



Arabeska

CUKIERNIA

KATALOG CIAST



Przed Państwem wybrane ciasta i torty z oferty rodzinnej cukierni ARABESKA.

Nasze wypieki zdobyły serca wielbicieli słodkości i zasłużone uznanie za ich naturalny skład. Przygotowane wyłącznie na naturalnych składnikach, smaczne i dopracowane. Zapraszamy do poznania wybranej oferty i składania zamówień na codzień i od święta!

TORT ŻYDOWSKI

Kultowy i zawsze wyczekiwany. Jeden z najbardziej pracowitościowych i esencjonalnych wypieków Arabeski! Przełożony kremem budyniowo – czekoladowym z dodatkiem bakalii i wzmocniony alkoholem. Sycące, wyjątkowe ciasto o intensywnym smaku.

Tort z zawartością alkoholu.



TORT ROYAL

Prawdziwie królewski tort! Elegancki i różnorodny w smaku. Połączenie mocno kakaowego biszkoptu z chrupiącą czekoladową bezą. Przełożony kremem z masła orzechowego, kremem truflowym oraz dżemem z czarnej porzeczki. Całość podkreślona likierem amaretto, oraz cytrusowymi nutami.

Tort z zawartością alkoholu.



FRAISER

Elegancki, szykowny tort pełen truskawek. Migdałowy biszkopt przełożony słodkim i aksamitnym kremem bawarskim. Całość udekorowana truskawkami.



FERRERO ROCHER

Chrupiący, kremowy tort – idealny dla wielbicieli pralinek. Orzechowe blaty bezowe z dodatkiem czekolady, przełożone kremem czekoladowym z Nutellą. Bomba słodyczy i zarazem idealne połączenie kremowych i chrupkich faktur.



TORT ARABESKA

Wariacja faktur i smaków – tort dla koneserów! Biszkopt orzechowy, nasączony alkoholowym ponczem, przełożony kremem z chrupiącą warstwą czekoladową. Udekorowany ciasteczkami amaretti własnej produkcji.

Tort z zawartością alkoholu.



OPALANA BEZA

Lekki i wykwintny tort, dobry na każdą okazję. Klasyczny biały biszkopt, nasączony ponczem z wódki cytrynowej. Przełożony bitą śmietaną i mascarpone, z curdem z marakui. Udekorowany opalaną bezą.

Tort z zawartością alkoholu.



TORT GIOTTO

Biskopt orzechowy, nasączony alkoholowym ponczem.

Przełożony frużeliną malinową i kremem orzechowym z białą czekoladą i prażonymi orzechami laskowymi.

Tort z zawartością alkoholu.



TORCIK RÓŻANO-TRUSKAWKOWY

Pachnący latem, lekki i słodki tort na wszelkie okazje.

Tradycyjny, jasny biszkopt przełożony konfiturą różaną i musem truskawkowym. Z dodatkiem świeżych truskawek i bitej śmietany.



RAFAELLO NA BEZIE

Tort o smaku kokosowych pralinek Raffaello. Elegancki, prosty i niezwykle słodki! Bezowe migdałowe blaty, przełożone kremem śmietanowo-kokosowym z dodatkiem Malibu. Udekorowany wiórkami kokosowymi.



RAFAELLO Z TRUSKAWKAMI

Tort kokosowy, zainspirowany smakiem pralinek Raffaello z dodatkiem truskawek. Biały biszkopt nasączony alkoholowym ponczem, frużelina truskawkowa, mocno kokosowy krem – wszystko stanowi słodką, harmonijną całość.

Tort z zawartością alkoholu.



TORT CYTRYNOWO-MALINOWY

Tradycyjny tort idealny dla osób lubiących wyraźne, cytrusowe nuty. Jasny, lekki biszkopt, przełożony kremem budyniowo – cytrynowym z malinami. Udekorowany wykonanymi przez nas bezami.



MARCELLO

Wykwintny i mocno czekoladowy. Złożony z sześciu mocno czekoladowych blatów biszkoptowych nasączonych wiśniówką, przełożonych czekoladowym kremem z wiśniami i polany czekoladą.

Tort z zawartością alkoholu.



