



ASTRAKHAN

KONTRAST



1999

# КАТАЛОГ

.....  
КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»

# НАШИ МАГАЗИНЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»

МАГАЗИН

«KONTRAST»

📍 ул. Н. Островского, 152, к3

☎ 8 (927) 580 89 34

МАГАЗИН

«KONTRAST»

📍 пер. Пеший, 19

☎ 8 (8512) 29 87 29

МАГАЗИН

«KONTRAST»

📍 ул. В. Ноздрина, 60

☎ 8 (967) 829 95 29

МАГАЗИН

«PROMENADE»

📍 ул. Жилая, 7а

☎ 8 (967) 827 73 13

КАФЕ/МАГАЗИН

«KONTRAST BIJOU»

📍 ул. Кирова, 42

☎ 8 (8512) 51 11 51

КАФЕ/МАГАЗИН

«KONTRAST PROVANCE»

📍 ул. Биртюльская, 7

☎ 8 (8512) 29 60 50

КАФЕ-ПИЦЦЕРИЯ/МАГАЗИН

«KONTRAST GUSTO»

📍 ул. Генерала Епишева, 31

☎ 8 (8512) 50 00 03

МЫ ГАРАНТИРУЕМ БЕЗУПРЕЧНОЕ КАЧЕСТВО ВСЕХ ПРЕДЛАГАЕМЫХ ТОВАРОВ,  
И СОТРУДНИЧАЕМ ТОЛЬКО С ПРОВЕРЕННЫМИ ПОСТАВЩИКАМИ.  
ПОДЛИННОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ГАРАНТИРУЕТСЯ СООТВЕТСТВУЮЩИМИ  
СЕРТИФИКАТАМИ.

☎ +7 (927) 580 89 34

🌐 am-house.ru

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ КОНТРАСТ В WHATSAPP ▶



# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ПРАГА

Шоколадный бисквит пропитанный сиропом, украшен заварным шоколадно-масляным кремом.

-900г-



## ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Шоколадный бисквит, сливочный крем, вишня.

-700г-



## КОФЕЙНАЯ ПЧЁЛКА

Основание из сладких кукурузных хлопьев с вареным сгущенным молоком, сырно-кофейное суфле. Украшен карамельным гелем.

-900г-



## БЛАНШ

Арахисовый бисквит, сливочное суфле с добавлением белого шоколада. Украшен сливками и арахисовой пудрой.

-950г-



## СМЕТАННО-ОРЕХОВЫЙ

Нежный ореховый бисквит, прослоенный сметанно-сливочным кремом с добавлением сгущенного молока и дробленого грецкого ореха и украшен шоколадной глазурью.

-900г-



## ПОЛЁТ

Коржи из орехового безе, крем масляно-заварной, украшен ореховым безе.

-800г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## КИЕВСКИЙ

*Коржи из орехового безе с добавлением арахиса, шоколадно-масляный крем. Украшен обжаренным арахисом и крошкой безе.*

-700г-



## РАДУЖНЫЙ

*Масляно-ванильный бисквит, прослоенный сливочным кремом, с добавлением сливочного сыра, украшен взбитыми сливками.*

-2100г-



## МОРКОВНЫЙ

*Масляный бисквит с добавлением тёртой моркови, пюре из ананасов, корицы и грецкого ореха, прослоенный сливочным кремом из натуральных сливок и сливочного сыра. Украшен мастичными фигурками в виде морковки.*

-1350г-



## МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

*Ванильные коржи прослоены сметанным кремом, украшен ягодами и мини-безе.*

-1200г-



## БАНАНОВЫЙ

*Ванильные коржи прослоены сливочным кремом с добавлением бананов.*

-1050г-



## НАПОЛЕОН

*Классическое слоеное тесто, масляный крем с добавлением сгущенного молока.*

-1100г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## СНИКЕРС

*Шоколадный бисквит, сырный крем с добавлением сгущенного молока и прослойка карамельного соуса с арахисом.*

-900г-



## ТРИ ШОКОЛАДА

*Два шоколадных бисквита, в середине и в основании сырно-сливочное суфле с тремя видами шоколада (белый, чёрный, молочный). Украшен взбитыми сливками и пластинками шоколада.*

-1000г-



## БУДАПЕШТ

*Коржи из меренги (с грецким орехом и миндалём), крем сливочный со вкусом пломбира с натуральным пюре чёрной смородины. Украшен белым безе.*

