

M ▲ ▲ ≡ B ▣ Ч

www.malevich.kz



МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ
И ЭКЛЕРЫ

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Эклер

ВАНИЛЬНЫЙ

Заварной крем на основе сливок с добавлением экстракта бурбонской ванили. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

ФИСТАШКОВЫЙ С МАЛИНОЙ

Малиновое кули - французский соус на основе натурального малинового пюре и заварной крем на основе фисташковой пасты собственного приготовления. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

ВИШНЕВЫЙ

Заварной крем на основе натурального вишневого пюре и сливочного масла. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Эклер

КАРАМЕЛЬНЫЙ

Заварной крем на основе молока, сливок и соленой карамели. Кракелин и яркий декор из бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

КОФЕЙНЫЙ

Заварной крем на основе кофейных зерен, замоченных в сливках. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

Попросите добавить карамель, чтобы сделать эклер еще ярче, вкуснее и насыщенней.

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

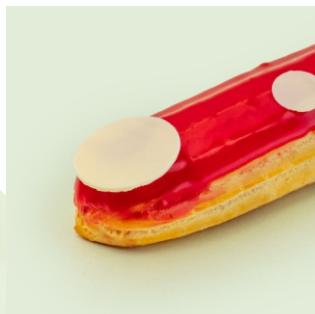
ТРОПИЧЕСКИЙ

Крем на основе натуральных пюре манго, маракуйи, банана и лимонного сока. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч

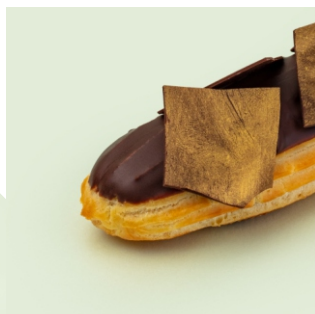


Эклер

ЯГОДНЫЙ МИКС

Заварной крем на основе микса натуральных пюре черной смородины, клубники и малины. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.

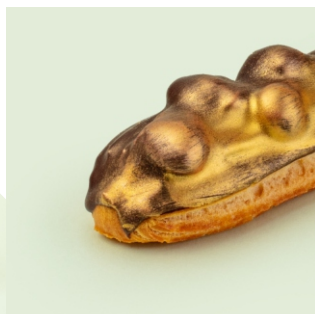


Эклер

ШОКОЛАДНЫЙ

Заварной крем на основе темного бельгийского шоколада и сливочного масла. Глазурь из темного бельгийского шоколада и кандурина

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

ФУНДУЧНЫЙ

Заварной крем на основе фундучного пралине и сливочного масла. Цельный фундук и темный бельгийский шоколад

~ 80 гр. 1200 тг.

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Эклер

ФИСТАШКОВЫЙ С КЛУБНИКОЙ

Клубничное кули - французский соус на основе натурального клубничного пюре и заварной крем на основе фисташковой пасты собственного приготовления

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

СМОРОДИНА- ВАНИЛЬ

Заварной крем на основе сливок с добавлением экстракта бурбонской ванили и смородиновое кули - французский соус на основе натурального смородинового пюре

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

АРАХИСОВЫЙ С СОЛЕННОЙ КАРАМЕЛЬЮ

Заварной крем на основе молока, сливок и соленой карамели. Эклер покрыт слоем темного бельгийского шоколада с жареным арахисом и карамелью

~ 80 гр. 1200 тг.

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Эклер

КЛУБНИКА & ВИШНЯ

Клубничное кули - французский соус на основе натурального клубничного пюре. Заварной крем на основе натурального вишневого пюре и сливочного масла. Глазурь на основе сливок и бельгийского шоколада, декор из шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

ХАЛВА & СЛИВКИ

Нежный и воздушный заварной крем на основе натуральной подсолнечной халвы и взбитых сливок. Глазурь на основе бельгийского шоколада и сгущенного молока, сигара из темного шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

КАРАМЕЛЬ & МАНГО

Микс двух кремов: заварной крем на основе молока, сливок и соленой карамели и сочный крем на основе натурального пюре манго и лимонного сока. Глазурь на взбитых сливках и бельгийского шоколада, декор из бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.

ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Эклер

ВАНИЛЬ & МАЛИНА

Заварной крем на основе сливок с добавлением экстракта бурбонской ванили. Малиновое кули - французский соус на основе натурального малинового пюре.