TORT MOZART

Tort dla koneserów – koncertowo skomponowany z idealnie przenikających się warstw. Błaty orzechowe i biszkopt kakaowy – przełożone kremem budyniowym, słonym karmelem z dodatkiem całych orzechów laskowych i wiśni.

Tort z zawartością alkoholu.



TORCIK MALINOWO-CZEKOŁADOWY

Tort o wyrazistym, ale wyważonym smaku. Idealny dla wielbicieli czekolady! Mocno czekoladowy biszkopt, przełożony musem malinowym. Całość polana czekoladową polewą lustrzaną.



TORT OPIUM

Tort o wciągającym, mocno czekoladowym smaku. Ciemny, czekoladowy biszkopt przełożony blatami bezowymi, kremem kawowo – makowym. Nasączony likierem amaretto.

Tort z zawartością alkoholu.



TORT MOJITO

Tort o smaku inspirowanym znanym cocktailem Mojito. Białe biszkopty nasączone ponczem limonkowym, połączone kremem śmietankowo-limonkowym. Przełożony kwaśną warstwą owocową.



TORT SZWARCWALDZKI

Mocno wiśniowy, tradycyjny tort. Esencjonalny i ciężki – sprawdzi się na elegancką okazję. Biskopt czekoladowy, nasączony wódką wiśniową. Przełożony frużeliną wiśniową i kremem śmietankowym.

Tort z zawartością alkoholu.



TORCIK Z MALINAMI LUB WIŚNIAMI I MUSEM CZEKOLADOWYM

Tort, który nazwać możemy „duetem idealnym”. Czyli połączenie malin lub wiśni i czekolady – słodkości z lekko kwaśnym smakiem owoców. Na całość składa się biszkopt, mus czekoladowy i warstwa malinowa. Idealnie sprawdzi się jako eleganckie ciasto na specjalne okazje.



TORT A'LA SNICKERS

Tort inspirowany popularnym batonem Snickers. Jego wyjątkowy smak wynika z kontrastowego połączenia słodkości kremów i słonego karmelu.

Kakaowy biszkopt, przełożony kremem śmietanowym, słonym karmelem i orzeszkami ziemnymi, z dodatkiem musu czekoladowego.



TORT BLACK VELVET

Aksamitne i głębokie w smaku, zdobywa serca wielbicieli niebanalnych wypieków! Wilgotne ciasto czekoladowo – kawowe, przełożone lekko słonym serkiem typu philadelphia. W masie zanurzone owoce sezonowe – borówki i jeżyny.



TORT ZEWSZĄD OWOCOWY

Wyśmienity, lekki torcik, który zdecydowanie robi wrażenie!
Otoczony owocami zatopionymi w galaretkę – będzie znakomitą
ozdobą i pysznym uwieńczeniem wyjątkowych okazji.



TORT OPERA

Słynne, intensywne ciasto o smaku czekoladowo – kawowym. Warstwy kremu osadzone na delikatnym biszkopcie migdałowym. Elegancki i wyrefinowany tort, będzie idealny na specjalne okazje ciesząc koneserów słodkości!



TORT MARCHEWKOWO-ORZECHOWY

W prostocie tkwi siła! Tak jest też w przypadku tego ciasta. Słodko – kremowy tort, którego kwintesencją stanowią marchewkowo – orzechowe blaty. Jego słodkość równoważy krem z dodatkiem masła orzechowego. Udekorowany orzechami, będzie doskonałym dodatkiem do miłych spotkań!



TORT HRABINY

Tort dla miłośników orzechowych smaków, który zachwyci teksturą i orzechowym smakiem. Chrupiąca warstwa orzechowa, biszkopty i warstwa z kremu mascarpone – to smakowite i udane połączenie, które świetnie sprawdzi się na wszelkich uroczystościach i zachwyci swoim wielopoziomowym smakiem!



TORT OREO

Tort idealny dla miłośników znanych ciasteczek. Kryje w sobie przepyszne warstwy ciemnego biszkoptu, kremowej masy czekoladowej i karmelowej oraz chrupiącej niespodzianki. Udekorowany obficie ciasteczkami Oreo – będzie zachwycał zarówno dorosłych jak i dzieci!



