



МЕНЮ



Спасибо, что доверяете ХочуТорт!
Ваше внимание –
самое ценное для нас.



Вознаграждение официанту
приветствуются, но всегда остаётся
на Ваше усмотрение



@cafehochutort



ЗАВТРАКИ ЦЕЛЫЙ ДЕНЬ! BREAKFAST ALL DAY LONG



ОМЛЕТ

с жареными тостами, томатным соусом и микс салатом

220g 180₽

ЯЙЦО БЕНЕДИКТ

с голландским соусом и лососем / ветчиной

160g 320/230₽

Завтрак – это самый важный
приём пищи!
Чтобы Вы его
не пропустили,
мы готовим завтраки
целый день!

СКРЭМБЛ

с жареными тостами, томатным соусом и микс салатом

210g 180₽







САЛАТЫ SALADS

САЛАТ из МОРЕПРОДУКТОВ

с томатами, сельдереем
и микс салатом

Seafood salad with tomatoes,
celery and mix salad

210g 420р



ТЕПЛЫЙ САЛАТ с ЦЫПЛЕНКОМ

в своем соусе с болгарским
перцем, цуккини
и шампиньонами

Warm chicken salad with bell pepper,
zucchini, champignons
and soy sauce

210g 350р



ЦЕЗАРЬ

с цыпленком
и хрустящим беконом

Ceser with chicken and crisp bacon

260g 390р

с креветками

with shrimps

205g 450р

с лососем

with salmon slices

220g 450р



Салат «Цезарь» – пожалуй, самый популярный салат современности, живая классика, которая всегда актуальна. Самое интересное, что своим названием блюдо обязано не Гаю Юлию Цезарю, а американскому повару по имени Цезарь Кардини, который и придумал этот рецепт.

МИКС ИЗ САЛАТНЫХ ЛИСТЬЕВ

с яйцом пашот
и ломтиками лосося

Mix salad with avocado,
poached egg and salmon slices

185g 420р



ГРЕЧЕСКИЙ

томаты, огурцы, болгарский
перец, маслины, фета,
микс салата, красный лук

Greek salad – tomatoes, cucumbers,
bell peppers, olives,
feta, salad mix, red onion

220g 260р



СУПЫ SOUPS

СЫРНЫЙ CREAM-SUP

с шампиньонами,
подается
с чесночными гренками

Creamy cheese soup with
champignons and garlic croutons

300g 290₽



ТОМАТНЫЙ СУП

с базиликом | с морепродуктами

Tomato soup with basil | Tomato soup with seafood



300g 260/350₽

КУРИНЫЙ SUP

с яичной лапшой
и перепелиным яйцом

Chicken soup with egg noodles
and quail egg

300g 190₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT DISHES

ПАСТА «КАРБОНАР»

в сливочном соусе
с беконом и пармезаном

Pasta «Carbonara» with creamy
sauce, bacon and parmesan

280g 330₽



ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

в сливочном соусе
с пармезаном

Creamy chicken and mushroom
pasta with parmesan

330g 320₽



ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

в томатном соусе
с томатами черри
и базиликом

Seafood pasta with tomato sauce,
cherry tomatoes and basil

350g 420₽



ПАСТА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

с болгарским перцем,
цуккини и томатами черри

Pasta with teriyaki sauce
and vegetables

280g 260₽

с курицей
and chicken

300g 320₽



VEGAN

Pasta with teriyaki sauce
and vegetables

280g 260₽

с курицей
and chicken

300g 320₽



ДЕСЕРТЫ DESSERT

ТОРТ «РОШЕ»

фундукное праглине, взбитый ганаш на белом шоколаде, соленая карамель, ореховый бисквит Акаги, хрустящий слой с фундуком, глазуры Гурма с фундуком

«Hazelnut cake. Hazelnut praline, whipped white chocolate ganache, salty caramel, hazelnut dacquoise, hazelnut crunchy layer, ferrero rocher glaze with hazelnut