-800г-



## КОКЕТКА

*Тонкие коржи бисквита, творожные коржи, прослойка орехового безе и заварного масляного крема со сгущенным молоком. Украшен взбитыми сливками и ореховым безе.*

-1200г-



## ЛЮБИМОФФ

*Шоколадный бисквит, суфле с молочным шоколадом в сочетании с профитролем с заварным кремом. Украшен шоколадом, сахарной пудрой и профитролями.*

-1100г-



## САНЧО-ПАНЧО

*Сочетание белого и шоколадного бисквита, сметанный крем, прослойка консервированных ананасов. Украшен шоколадной глазурью.*

-1100г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ПТИЧЬЕ МОЛОКО

*Ванильный бисквит, сливочное суфле. Украшен шоколадной глазурью.*

-1000г-



## СУЛАМИФЬ

*Песочное тесто с грецкими орехами в карамельной нуге в основании, творожное и шоколадное суфле. Украшен шоколадной стружкой и сахарной пудрой.*

-900г-



## ДЖЕННИ

*Белый бисквит, заварной крем, сливочное суфле, украшен ягодами клубники и черной смородиной в желе, со взбитыми сливками.*

-700г-  
-1400г-



## ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

*Шоколадный бисквит, шоколадно-масляный крем с добавлением вишни настоящей на коньяке, украшенный шоколадной глазурью и кондитерской посыпкой.*

-1000г-  
-2000г-



## КРАСНЫЙ БАРХАТ

*Масляный бисквит, прослоенный сливочно-сырным кремом. Украшен бисквитной крошкой.*

-1350г-



## ДЕБЮТ

*Масляный бисквит, вишнево-йогуртовое суфле с ягодами вишни. Украшен взбитыми сливками и шоколадом.*

-900г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ЧИЗКЕЙК ТВОРОЖНЫЙ

Ванильный бисквит в основании и сливочно-творожное суфле, украшен конфи манго-персик.

-950г-



## ЧИЗКЕЙК ТВОРОЖНО- СМОРОДИНОВЫЙ

Маковый бисквит, сливочно-творожное суфле. Украшен конфи из черной смородины.

-1000г-



## ЧИЗКЕЙК NEW YORK

Песочный миндальный корж и нежное суфле из натурального сыра.

-1550г-



## ЧИЗКЕЙК МАКОВЫЙ

Ванильный бисквит, творожно-маковое суфле, сливочно-апельсиновое суфле, украшен маком и мандаринами

-1000г-



## СЛИВОЧНЫЙ

Бисквит, пропитанный сиропом с заварным масляным кремом.

-900г-



## МЕДОВЫЙ ПРЕМИУМ

Медовые коржи в сочетании со сливочным суфле и прослойкой пюре из маракуйи. Украшен дольками мандарина и шоколадом.

-650г-

-1100г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ТРИ ОРЕШКА

*Арахисовый бисквит в сочетании с муссом из миндаля, фисташек и фундука. Украшен шоколадной глазурью и орешками.*

-700г-  
-1200г-



## ФУНДУЧИТО

*Мусс с фундучным пралине с добавками шоколадной крошки в сочетании с карамельно-ореховым бисквитом. Украшен какао-пудрой и шоколадной стружкой.*

-770г-  
-1050г-



## С НУГОЙ

*Два вида бисквита – шоколадно-ореховый и ванильный. Два вида суфле – шоколадное и карамельно-ореховое. Украшен нугой.*

-1300г-



## КАРАМЕЛЬНЫЙ СО СЛИВКАМИ

*Шоколадный бисквит со сливочно-карамельным кремом. Украшен молочным шоколадом.*

-1300г-



## СКАНДИНАВСКИЙ

*Песочные рулетики с черносливом, сметанно-сливочный крем, украшен черносливом и шоколадом.*

-1400г-



## ШОКОЛАДНЫЙ

*Шоколадный бисквит, прослоенный шоколадно-масляным кремом. Украшен шоколадной глазурью.*

-1260г-



# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ

Ванильный бисквит, прослоенный сливочно-сырным кремом.

-1300г-



## СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ С ЯГОДАМИ

Масляный бисквит, пропитанный сахарным сиропом и прослоенный сливочно-сырным кремом с йогуртом и кусочками консервированного ананаса, банана и клубники. Украшен цветочками из сырно-сливочного крема.