TORT ESTERHAZY

Niezwykłe, chrupkie ciasto złożone z blatów bezowo – migdałowych, przełożonych kremem budyniowo – maślanym z dodatkiem rumu i udekorowane aksamitnym lukrem królewskim. Ten wyjątkowy tort to świetna propozycja dla wielbicieli eleganckich, niecodziennych słodkości.



TORT POMARAŃCZOWO-MAKOWY

Wyśmienity tort w iście świątecznym klimacie. Połączenie makowych biszkoptów, warstwy pomarańczowej z kawałkami owoców i kremu – jest słodkie i zarazem orzeźwiające. Pomimo charakterystycznego zestawienia smaku, tort ten doskonale sprawdzi się o każdej porze roku!



TORT TYSIĄCA WARSTW

Oryginalne ciasto złożone z kruchych blatów przełożonych masą kajmakową oraz prażonymi malinami. Charakteru dodają mu pokruszone orzechy włoskie. Słodkie i wyrefinowane – idealne na specjalne okazje!



FRANCUSKI TORT MALINOWY

Wysublimowany, pyszny tort dla wielbicieli owocowych smaków. Złożony z delikatnych blatów ciasta francuskiego oraz warstw kremu z malinami. To połączenie tworzy idealną całość o wyważonej słodkości i ciekawej fakturze. Ciasto doskonale sprawdzi się na uroczystościach rodzinnych i będzie świetną alternatywą dla tradycyjnych tortów.



MARCINEK

Tradycyjne ciasto wielopokoleniowe. Łagodne i kremowe, które sprawdzi się na każdą okazję – z powodzeniem mogą zastąpić tradycyjny tort. W naszej cukierni przygotowane z blatów przełożonych kremem śmietankowym.



MARLENKA

Miodowa królowa naszej cukierni – wiecie słodki prym wśród rzeszy łąsuchów!! Delikatne ciasto, złożone z blatów miodowych – przełożonych masą budyniową z kajmakiem. Proste, a jednocześnie urocze ciasto na każdą okazję!



CHAŁWOWIEC Z WIŚNIAMI

Ciasto dla wielbicieli chałwy. Wyborne połączenie smaku chałwy, kakao i wiśni. Kakaowy biszkopt przełożony kremem chałwowym i warstwą wiśniową. Całość posypana kakao.

Tort z zawartością alkoholu.



SERNIK PISTACJOWY NA ZIMNO

Niezwykłe aromatyczny i niebanalny sernik, w którym rolę pierwszoplanową gra intensywna masa pistacjowa. Całość osadzona na czekoladowym spodzie. Zwarty, ciężki a zarazem kremowy.



MALINOWA PSYCHOTKA

Prawdziwa psychotka – lekka i delikatna jak chmurka! Kruche blaty, przełożone kremem budyniowym i konfiturą malinową. Zwieńczona chrupiącą i słodką bezą.



MISSISSIPI MUD PIE

Dekadenckie ciasto czekoladowe, w którym łatwo się zatracić!
Esencjonalne brownie pieczone na ciasteczkowym, czekoladowym spodzie. Udekorowane bitą śmietaną i owocami.



TARTA NIEBO

Prawdziwie niebiańska, otulona chmurką bitej śmietany, słodka tarta. Na całość składa się kruchy migdałowy spód, dżem z czarnej porzeczki, krem z białej czekolady i krem śmietankowy. Udekorowana borówkami.



TARTA LEMON Z BEZĄ

Niesamowita tarta z nadzieniem o smaku cytrynowym, obficie otulona przypalaną bezą włoską Orzeźwiająca i jednocześnie stonowana w słodkości – doskonale sprawdzi się na każdą okazję!



SNICKERS

Tarta o smaku przypominającym słynny batonik. Obłędnie słodka, w której główną rolę gra kajmak, orzeszki i dużo kremu na białej śmietanie oraz pojawia się lekko słony akcent. Całość zamknięta jest w ciasteczkowym, równoważącym słodkość spodzie. Ciasto dla wielbicieli niecodziennych, zróżnicowanych tart!