260₽



ТОРТ «ПТИЧКА»

ванильный бисквит, воздушное суфле на сырье маскарпоне, глазуры Гурма на белом шоколаде с роуптином

«Little bird» cake. Vanilla cake and mascarpone-based fluffy souffle
260₽



ТОРТ «КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО»

карамельный бисквит, хрустящий слой, яблочно-карамельный крем, компот из яблок, ванильный мусс, шоколадный велюр, карамельный поиль

«Caramelized apples cake. Caramel cake, crunchy layer, caramel-based apple cream, apple compote, vanilla mousse and chocolate velvet frosting

260₽



ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ»

шоколадный бисквит, хрустящий слой, шоколадное кремко, шоколадный мусс

«Chocolate truffle» cake. Chocolate cake, crunchy layer, chocolate cremeux, chocolate mousse

260₽

ТОРТ «КИЕВ»

ореховый бисквит, хрустящая меренга, масляно-варварин крем, шоколадный крем, взбитый ганаш на белом шоколаде

«Kiev» cake. Hazelnut cake, spritz meringue, chocolate-based buttercream and whipped white chocolate ganache

260₽



ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

нежные миндальные коржи с греческим орехом, заварной крем с ликером Амаретто, шоколадная глазурь на белом шоколаде

«Esterhazy» cake. Almond meringue dough, pistachio, vanilla custard, spiced with Amaretto liqueur and white chocolate glaze

260₽



ТОРТ «МАЛИНА»

пропитанный малиновый бисквит с сублимированной ягодой, малиновый крем, малиновая панна-котта, шоколадный велюр

«Raspberry» cake. Moist cake with dried raspberry, raspberry cream, raspberry panna cotta and chocolate velvet frosting

260₽



ТОРТ «МОХИТО»

пропитанный заварной бисквит с мяты, цитрусовый заварной крем, мусс лайм-ром

«Mojito» cake. Moist cake with fresh mint, citrus custard and fluffy mousse with lime and rum

260₽

Киевский торт мы готовим по классическому рецепту, известному с 1956 года.

Десерт уже успел стать одним из самых известных и узнаваемых кондитерских изделий, без которых невозможно представить классика, которая будет жить вечно.

ТОРТ «МЕДОВИК»

с цветочным медом,
обжаренным фундуком
и сметанным кремом

Honey cake «Medovik»
with flower honey,
hazelnut and sour cream frosting

240₽



ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

прытые морковные бисквиты
с грецким орехом
и сливочным кремизом
в карамельном грильяже

«Carrot cake» Spicy carrot cake with
walnut frosting with cream cheese-based
cream and walnut praline

240₽



ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

готовим по фирменному
рецепту. Сливочные коржи
с тонкой ноткой шоколада
и кремиз

«Red velvet cake. Made by our
signature recipe with creamy cakes
and cream cheese-based frosting

240₽



ТОРТ «НАПОЛЕОН»

стопроцентная классика.
Слоенные коржи и заварной
ванильный крем

«Napoleon» cake. Puff pastry
layers and vanilla custard

220₽

ЧИЗКЕЙКИ ПО ФИРМЕННОМУ РЕЦЕПТУ «ХочуТорт»

Cheesecakes
by our own recipe



КЛУБНИЧНЫЙ УЛУН

крамбл с сублимированной
клубникой, сырный слой с чаем
молочный улун, клубничный
сырный слой, клубничная наливка
на белом шоколаде

«Strawberry oolong» Dried strawberry-based
crumble, cheese layer with oolong
strawberry cheese layer,
strawberry whipped ganache

260₽



«КОКОС-ЛАЙМ»

крамбл с кокосом,
кокосовый даунз, сырный
слой с кокосовым пюре,
солёный лаймовый гель

«Coconut-lime» Coconut crumble, coconut
dacquoise, soft cheese layer with
coconut milk, salty lime gel