-1500г-



## ЧАШКА КОФЕ

Два вида коржей – шоколадный и песочный. Два вида крема – йогуртовый и шоколадный. Украшен шоколадной крошкой.

-750г-



## ЕГИПЕТСКИЙ

Нежная меренга с добавлением грецкого ореха, прослоенная сливочно-сырным кремом.

-1150г-



## НЕЖНОСТЬ

Медовые коржи, сливочно-сырный крем, украшен безе.

-1100г-



## ОРЛЕАН

Французский бисквит в сочетании с тремя видами суфле: сливочное, карамельное и шоколадное. Украшен кондитерским гелем, белым ганашем и шоколадом.

-700г-  
-1150г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ДАНИССИМО

Маковый бисквит, творожное суфле с кусочками абрикоса. Украшен кондитерским гелем, шоколадом и цукатами.

-1100г-



## ВЕСЕННИЙ

Ванильный бисквит, взбитые сливки со вкусом тирамиссу. Украшен взбитыми сливками.

-900г-



## ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Песочный корж с молотым фундуком, сливочное и смородиновое суфле, натуральное пюре из черной смородины в желе.

-1000г-



## ОРЕХОВЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Ореховые коржи, масляный крем, чернослив, украшен орехами.

-1600г-



## ДЕСЕРТ НАПОЛЕОН

Коржи из слоеного теста с ванильно-сливочным кремом.

-400г-

## РЕЙК

Шоколадный и медовый бисквит, прослоены сливочным кремом и кремом с вареной сгущенкой и черносливом.

-575г-



## РУЛЕТ

### КАРАМЕЛЬНЫЙ С ОРЕХОМ

Меренговый рулет, крем тирамиссу с орехом. Украшен карамельным соусом.

-390г-

### МЕРЕНГА СЛИВОЧНАЯ

Меренговый рулет с кремом тирамиссу.

-290г-

### СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Шоколадный бисквит с вареной сгущенкой.

-400г-

# ТОРТЫ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ЯГОДНОЕ ОБЛАКО

Ванильный бисквит, прослоен сливочно-сырным кремом с черной смородиной. Украшен ягодами и мини-безе.

-1200г-



## ТРОПИКАНКА

Французский бисквит, прослоенный банановым суфле и суфле из маракуйи. Украшен банановым гелем, банановыми чипсами и шоколадом.

-1200г-



## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Шоколадный бисквит, пропитанный кофейным сиропом, сливочно-сырное суфле с добавлением ликера «Бейлиз». Украшен шоколадной стружкой.

-1100г-



## ФРУКТОВЫЙ

Французский бисквит, клубничное суфле и сливочное суфле из консервированного ананаса. Украшен кондитерским гелем.

-1100г-



## ЩЕЛКУНЧИК

Сливочное суфле с нугой и фундуком в сочетании с шоколадным бисквитом. Украшен карамельным гелем, фундуком и шоколадом.

-1000г-



## ШОКОЛАДНЫЙ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Шоколадно-масляный бисквит, пропитанный сахарным сиропом и прослоенный шоколадным сливочно-сырным кремом. Украшен шоколадной глазурью и шоколадным печеньем с шоколадно-сырной начинкой.

-1400г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ТАРТАЛЕТКА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Песочное основание с шоколадно-ореховым пралине. Украшен шоколадной глазурью с грецкими орехами в карамели и сахарной пудрой.*

-130г-



## ТАРТАЛЕТКА ЛИМОННАЯ С МЕРЕНГОЙ

*Песочное основание с лимонным кремом. Украшена обожжённой меренгой.*

-145г-



## ТАРТАЛЕТКА ГРУШЕВАЯ

*Песочное основание с миндально-сливочной начинкой. Украшена грушей и кондитерским гелем.*

-140г-



## КЛАФФУТИ ЛИМОННЫЙ

*Песочное тесто с добавлением цедры лимона, лимонная начинка залита сливочным суфле. Украшена обожжённой меренгой.*

-110г-



## ШОКОЛАДНАЯ МЕРЕНГА

*Ореховая меренга с корицей, взбитые сливки с добавлением тёмного шоколада с молотым миндалём и вишней.*

-80г-



## КОКО

*Французский бисквит в сочетании с нежным кокосовым муссом, взбитыми сливками и ягодами клубники. Украшено обожжённой меренгой.*

-90г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Меренга (с грецким орехом и миндалём), крем из взбитых сливок с карамелью, яблоки с добавлением корицы в карамельном соусе. Украшен карамельным соусом и миндалём.