MALINOWA/JAGODOWA CHMURKA

Lekkie ciasto, które zachwyca idealnym, wyważonym połączeniem warstwy owocowej oraz kremu, osadzonych na subtelnym, kruchym spodzie. Dostępne w wielu wersjach smakowych (malinowa, truskawkowa, bananowa, brzoskwiniowa, borówkowa, ananasowa). Świetne dla dzieci i dorosłych!



MALINOWE TIRAMISU

Malinowa wersja słynnego, klasycznego deseru Tiramisu. Delikatne w strukturze i zarazem intensywne w smaku. Zachwyci warstwami i owocową świeżością. Będzie idealnym ciastem zarówno dla dzieci jak i dorosłych.



MALINOWA KREMÓWKA

Nic tak nie nastraja na dobry dzień, jak... kremówka! Nasza malinowa kremówka to proste, ale eleganckie połączenie kremu owocowego i ciasta. Wspaniale się prezentuje i tak samo smakuje, znajdując swoje miejsce na wszelkich imprezach w gronie bliskich.



SZARLOTKA Z BEZĄ PALONĄ

Klasyczna szarlotka na kruchym spodzie, w której warstwa jabłek przykryta jest obfitą bezą. Ciasto świetne na co dzień, na każdą okazję. Tradycyjne i domowe – pachnące jabłkami i domową atmosferą.



TARTA REESE'S

Słodko – słona propozycja dla wielbicieli masła orzechowego. To obłędne połączenie fistaszków, czekolady i krakersów – całość ozdobiona słonymi precelkami. Tarta doskonała na spotkania z przyjaciółmi zaskakująca i wciągająca smakiem.



TARTA ŚLIWKOWO-MIGDAŁOWA Z AMARETTO

Klasyczna, krucha tarta z intensywnym wypełnieniem śliwkowym z dodatkiem likieru amaretto. Pokryta obficie płatkami migdałów. Mimo prostego charakteru – zachwyca elegancją i wyważoną słodkością. Idealnie sprawdzi się na święta lub jako weekendowe ciasto.



TARTA BANANOWA OREO

Przepyszna tarta o zrównoważonej słodkości. Spód z ciasteczek Oreo wypełniony kremową masą budyniową, bananami – całość pokryta obfitą czapą bitej śmietany. Wypiek idealny dla wielbicieli słynnych ciasteczek!



TARTA PISTACJOWA Z TRUSKAWKAMI

Klasyczna tarta osadzona na kruchym spodzie, z przepyszным i intensywnym wnętrzem pistacjowym. Ozdobiona dostępnymi owocami. Sezonowa – wymaga potwierdzenia dostępności owoców.



TARTA KARMELOWA Z ORZECHAMI PEKAN

Wspaniała w smaku, elegancka tarta w której na pierwszy plan wysuwa się karmel oraz smak orzechów. Całość osadzona na migdałowym, kruchym spodzie. Udekorowana kremem orzechowym i karmelizowanymi, delikatnymi w smaku orzechami Pekan. Gratka dla wielbicieli nietuzinkowych słodkości.



MUS CZEKOLADOWY Z GRUSZKAMI

Wykwintny tort, idealny dla miłośników połączenia gruszek i czekolady. Jego warstwy – mus czekoladowy i spód brownies przenikają się, tworząc znakomite wrażenia smakowe.

To efektowny, elegancki tort – znakomicie nadający się na odświeżone okazje.

Nie zawiera produktów pszennych i owsianych.



MOCNO CZEKOLADOWE Z OWOCAMI SEZONOWYMI

Głęboko czekoladowe, wilgotne ciasto w typu brownie, pokryte kremową warstwą bitej śmietany i owocami.

To ciasto dla koneserów głębokiego, czekoladowego smaku, przełamane lekkością śmietany i kontrastującym smakiem owoców. Idealne do kawy, sycące i pyszne!

Nie zawiera produktów pszennych i owsianych.



SERNICZEK WIŚNIOWY NA ZIMNO

Wyjątkowo bogaty w smaku i orzeźwiający sernik na zimno, w którym warstwa masy z serków typu Philadelphia osadzona jest na spodzie z herbatników i pokryta warstwą dżemu wiśniowego. Przypadnie do gustu wielbicielom ciast lekkich, owocowych.