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

ТРОПИК & МАЛИНА

Двусоставная сочная начинка. Крем на основе натуральных пюре манго, маракуйи и лимонного сока. Малиновое кули - французский соус на основе натурального малинового пюре.

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

МЕДОВЫЙ

Крем на основе натурального гречишного меда. Нежный и изысканный вкус меда и сливок. Глазурь на основе взбитых сливок и бельгийского шоколада с посыпкой из медовой крошки.

~ 80 гр. 1200 тг.



ЭКЛЕРЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Эклер

ЛИМОННЫЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Заварной крем с добавлением натурального пюре лимона и белого шоколада.

Хрустящий карамельный корпус, глазурь, пищевое золото и ломтики белого шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.



Эклер

КЛУБНИЧНЫЙ

Заварной крем на основе натурального пюре клубники. Глазурь на основе взбитых сливок и белого бельгийского шоколада

~ 80 гр. 1200 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирожное

ЯБЛОКО- ФУНДУК

Бисквит на основе фундучной муки. Яблочная начинка - яблоки, изюм и натуральное пюре маракуйи. Крем "Шантийи" - заварной английский крем с добавлением сыра Маскарпоне и экстрактом бурбонской ванили

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

ПЕРСИК- МАРАКУЙЯ

Персиковое муале - нежный бисквит на основе натурального персикового пюре и марципана. Нежный сливочный мусс с белым шоколадом. Сочная и утонченная начинка конфи из пюре натурального персика и экзотической маракуйи без косточек. Хрустящий слой из французской вафельной крошки и бельгийского шоколада

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

ФИСТАШКА- МАЛИНА

Фисташковый бисквит - бисквит на основе миндальной муки и фисташковой пасты. Конфи из натурального пюре малины. Мусс "Cream Cheese" - творожный сыр, итальянская меренга и взбитые сливки

~ 120 гр. 1690 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Пирожное

ПЛОМБИР-СМОРОДИНА

Ароматное конфи из смородины в объятиях сливочного мусса Cream Cheese, с нежным бисквитом на основе марципана

~ 170 гр. 1690 тг.

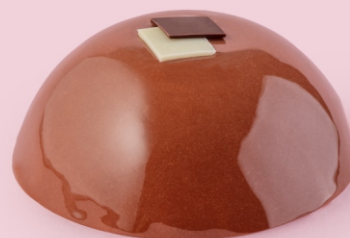


Пирожное

ВИШНЯ-МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Цельные ягоды вишни без косточки в ярком и вкусном вишневом конфи. Молочно-шоколадный мусс - заварной английский крем, белый бельгийский шоколад и сливки. Классический пышный шоколадный бисквит

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

ШОКОЛАД-ПРАЛИНЕ

Молочно-шоколадный мусс. Хрустящий слой - вафельная крошка, фундучное пралине и молочный шоколад. Солёная карамель с добавлением экстракта бурбонской ванили. Бисквит - меренга и фундучная мука

~ 120 гр. 1690 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирожное

КАЗАХСКОЕ ЧАЕПИТИЕ

Бисквит из миндальной муки с добавлением молотого тары и микса обжаренных орехов. Мусс "Earl Grey" - взбитые сливки, белый шоколад и чай с добавлением бергамота. Крем - натуральное пюре персика, курага, изюм и лимонный сок

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

ИНЖИР- TOFFEE

Карамельный бисквит с инжиром, пюре банана и марципаном. Сливочный мусс "Соленая Карамель". Кофейный сюррем - английский заварной крем с натуральным кофе

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ С ЛИМОНОМ

Нежный бисквит на основе натурального персикового пюре и марципана. Конфи из натурального пюре лимона с добавлением бергамота. Мусс "Earl Grey" - взбитые сливки, белый шоколад и чай с добавлением бергамота

~ 120 гр. 1690 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Пирожное

МАЛИНА - БЕРГАМОТ

Необычный мусс "Бергамот" с добавлением черного чая, сливок и белого бельгийского шоколада. Конфи из пюре малины собственного приготовления. Прослойка из хрустящей французской вафли с молочным шоколадом. Два бисквита: классический «Красный бархатный бисквит» и бисквит муале.