260₽

СЫРОЕДЧЕСКИЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

с кешью, кокосовым
молоком и основой
из финика и ореха

No-Bake Vegan Blueberry Cheesecake
with walnut and dates crust
and cashew and blueberry filling

280₽



С чизкейками знают каждый
лиент хоть сладкого, но даже самого
искушённого удивят чизкейки
от «ХочуТорт», ведь мы готовим
их по оригинальному рецепту,
который покоряет своей нежностью
и тает во рту сладкой сказкой

МУССОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ INDIVIDUAL MOUSSE CAKES



КАРАМЕЛЬНЫЙ ПЕКАН

шоколадный бисквит,
крем из молочного шоколада
и карамелизированного пекана,
мусс на темном шоколаде,
глазурь гурма
с сублимированным орехом пекан

«Caramelized pecan» Chocolate cake,
milk chocolate-based cream with
caramelized pecan, dark chocolate mousse,
gourmet glaze with chopped pecan

260₽

ПИНКИ

миндальный бисквит Пан де жан,
хрустящий малиновый слой,
компот с клубникой и малиной,
йогуртовый мусс, шоколадный велюр

«Pink» Almond pain de gené cake,
crunchy raspberry layer, strawberry-raspberry
compote, yogurt-based mousse
and chocolate velvet frosting

260₽

ЧЕРРИ

бисквит «Захер», вишневое компоте,
йогуртовое кремю, вишневый
мусс, вишневый глязаж

«Cherry» Sacher cake, cherry compote,
yogurt-based cremeux, cherry
mousse and cherry glaze

260₽

КРОСТАТА С КЛУБНИКОЙ

рассыпчатое песочное
тесто, воздушный
ванильный крем
на сливочном сыре
и свежая клубника

Crumby cookie dough,
fluffy vanilla cream cheese
filling and fresh strawberry
260₽



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» МАНГО-МАРАКУЙЯ

воздушное беze,
освежающая начинка
из мякоти марагуи,
сливочный крем

«Pavlova» cake with
mango and passion fruit filling
240₽

Десерт «Павлова»
обязан своим названием
знаменитой балерине Аине Павловой,
теперь уже сладкое воплощение
её творчества вдохновляет всех,
кто пробует этот десерт.

ТАРТ «КЛУБНИКА- КОКОС»

песочное сable,
рубленный
карамелизированный
пекан, кокосовый мусс,
клубничный компот,
клубничный ганаш

«Coconut-strawberry» tart,
Pecan cookie, caramelized pecan,
coconut mousse,
strawberry compote
and strawberry ganache
260₽

ТАРТ «ЯГОДА МАЛИНА»

песочное сable,
хрустящий слой,
малиновое конфи,
легкий мусс
с сублимированными
ягодами, малиновый
ганаш с малиной

«Raspberry» tart. Pate sable,
crunchy layer, raspberry confit,
fluffy mousse with dried berries
and raspberry ganache
260₽

ТАРТ «ЗАХЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ»

шоколадное сable,
захыянная карамель,
карамелизированый
фундук, сливочная
карамель, карамельно-фундучный
ганаш

«Poppy sugar» tart. Chocolate
sable dough, popping sugar,
caramelized hazelnut, creamy
caramel and caramel-based
hazelnut ganache
260₽



ФИСТАШКА-МАЛИНА
с малиновым кремом и фисташковым кремом шантанье

Raspberry = pistachio = raspberry cremeux and pistachio chantilly cream

СНИКЕРС
с карамельным кремом на сырье маскарпоне, покрытый белгийским шоколадом с арахисом

Eclair «Snicker» with Mascarpone based caramel cream, covered with Belgian chocolate and peanuts

ЯГОДНЫЙ
с йогуртовым кремом, желе из черники и ежевики, покрытый йогуртовой глазурью