SERNICZEK JAGODOWY Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Intensywnie owocowy sernik z dodatkiem białej czekolady, osadzony na ciasteczkowym, subtelnym spodzie i polany białą czekoladą. Głęboki w smaku, o zwartej konsystencji. Przepadnie do gustu wielbicielom owocowych, orzeźwiających serników.



BEZA ORZECHOWA

Beza, która zaskoczy niejednego konesera słodkości! Błaty bezowe orzechowo – czekoladowe przełożone kremem śmietanowym. Krem z czekoladą i dekoracja w postaci świeżych pomarańczy nadaje ciastu wyjątkowego charakteru.



BEZA DACQUOISE

Kremowe, słodkie i chrupiące ciasto. Dwa blaty bezowe przełożone kremem kajmakowym, posypane kakao. Z orzechami i daktylami.



SERNIK Z LEMON CURD

Sernik dla wielbicieli cytrusowych akcentów. Kremowa warstwa serowa osadzona na kruchym, migdałowym spodzie. Z dodatkiem kremu cytrynowego. Klasyczny lemon curd dodaje temu ciastu świeżości i oryginalności.



SERNICZEK PIECZONY Z MANGO

Słodki sernik na kruchym kakaowym cieście, pokryty smakowitą klajdrą śmietankową z kleksami mango. Idealnie sprawdzi się na imprezach rodzinnych, słodki i pachnący latem.



SERNIK Z BAKALIAMI

Tradycyjny sernik, którego smak przypomina wypieki z dzieciństwa. Prosty i wykwintny zarazem. Wilgotna i zwarta masa serowa z bakaliami, całość udekorowana polewą czekoladową.



SERNIK EARL GREY

Zaskakujący w smaku, dla wielbicieli wyważonych słodkości.
Sernik o smaku czarnej, klasycznej herbaty Earl Grey na spodzie z ciasteczek maślanych.



SERNIK WANILIOWY Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

Kremowy sernik na ciasteczkowym spodzie z warstwą musu truskawkowego. Przywodzi na myśl letnie dni – idealny dla wielbicieli nieoczystych serników. Zachwyci delikatnością i dopasowaniem poszczególnych warstw.



SERNIK TIRAMISU

Sernik nawiązujący do tradycyjnego deseru Tiramisu. Warstwa serowa otoczona słodkimi biszkoptami. Ciasto idealne dla wszystkich wielbicieli kawy!



SERNIK DYNIOWY

Pachnący jesienią, esencjonalny sernik dyniowy z syropem klonowym i orzechami pekan. Dodatek przypraw korzennych czyni go ciastem szczególnie pasującym do jesienno – zimowej aury. Sernik o kremowej, smakowitej konsystencji, przykryty śmietaną – kojarzący się z Pumpkin spice latte.



SERNIK NOWOJORSKI

Klasyk wśród serników! Kremowa warstwa serowa, osadzona na kruchym, ciasteczkowym spodzie. Sernik pieczony, o delikatnym smaku, udekorowany białą polewą i owocami.



SERNIK CHAŁWOWO-KAWOWY

Słodki, elegancki sernik pieczony, w którym dominuje smak klasycznej chałwy sezamowej oraz kawy. Osadzony na ciasteczkowym spodzie i udekorowany polewą. Doskonale na świąteczne okazje oraz na co dzień!



SERNIK REESE'S

Wyśmienite i dopracowane połączenie masła orzechowego, czekolady i sera... Sernik pokryty czekoladowym ganache i orzeszkami – zachwyca nietuzinkowym smakiem i kremową teksturą. To prawdziwa gratka dla wielbicieli słodkich, delikatnych serników.



SERNIK PISTACJOWY

Sernik pieczony, klasyczny – po brzegi wypełniony pistacjami!
Wysmakowany i o bogatej konsystencji. Świetnie sprawdzi się na wyjątkowe okazje i sprawi przyjemność każdemu wielbicielowi pistacji.



SERNIK DACQUOISE

Różnorodny sernik o bogatej fakturze, na który składa się ciasteczkowy spód, kremowa warstwa orzechowo – daktylowa oraz masa twarogowo – kajmakowa. Pokryty warstwą bitej śmietany i karmelizowanymi orzechami. Słodki, bogaty w smaku i zachwycający!