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

МАНГО - МАРАКУЙЯ

Мусс на основе сливок и белого шоколада с добавлением натурального пюре тропических фруктов с ярким и насыщенным центром в виде конфы из манго и маракуйи

~ 120 гр. 1690 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирожное

КРАСНЫЙ БАРХАТ

Пышный бисквит красного цвета и нежный мусс Cream Cheese с итальянской меренгой и взбитыми сливками

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

WHOOPIE PIE

Классический воздушный бисквит с ярким шоколадным вкусом и нежный мусс Cream Cheese с итальянской меренгой и взбитыми сливками

~ 120 гр. 1690 тг.

ПИРОЖНЫЕ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч

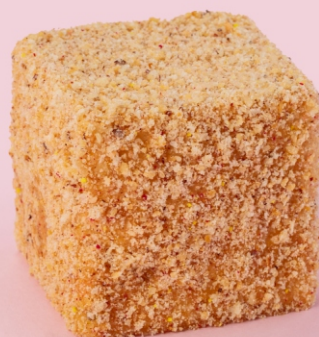


Пирожное

МЕДОВИК

Классическое заварное тесто на основе натурального меда, крем на основе вареного сгущенного молока, сливок и сметаны

~ 120 гр. 1690 тг.



Пирожное

ЭСТЕРХАЙЗИ

Фундучно-миндальные коржи, с пропиткой из заварного крема, с хрустящей меренгой и насыщенным сливочно-ореховым вкусом

~ 120 гр. 1690 тг.

ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч

ВЕС ТОРТА ВАРИИРУЕТСЯ В УКАЗАННЫХ ПРЕДЕЛАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЫБРАННОГО ВКУСА

S Ø 110 MM

НЕБОЛЬШОЙ ТОРТ
ВЕСОМ 250 - 350 ГР.
НА 1-2 ПЕРСОНЫ



M Ø 160 MM

СРЕДНИЙ ТОРТ
ВЕСОМ 600 - 700 ГР.
НА 3-4 ПЕРСОН



L Ø 180 MM

ТОРТ ОПТИМАЛЬНОГО
РАЗМЕРА ВЕСОМ ДО
1,2 КГ. НА 5-6 ПЕРСОН



XL Ø 240 MM

БОЛЬШОЙ ТОРТ
ВЕСОМ 1,5 - 2 КГ.
НА 7-10 ПЕРСОН



L



S



XL



M



ВЫБЕРИТЕ
ОФОРМЛЕНИЕ
ТОРТА

ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



КРАСНЫЙ
БАРХАТ



КАЗАХСКОЕ
ЧАЕПИТИЕ



ИНЖИР-
TOFFEE



ШОКОЛАД-
ПРАЛИНЕ



ЯБЛОКО-
ФУНДУК



ФИСТАШКА-
МАЛИНА



ПЛОМБИР-
СМОРОДИНА



ПЕРСИК-
МАРАКУЙЯ



WHOOPIE PIE



ВИШНЯ-
МОЛОЧНЫЙ
ШОКОЛАД



АНГЛИЙСКИЙ
ЧАЙ
С ЛИМОНОМ



МАНГО-
МАРАКУЙЯ

ТОРТЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



ЭСТЕРХАЙЗИ

8500 тг. - 1 кг.

Фундучно-миндальные коржи, с пропиткой из заварного крема, с хрустящей меренгой и насыщенным сливочно-ореховым вкусом. Торт оформлен орехово-бисквитной крошкой и шарами из темного бельгийского шоколада



МЕДОВИК

8500 тг. - 1 кг.

Классическое заварное тесто на основе натурального меда. Крем на основе вареного сгущенного молока, сливок и сметаны. Торт оформлен крошкой из заварного медового теста и шарами из темного бельгийского шоколада

ДАННЫЙ ВИД ТОРТОВ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ РАЗМЕРОМ ОТ 1 КГ. И БОЛЕЕ. СТОИМОСТЬ УКАЗАНА ЗА 1 КГ ТОРТА. ТОЧНАЯ СТОИМОСТЬ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПОСЛЕ ВЗВЕШИВАНИЯ, ПЕРЕД ОТДАЧЕЙ



CHEESECAKE TARY

Нежный сливочный чизкейк с добавлением тары на хрустящей песочной подложке с талканом. Вкус с особым колоритом. Порционный десерт

кусочек - 1200 тг.