-90г-



## КРЕМ-ЭСПРЕССО

Кофейная меренга (с грецким орехом и миндалём), крем из взбитых натуральных сливок со вкусом пломбира. Украшен грильяжем и сливочно-кофейной помадкой.

-90г-



## БУДАПЕШТ

Коржи из меренги (с грецким орехом и миндалём), крем сливочный со вкусом пломбира, прослойка из натурального пюре чёрной смородины, украшен сахарной пудрой.

-90г-



## ЧИЗКЕЙК «КАППУЧИНО»

Песочное основание с грецким орехом, сырное суфле с кофе «капучино», украшен грецким орехом.

-100г-



## БЕЗЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Безе с грецким орехом внутри.

-20г-



## БЕЗЕ «ПАВЛОВА»

Нежное безе, украшенное взбитыми сливками и ягодами.

-80г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## БЕЗЕ НА ПАЛОЧКЕ

*Взбитый яичный белок.*



## КЕЙК ПОПС

*Шарики из бисквита со сгущенкой, покрыты шоколадной глазурью и украшены кондитерской посыпкой.*

-28г-



## ПРЯНИК ЦИФРА

*Пряничное тесто, глазурь.*



## ПРЯНИК В АССОРТИМЕНТЕ

*Пряничное тесто, глазурь.*



## ШОКОЛАДНО- БАНАНОВОЕ

*Масляный бисквит с добавлением бананового пюре и грецкого ореха, прослойка из бананов в карамели, шоколадно-сырный крем. Украшено кусочками жареного банана в карамели с шоколадом.*

-160г-



## МОРКОВОНОЕ

*Масляный бисквит с добавлением тертой моркови, пюре из ананасов, корицы и грецкого ореха, сливочно-сырный крем. Украшен мастичными фигурками в виде моркови.*

-130г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ЭКЛЕР СЛИВОЧНЫЙ

*Классическое заварное тесто с нежным заварным масляным кремом.*

-45г-



## ЭКЛЕР ШОКОЛАДНЫЙ

*Классическое заварное тесто с нежным заварным шоколадно-масляным кремом.*

-50г-



## ЭКЛЕР ФИСТАШКОВЫЙ

*Классическое заварное тесто с нежным заварным фисташково-масляным кремом.*

-50г-



## ЭКЛЕР СЫРНЫЙ

*Классическое заварное тесто с нежным сырным кремом.*

-50г-



## ЭКЛЕР МАЛИНОВЫЙ

*Классическое заварное тесто с нежным заварным малиново-масляным кремом.*

-50г-



## ПТИФУР «ЭКЛЕР»

*Заварное тесто и сливочный крем.*

-25г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## БУШЕ ГИГАНТ

*Бисквит, сливочно-сырный крем, шоколадная глазурь.*

-80г-



## БУШЕ АРАХИСОВОЕ

*Бисквит, сливочно-сырный крем, карамель, арахис.*

-32г-



## БУШЕ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

*Бисквит, сливочно-сырный крем, шоколадная глазурь.*

-32г-



## РОМОВЫЕ ШАРИКИ

*Шоколадно-бисквитная крошка с цедрой лимона, шоколадно-масляный крем, украшено карамельным гелем.*

-50г-



## ШУ

*Классическое заварное тесто, масляный крем с добавлением сливочного сыра и кусочками грильяжа. Украшен грильяжем и сахарной пудрой.*

-50г-



## ЮМБРИК

*Пирожное в виде кольца из заварного теста, прослойка из творожно-масляного крема.*

-60г-



# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ФРУТТИС ВИШНЯ-ШОКОЛАД

Французский бисквит в сочетании с безе и нежным вишневым суфле и кусочками шоколада. Украшен сахарной пудрой.

-95г-



## ФРУТТИС ТРОПИЧЕСКИЙ

Французский бисквит в сочетании с безе и нежным суфле с добавлением кусочков манго, ананаса и маракуйи. Украшен сахарной пудрой.