SERNIK ORZECHOWY

Znakomity, wypełniony smakiem orzechów sernik pieczony. Masa serowa tradycyjna osadzona na ciasteczkowym spodzie i otulona w pysznej, słodkiej polewie. Sernik idealny na specjalne okazje, wykwinny i zachwycający słodyczą.





WEGAŃSKI LEŚNY MECH

Wegańska wersja znanego ciasta „Leśny mech”, która zachwyci kremowym, a jednocześnie świeżym smakiem. Szpinakowy, wilgotny biszkopt przełożony bezmlecznym kremem z orzechów nerkowca z dodatkiem soku z cytryny i świeżych borówek.





WEGAŃSKI TOFURNIK Z MANGO

Przygotowany z najlepszych składników – idealny dla wegan i alergików. Ciasto z lekko kwaśnym akcentem, dzięki czemu zyskuje na wyrazistości. Warstwa tofu osadzona na spodzie migdałowo – morelowym, uwieńczona galaretką z agaru o smaku mango – marakuja.





WEGAŃSKIE BOUNTY

Wegańskie ciasto inspirowane smakiem kokosowego batonika Bounty. Kakaowy spód, mocno kokosowy krem i polewa czekoladowa. Wilgotne i wyraziste w smaku ciasto, idealne do kawy.





TORT MAKOWY Z WIŚNIAMI I KAWĄ WEGAŃSKI

Niezwykle smaczny, o wyważonym smaku. Tort dla koneserów, którego słodkość przełamuje kwaśny smak wiśni. Składają się na niego – biszkopt kokosowy z makiem, krem z orzechów nerkowca z kawą i wiśnię.





TORT Z MALINAMI I KREMEM Z KASZY JAGLANEJ WEGAŃSKI

Kremowy i słodki tort – sprawdzi się na każdą okoliczność. Świeży, zaskakujący i po prostu pyszny. Idealny dla wegan i alergików!

Ciasto na wegańskim kefirze, przełożone kremem z kaszy jaglanej o smaku cytrynowo-kokosowym, z dodatkiem malin.





TORT MALINOWO – CZEKOLADOWY

Wegański, elegancki torcik, na który składają się wilgotne blaty czekoladowe oraz malinowe warstwy. Przypadnie do gustu wielbicielom wykwintnych ciast o wyważonej słodkości.





WEGAŃSKA TARTA

Z KREMEM CYTRYNOWYM I BEZĄ

Przygotowana z najlepszych składników – idealna dla wegan i alergików. Krem cytrynowy – lemon curd wypełnia kruchy, kokosowy spód. Całość uwieńczona bezą.





CZEKOLADOWY PRZEKŁADANIEC

Wyśmienity, wilgotny i intensywnie czekoladowy, bezcukrowy torcik przełożony masą śmietankową, z lekko kwaśnym akcentem owocowym. Udekorowany czekoladą i owocami. Doskonały na mniejsze i większe okazje.

Słodzony erytrolelem oraz maltitolem.





SERNICZEK MALINOWY

Doskonale – słodkie fit ciasto bez cukru, złożone z ciasteczkowego spodu, intensywnie malinowej masy oraz pokrywającej ją malinowej galaretki. Nie zawiera produktów pszennych i owsianych. Nie zawiera cukru. Słodzony Erytrole.





SERNIK PISTACJOWY

Pieczony sernik pistacjowy, pokryty pistacjową masą i udekorowany pokruszonymi orzeszkami. Wyważony w słodkości i intensywny. Nie zawiera produktów pszennych i owsianych. Nie zawiera cukru. Słodzony Erytrole.





SERNICZEK Z GALARETKĄ Z CZARNEJ PORZECZKI

Pyszny, niskosłodzony serniczek na zimno, na który składa się kremowa warstwa serowa i spód kakaowo - kokosowy. Uwieńczony warstwą porzeczkową o ciekawej teksturze. Nie zawiera produktów pszennych i owsianych. Nie zawiera cukru. Słodzony Erytrole.





SERNIK JOGURTOWY Z BORÓWKAMI

Kremowy sernik z intensywnie słodkim, kokosowym spodem, w którym zatopione są owoce borówki, nadające kwaskowatości. Wyrzysty w smaku. Nie zawiera produktów pszennych i owsianych. Nie zawiera cukru. Słodzony Erytrole.