Berry eclair with yogurt-based cream, blackberry and blueberry jelly and yogurt-based glaze

МАНГО-МАРАКУЙЯ
с кремом из манго и маракуйи, покрытый йогуртовой глазурью

Eclair «Mango-passion fruit» with mango and passion fruit-based cream, jelly and glaze

КЛУБНИКА-КОКОС
с взбитым кремом, на белом шоколаде и карамельно-кокосовым фундуком

Eclair «Coconut-strawberry» with whipped coconut chocolate, strawberry confit and yogurt-based glaze

ЙОГУРТОВЫЙ
с кремом из белого шоколада и карамельно-ко

conut cream and caramelized hazelnuts



МОРКОВНЫЙ

сочный бисквит с греческим орехом, кремчиз, глазурь на белгийском шоколаде со вкусом лайма

caramel cake

КРАСНЫЙ БАРХАТ

сливочно-шоколадный бисквит, кремчиз, глазурь на белгийском шоколаде со вкусом клубники

red velvet

ШОКОЛАДНЫЙ

100% шоколадный бисквит, кремчиз, глазурь на белгийском шоколаде

chocolate

150₽

КОРПУСНЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ

A selection of chocolate bonbons

белый шоколад с начинкой из кокосового ганаша и манго-маракуйи
white chocolate with coconut
ganache and mango-passion fruit filling

молочный шоколад с пекановым пралине
milk chocolate with pecan praline

темный шоколад с начинкой из крема ганаш со вкусом Бейлис
dark chocolate with Baileys-based ganache

80₽

КОНФЕТА «ТРИЮФЕЛЬ»

кофок-клубника, лимон-лаванда, черничный, горький шоколад
Truffle: coconut-strawberry, lemon-lavender,
blueberry bitter chocolate

80₽

**ДОМАШНИЙ
ЗЕФИР
В АССОРТИМЕНТЕ**

A selection of Homemade marshmallows

50 g 90₽



**МОРОЖЕНОЕ
СЛИВОЧНОЕ/
КЛУБНИЧНОЕ**

Ice Cream

50g 70₽

Топпинг:
шоколад, карамель,
клубника, вишня, малина,
банан, шоколадная
крошка

Topping:
chocolate, caramel,
strawberry, cherry, raspberry,
banana, chocolate chip

20g 30₽



**ПЛИТКИ РУЧНОЙ РАБОТЫ
ИЗ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА**

Handmade Chocolate

**Горький шоколад
с фундуком и миндалем**
Dark chocolate with hazelnuts and almond flakes

**Темный шоколад с фундуком
и сублимированной малиной**
Dark chocolate with hazelnuts and dried raspberry

**Молочный шоколад
с миндалем, фундуком
и сублимированной малиной**
Milk chocolate with almond, hazelnut and dried raspberry

**Клубничный шоколад
с кешью и слайсами
кокоса**
Strawberry chocolate with cashew and dried coconut

**Лаймовый шоколад
с орехом фисташки
и сушеным лимоном**
Lime chocolate with pistachio and dried lemon

**Белый шоколад с орехом
пекан и сушеным розой**
White chocolate with pecan and dried rose

350₽

Овершейк overshake

ОВЕРШЕЙК -
молочный коктейль, десерт,
мороженое, море удовольствия
и яркие впечатления
в одном стакане

Overshake - is a milkshake, a dessert
and an ice cream. The endless pleasure
and bright impressions in one glass

650₽



«КАРАМЕЛЬНЫЙ ЕДИНОРОЖКА»

карамельный молочный коктейль,
торт «Киев», рожок с ванильным мороженым,
карамельный попкорн, взбитые сливки,
вафельные трубочки

«Charlie and the chocolate factory» -
chocolate milkshake, «Chocolate truffle»
cake, ice cream, marmalade, cotton candy,
Oreo cookie

«РОЗОВЫЙ ФЛАМИНГО»