КОСМИЧЕСКАЯ ГЛАЗУРЬ
- в подарок к торту



ДЕКОР ШОКОЛАДНЫМИ
ПЛАНЕТАМИ - 4500 .-

ДЕКОР В СТИЛЕ «КОСМОС»
от 1500 .-за набор 5 эклеров
или 6 пирожных

9 пирожных / эклеров - 2200.-
12 пирожных / эклеров - 3000.-



Макарун

СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

Французское печенье на миндальной муке.
Прослойка из мягкой сладко-соленой карамели
на сливочной основе

порция 6 штук - 3600 тг.



МАКАРУНЫ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Макарун

ФУНДУК

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе фундучной пасты, темного бельгийского шоколада и фундучного пралине

порция 6 штук -3600 тг.



Макарун

ТРОПИК

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе взбитых сливок, бельгийского шоколада и микса натуральных пюре манго и маракуйи

порция 6 штук - 3600 тг.



Макарун

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Французское печенье на миндальной муке. Ганаш на основе бельгийского шоколада, взбитых сливок и натурального пюре ягод черной смородины

порция 6 штук - 3600 тг.

ПЕЧЕНЬЕ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Печенье

ШОКОЛАДНОЕ

Большое печенье на основе темного бельгийского шоколада с ярким шоколадным вкусом

1 шт. – 500 тг. (~ 70 гр.)



Печенье

АРАХИСОВОЕ

Печенье на основе натуральной арахисовой пасты и мягкого сливочного масла

1 шт. – 500 тг. (~ 70 гр.)



Печенье

ИМБИРНОЕ

Печенье на основе молотого сушеного имбиря и корицы

1 шт. – 500 тг. (~ 70 гр.)

КЕКСЫ

М ▲ Л ≡ В ▽ Ч



Кекс

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Кекс на основе миндальной муки, цедры апельсина и цукатов, которые мы готовим сами.
Сладкая фирменная пропитка

Порция 3 шт. - 1200 тг.



Кекс

МРАМОРНЫЙ

Кекс на основе сливок, какао и экстракта ванили.
Пропитка на основе темного рома и экстракта бурбонской ванили

Порция 3 шт. - 1200 тг.



Кекс

ФИСТАШКОВЫЙ

Кекс на основе фисташковой пасты с добавлением кусочков фисташки.
Сладкая фирменная пропитка

Порция 3 шт. - 1200 тг.

ПИРОГИ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирог

ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая творожная начинка со сливками. Оформление из нежной и сладкой опаленной меренги

Малый пирог 12 см – 1500 тг.
Большой пирог 27 см – 6000 тг.



Пирог

ЯБЛОЧНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Начинка из сладких рубленых яблок томленных с корицей. Оформление из сладкой сливочной посыпки на основе миндальной муки

Малый пирог 12 см – 1500 тг.
Большой пирог 27 см – 6000 тг.



ПИРОГИ

М ▲ Л ≡ В ▣ Ч



Пирог

ЯГОДНО-ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая творожная начинка со сливками, с добавлением микса из малины, клубники, смородины. Оформление из нежной меренги с кусочками сублимированной клубники

Малый пирог 12 см – 1500 тг.

Большой пирог 27 см – 6000 тг.



Пирог

ЛИМОННО-ТВОРОЖНЫЙ

Хрустящее песочное тесто. Нежная сладкая начинка с тонким оттенком цитруса. Творожная заварная начинка с добавлением сгущенки и натурального пюре лимона

Малый пирог 12 см – 1500 тг.

Большой пирог 27 см – 6000 тг.





Вкусы конфет:

«ФУНДУК»
«БЕРГАМОТ»
«ФИСТАШКА»
«ТРОПИК»
«КАРАМЕЛЬ»

Корпус конфет выполнен из темного бельгийского шоколада. Начинка – нежное и мягкое пралине с соответствующим вкусом на основе натуральной пасты или пюре соответственно

950 тг/шт

Шоколад ручной работы
- 40 г\гр



СОБЕРИТЕ НАБОР
НА СВОЙ ВКУС!



ИДЕАЛЬНО
ДЛЯ ПОДАРКА

МИКСУЙТЕ
С НАСЛАЖДЕНИЕМ!





instagram



СОХРАНИТЬ
КОНТАКТ



Мы в 2Gis

М ▲ ▲ ≡ В ▽ Ч

www.malevich.kz

@malevich_sweets

ВКУСНОЕ ОБЯЗАНО
БЫТЬ КРАСИВЫМ!

+7 777 244 66 11

пр. Назарбаева, 130