FERRERO ROCHER

Bezcukrowa wersja ulubionego tortu FERRERO. Wierne odzwierciedlenie tradycyjnej wersji ciasta, w którym główną rolę grają orzeszki i wyśmienita masa czekoladowa. Nie zawiera produktów pszennych i owsianych.

Nie zawiera cukru.

Słodzony erytrolelem oraz maltitolem.



TORT OWOCOWY

Jasny biszkopt, żelka z czarną porzeczką,
mus porzeczkowy, żelka mango
– marakuja, mus mango.



TORT MALINA

– BIAŁA CZEKOLADA

Mus malinowy, krem z białej czekolady,
jasny biszkopt.



TORT CZEKOLADOWO

– POMARAŃCZOWY

Biskcipt nasączony Cointreau i sokiem pomarańczowym, krem czekoladowo – orzechowy z curdem pomarańczowym.



TORT KOKOS – TRUSKAWKA

Krem mascarpone kokosowy z białą czekoladą, chrupka – prażynka, wiórki, truskawka liofilizowana, biała czekolada, mus truskawkowy, galaretka, frużelina truskawkowa.



TORT MICHAŁEK Z TOFFI

Krem „Biały Michałek” – biała czekolada, orzeszki ziemne, śmietanka, świeże maliny / krem mascarpone toffi / biszkopt jasny klasyczny.



TORT PISTACJOWY – OWOCE LEŚNE

Krem pistacjowy / żelka z owocami leśnymi / chrupka migdałowa / czekoladowy biszkopt.



TORT CZEKOLADOWO – WIŚNIOWY

Krem czekoladowy / frużelina wiśniowa
/ biszkopt czekoladowy.



TORT CZEKOLADOWO – KAWOWY

Krem czekoladowy / krem kawowy / chrupka
wafelkowa / czekoladowy biszkopt



TORT TRUSKAWKA

Jasny biszkopt, krem śmietanowy,
owoce zatopione w kremie.



TORT ORZECHOWY Z WHISKEY

Orzechowy biszkopt nasączony Whiskey
/ warstwa bezowa / krem czekoladowy



TORT CHAŁWOWO-MAKOWY Z WIŚNIĄ

Makowe blaty przełożone kremem śmietanowo-chałwowym i warstwą wiśni.



TORT OREO Z MALINAMI

Jasny biszkopt, krem malinowy, krem śmietanowy z malinami, warstwa Oreo.



TORT CYTRYNOWO – MALINOWY

biskopt / masa budyniowa o smaku cytrynowym / maliny.



TORT MOCNO CZEKOLADOWY

Mocno czekoladowe ciasto, czekoladowy ganache, frużelina malinowa



TORT SNICKERS

Biskopt czekoladowy, krem mascarpone ze śmietanką, słony karmel, orzeszki ziemne, mus czekoladowy













