагаскара в сочетании с конфи из натурального пюре персика

СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Мягкая солёная карамель в сочетании с нежным карамельным кремом

ФИСТАШКА-АПЕЛЬСИН

Крем с натуральной 100% фисташковой пастой и цедрой апельсина в сочетании с конфи из натурального апельсинового фреша

МАЛИНА-ЛИЧИ-РОЗА

Крем с натуральным пюре личи и лепестками чайной розы в сочетании с конфи из натурального пюре малины