малиновый молочный коктейль,
торт «Малина», клубничное мороженое
в рожке, сахарная вата, маршмеллоу,
меренга на палочке, кейкпопс

«Pink flamingo» - raspberry milkshake,
«Raspberry» cake, strawberry ice
cream cone, cotton candy,
marshmallow, meringue, cakepops



«ЧАРЛИ И ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА»

шоколадный молочный коктейль,
торт «Шоколадный трюфель»,
сливочное мороженое, маршмеллоу,
сахарная вата, печенье орео

«Charlie and the chocolate factory» -
chocolate milkshake, «Chocolate truffle»
cake, ice cream, marshmallow, cotton candy, Oreo cookie

«КЛУБНИЧНЫЙ ПОЦЕЛУЙ»

клубничный молочный коктейль,
чизкейк «Клубничный улун»,
клубничное мороженое в рожке,
сахарная вата, маршмеллоу,
меренга на палочке

«Strawberry kiss» - strawberry milkshake,
«Strawberry-oolong» cheesecake,
strawberry ice cream cone, cotton candy,
marshmallow, meringue

«КОКОСОВЫЙ БАРОН»

банановый молочный коктейль,
чизкейк «Кокос-лайм»,
мороженое в рожке, макарон
пинг колада, взбитые сливки,
мармеладки, маршмеллоу

«Coconut Baron» - banana milkshake,
«Coconut-lime» cheesecake, ice cream cone,
ping colada macaron, whipped cream,
marmalade, marshmallow

НАПИТКИ DRINKS

ЧАЙНЫЕ ЗАВАРЫ / TEASANS

400/800 ml 250/350₽

СОГРЕВАЮЩИЙ ЗАВАР

(имбирь, лимон,
мёд, мята)

Warming
(ginger, lemon, honey, mint)

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЗАВАР

(облепиха, мята, мёд)

Sea-buckthorn
Beso-buckthorn; mint, honey



РЕЛАКС-ЧАЙ (ромашка, мята, мёд)

Relax tea Chamomile, mint, honey

ЯГОДНЫЙ ЗАВАР (малина, вишня, клубника, мята, мёд)

Raspberry, cherry, strawberry, mint, honey

ЧАЙ NEWBY / TEA NEWBY

400/700 ml 200/300₽

ACCAM

Чёрный байховый, крепкий,
бодрящий индийский чай с золотистыми
тильдами и солодовым
последованием

Assam
Black tea with Golden tips and malt

ЗЕЛЁНАЯ СЕНЧА

Собранные ранней весной, чайные
листья этого самого популярного сорта
зеленого чая обрабатываются паром,
что позволяет сохранить их первозданную
свежесть. Обладает насыщенным
превосходным ароматом риса

Green sencha
Plucked in early spring, young leaves are treated with
pure steam to produce the tea's delicate character.
Has a rich superb rice aroma.

МАНГО И КЛУБНИКА

Цейлонский чай с настоящими
кусочками первой летней клубники
и тропического манго

Mango and strawberry
Black tea with slices of mango and
strawberry

ЖАСМИНОВЫЙ

Классический китайский зелёный чай
с натуральными цветочками жасмина

Jasmine
Green tea with jasmine flowers

ЭРЛ ГРЕЙ

Чёрный чай с добавлением
натурального масла бергамота

Earl Grey
Black tea with bergamot oil

ГИБИСКУС И КРАСНЫЕ ЯГОДЫ

Красный чай на основе гибискуса,
изюма, бузины, чёрной смородины
и малины

Hibiscus and red berries
Red hibiscus tea-based, raisins,
elderberries, black currants and raspberries

ЧАБРЕЦ/ТНУМЕ

Черный листовой чай с чабрецом,
обладает насыщенно-приятным,
древесно-травянистым ароматом
и восхитительным вкусом с приятной,
ярко выраженной терпковатой ноткой.