94 - MONOPORCJE





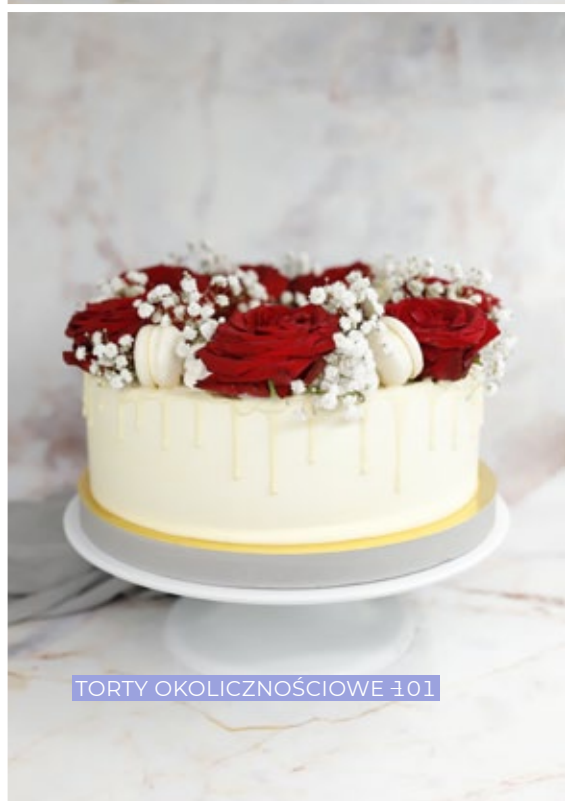


























TORTY KLASYCZNE

Tort Żydowski 3

Tort Royal 4

Fraisier 5

Ferrero Rocher 6

Tort Arabeska 7

Opalana Beza 8

Tort Giotto 9

Torcik różano - truskawkowy 10

Raffaello na bezie 11

Raffaello z truskawkami 12

Tort cytrynowo - malinowy 13

Marcello 14

Tort Mozart 15

Torcik malinowo - czekoladowy 16

Tort Opium 17

Tort Mojito 18

Tort Szwarcwaldzki 19

Torcik z malinami lub wiśniami i musem czekoladowym 20

Tort a'la Snickers 21

Tort Black Velvet 22

Tort zewsząd owocowy 23

Tort Opera 24

Tort marchewkowo - orzechowy 25

Tort Hrabiny 26

Tort Oreo 27

Tort Esterhazy 28

Tort pomarańczowo - makowy 29

Tort tysiąca warstw 30

Francuski tort malinowy 31

CIASTA I SERNIKI

Marcinek 32

Marlenka 33

Chałwowiec z wiśniami 34

Sernik pistacjowy na zimno 35

Malinowa pychotka 36

Missisipi mud pie 37

Tarta Niebo 38

Tarta Lemon z bezą 39

Snickers 40

Malinowa/ jagodowa chmurka 41

Malinowe Tiramisu 42

Malinowa kremówka 43

Szarlotka z bezą paloną 44

Tarta Reese's 45

Tarta śliwkowo - migdałowa z amaretto 46

Tarta bananowa Oreo 47

Tarta pistacjowa z truskawkami 48

Tarta karmelowa z orzechami Pekan 49

Mus czekoladowy z gruszkami 50

Mocno czekoladowe z owocami sezonowymi 51

Serniczek wiśniowy na zimno 52

Serniczek jagodowy z białą czekoladą 53

Beza orzechowa 54

Beza Dacquoise 55

Sernik z lemon curd 56

Serniczek pieczony z mango 57

Sernik z bakaliami 58

Sernik Earl Grey 59

Sernik waniliowy z musem truskawkowym 60

Sernik Tiramisu 61

Sernik dyniowy 62
Sernik nowojorski 63
Sernik chałwowo - kawowy 64
Sernik Reese's 65
Sernik pistacjowy 66
Sernik Dacquoise 67
Sernik orzechowy 68

WEGE CIASTA

Wegański leśny mech 69
Wegański tofurnik z mango 70
Wegańskie Bounty 71
Tort makowy z wiśniami i kawą wegański 72
Tort malinami i kremem z kaszy jaglanej wegański 73
Tort malinowo – czekoladowy 74
Wegańska tarta z kremem cytrynowym i bezą 75

FIT CIASTA

Czekoladowy przekładaniec 76
Serniczek malinowy 77
Sernik pistacjowy 78
Serniczek z galaretką z czarnej porzeczki 79
Sernik jogurtowy z borówkami 80
Ferrero Rocher 81

WARSTWY TORTÓW 82–89

MONOPORCJE 90–96

WEGE MONOPORCJE 97–98

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE 99–108

Prezentowane ciasta i torty stanowią wybraną bazę wypieków cukierni. Każdy z nich występuje w wielu średnicach i zostaje dopasowany do Państwa zamówienia. Jesteśmy jednak otwarci na Państwa sugestie – zapraszamy do kontaktu i życzymy słodczy na co dzień!



Arabeska

CUKIERNIA

CIASTA I TORTY NA ZAMÓWIENIE

Przygotowane w zamojskiej
pracowni cukierniczej,
na naturalnych składnikach.

tel. 516 080 055

arabeskazamosc@gmail.com

Nasze ciasta dostępne codziennie
w witrynie Arabeska Kawiarnia & Cocktailbar.

ul. Bazyliańska 1, Stare Miasto Zamość

22-400 Zamość

www.arabeskakawiarnia.pl