Thyme
Black leaf tea with an intense spicy,
woody-herb aroma and delicious
unmistakable taste.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Зеленый листовой чай с добавлением
душисто-сладковатой нотки

Milk Oolong
Green leaf tea with sweet and fragrant creamy notes

ВОСТОЧНАЯ СЕНЧА

Зеленый чай с отборными лепестками
цветов. Их изысканные ароматы стали
прекрасным дополнением рисового
чая вкуса Сенча

Oriental sencha
Selected green tea leaves with delicate
flower petals. It wonderfully combines with
smooth rice taste of Sencha and makes
this blend especially unique and uplifting.

Рекомендуем добавить к чаю
Мёд / Лимон / Мята / Имбирь / Ромашка

Recommended additives for tea
Honey / Lemon / Mint / Ginger / Chamomile

50₽



КОФЕ/COFFEE

ЭСПРЕССО
Espresso

35 ml 120₽

**КАПУЧИНО
НА СОЕВОМ
МОЛОКЕ**
Cappuccino
with soy milk

180 ml 200₽
300 ml 250₽

АМЕРИКАНО
Americano

120 ml 120₽

КАПУЧИНО
Cappuccino

180 ml 180₽
300 ml 220₽

**КАПУЧИНО
КОКОСОВЫЙ /
МИНДАЛЬНЫЙ**
Cappuccino coconut /
oregat

180 ml 200₽
300 ml 250₽



**КАКАО
СО ВЗБИТЫМИ
СЛИВКАМИ
И МАРШМЭЛЛОУ**
Cocoa with whipped cream
and marshmallows

280 ml 260₽

**ФРАППЕ
ЛАВАНДОВЫЙ /
МИНДАЛЬНЫЙ /
КОКОСОВЫЙ**
Frappé
lavender / oregat / coconut

220 ml 240₽

**ФРАППЕ
КЛАССИЧЕСКИЙ**
Frappé

220 ml 220₽

ГЛЯССЕ
Iced coffee

180 ml 200₽

МОККАЧИНО
Mochaccino

180 ml 200₽

ЛАТТЕ
Latte

220 ml 180₽

**ЛАТТЕ
НА СОЕВОМ
МОЛОКЕ**
Latte
with soy milk

220 ml 200₽

**РОЗОВЫЙ
ЛАТТЕ**

Pink latte
230 ml 240₽

**ЛАВАНДОВЫЙ
ЛАТТЕ**

Lavender latte
230 ml 240₽

**РАФ
МЕДОВЫЙ /
ЛАВАНДОВЫЙ /
МИНДАЛЬНЫЙ**
Raf
honey / lavender / oregat

300 ml 250₽

**МАТЧА-ЛАТТЕ
НА СОЕВОМ
МОЛОКЕ**

Matcha green tea latte
latte with soy milk

230 ml 260₽

**ГОЛУБОЙ
МАТЧА-ЛАТТЕ
НА СОЕВОМ
МОЛОКЕ**

Blue matcha latte
with soy milk

230 ml 260₽

**МАТЧА-
ЛАТТЕ
КЛАССИЧЕСКИЙ**

Matcha green tea latte
230 ml 240₽

**ГОЛУБОЙ
МАТЧА-
ЛАТТЕ**

Blue matcha latte
230 ml 240₽

Вкус Розового и Лавандового латте
подчеркнут трюфель
на белом шоколаде!

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ / SOFT DRINKS

ХочуТорт

грейпфрут, апельсин, лимон, сок вишневый, клубничный сироп, содовая

Special - grapefruit, orange, lemon, cherry juice, strawberry syrup, soda

300 ml 220Р

Апельсиновый коктейль - изысканный танец цитрусовых и винограда, который вы можете попробовать только в "ХочуТорт". Попробовав этот вкус однажды, сложно не полюбить его навсегда.



ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД ТАРХУН

Homemade lemonades Estragon

300 ml 200Р
1500 ml 500Р

Домашние лимонады

Homemade lemonades



1500 ml 500Р

ЦИТРУСОВЫЙ

Citrus

МОХИТО КЛАССИЧЕСКИЙ

сироп, лайм, мята, содовая

Mojito classic
syrup, lime, mint, soda

300 ml 200Р

МОХИТО МАЛИНА / КЛУБНИКА

сироп, лайм, мята, содовая, ягода

Mojito raspberry / strawberry

syrup, lime, mint, soda, berry

300 ml 220Р



МОХИТО МАЛИНА / КЛУБНИКА

сироп, лайм, мята, содовая, ягода

Mojito raspberry / strawberry

syrup, lime, mint, soda, berry

300 ml 220Р



ПИНА КОЛАДА

сок ананаса, сливки, кокосовое молоко, сироп

True Pina colada
pineapple juice, cream, coconut milk, syrup

300 ml 250Р

ЛИМОННЫЙ

Lemon



МАЛИНОВЫЙ

Raspberry



ВИШНЕВЫЙ/ КЛУБНИЧНЫЙ

Cherry / Strawberry



300 ml 200Р

СМУЗИ / SMOOTHIES

350ml 320₽

БАНАНОВЫЙ

с обезжиренным
творогом,
мёдом, миндалем
и корицей

Banana -
with fat-free cottage cheese,
honey, almonds and cinnamon

КЛУБНИЧНЫЙ

с бананом,
апельсином
и персиковым соком

Strawberry with banana,
orange and peach juice

ФРЕШ / FRESH JUICE

200ml

ЯБЛОКО

Apple

250₽

ГРЕЙПФРУТ

Grapefruit

250₽

АПЕЛЬСИН

Orange

250₽

МОРКОВЬ (подается со сливками)

Carrot
(served with cream)
250₽



СОКИ

апельсин / яблоко / вишня / ананас /
персик / томатный / ягодный морс

Juices
orange / apple / cherry / pineapple /
peach / tomato / berry mors

200ml 150₽

ЛИМОНАДЫ

Кока Кола / Фанта / Спрайт

Lemonade
Coca cola / Fanta / Sprite

330ml 150₽

ВОДА

ГАЗИРОВАННАЯ /
НЕГАЗИРОВАННАЯ

Water still / sparkling

330ml 150₽



ЛИМОН

Lemon

250₽

ЛИМОН-АПЕЛЬСИН

Lemon-orange

250₽

АПЕЛЬСИН-ГРЕЙПФРУТ

Orange-grapefruit

250₽

ЯБЛОКО-МОРКОВЬ

Apple-carrot

250₽

СЕЛЬДЕРЕЙ

Celery

290₽

СЕЛЬДЕРЕЙ-ЯБЛОКО

Celery-apple

290₽

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ MILK SHAKES

300ml 210₽

КАРАМЕЛЬНЫЙ

Caramel

клубничный

Strawberry

ШОКОЛАДНЫЙ

Chocolate

МАЛИНОВЫЙ

Raspberry

ВАНИЛЬНЫЙ

Vanilla

БАНАНОВЫЙ

Banana

При заказе банкета
в кафе-кондитерской "ХочуТорт"
от 10 000 рублей **ТОРТ В ПОДАРОК!**

При обслуживании банкета в счет включается
сервисный сбор 10% от общего чека.

Бронь стола
и подробная информация
 8(8162) 555-880

Торты на заказ любой сложности
 8(8162) 998-811



@hochutort

Контакты:
#hochutort

Кафе-кондитерская, ул.Чудинцева 1

 8(8162) 555-880

Кондитерская-мастерская, пр. А. Корсунова 28

 8(8162) 998-811

Островок ТРЦ Мармелад, 1 этаж Ломоносова 29

 8(8162) 555-770

Кулинарная студия «ХочуГотовить», пр. А. Корсунова 28

 8 (8162) 998-588