-95г-



## ФРУТТИС КЛУБНИЧНЫЙ

Французский бисквит в сочетании с безе и нежным клубничным суфле с ягодами клубники. Украшен сахарной пудрой.

-95г-



## КОРЗИНОЧКА С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Песочная корзиночка с прослойкой ягодного джема с белковым кремом.

-52г-



## ШАЛУНИШКА

Песочная корзиночка с классическим белковым кремом с добавлением ягодного джема.

-45г-



## ЖОЗЕФИНА

Песочная корзиночка с грушевой начинкой, белковый крем, посыпанный грецким орехом.

-64г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ

*Шоколадно-масляный кекс.*

-90г-



## I LOVE YOU

*Пирожное из шоколадно-бисквитной крошки с жареным грецким орехом и шоколадно-масляным кремом и прослойкой ягодного конфитюра, покрыто шоколадной глазурью и сахарной мастикой.*

-140г-



## МУРАВЕЙНИК

*Пирамидка из песочного теста с масляным кремом с добавлением вареной сгущенки и шоколадной стружки.*

-95г-



## ДЛЯ ЛЮБИМКИ

*Ореховый бисквит, сливочный крем с безе. Украшен шоколадной глазурью.*

-46г-



## ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ

*Заварное тесто со сливочным кремом.*

-100г-



## ДЕНДИ

*Карамельно-миндальная трубочка со взбитыми сливками со вкусом пломбира, украшен белым и темным шоколадом.*

-20г/45г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ЯБЛОКО

Сливочно-сырный мусс, прослойка из яблочного конфи с корицей, в шоколадной глазури.

-90г-



## ЛИМОН

Бисквит в основании, ванильный мусс с лимонным конфи, украшен велюром.

-70г-



## МАНДАРИН

Сливочно-сырный мусс, прослойка конфи из мандарина, украшен велюром.

-90г-



## ГРУША

Сливочно-сырный мусс, прослойка конфи из груши, украшен шоколадной глазурью.

-80г-



## ВИШНЯ

Клубнично-вишневый мусс, с вишневым конфи, украшен шоколадной глазурью.

-80г-



## LOVE IS

Классический бисквит, мусс из банана, прослойка малины и клубники. Покрыт шоколадным велюром.

-60г-



## КЛУБНИЧКА

Ванильный бисквит в основании, два вида суфле – сливочный и клубничный.

-60г-



## ЗАЙЧИК

Ванильный бисквит в основании со сливочным муссом и миндально-фундучной прослойкой, украшен велюром.

-70г-



## МУСС МАНГО

Ванильный бисквит в основании, суфле с добавлением пюре манго.

-70г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ПТИФУР ПЛОМБИР-ВИШНЯ

Французский бисквит у основания, два вида суфле: со вкусом пломбира и вишни.

-40г-



## ПТИФУР ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Французский бисквит у основания, и суфле со вкусом черной смородины.

-40г-



## ДЕТСКОЕ ШОКОЛАДНОЕ

Шоколадное суфле. Украшено мастичным фигуркой.

-100г-



## ПТИФУР «ШОКОЛАДНО- БАНАНОВЫЙ»

Французский бисквит у основания, два вида суфле: шоколадное и банановое.

-40г-



## ДЕТСКОЕ БАНАНОВОЕ

Сливочное суфле с добавлением банана. Украшено мастичной фигуркой «kitty».

-100г-



## МАКАРУН

Французское пирожное-миндальное воздушное печенье с различными прослойками: кофейная, клубничная, чёрная смородина, киви, лимонная.

-30г-

# ПИРОЖНЫЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## КАРМЕЛА

*Песочная корзиночка с ягодами красной, чёрной смородины, ежевики.*

-45г-



## ТАРТЮФ

*Песочная корзиночка с кусочками яблока, изюмом и лепестками миндаля.*

-95г-



## МОККО

*Шоколадный бисквит, шоколадно-масляный крем с ореховой пастой, украшен ореховой глазурью и чёрным шоколадом.*

-90г-



## ШОКОЛАДНЫЙ ФАДЖ

*Шоколадно-сливочная основа с добавлением фундука, зефира и печенья.*

-70г-



## БЬЯНКА

*Классический бисквит, сливочное суфле, покрыто шоколадно-ореховой пастой (лесной орех) и украшено жареным миндалём и шоколадом.*

-70г-



## БОНЖУР

*Шоколадно-ореховый бисквит, сливочно-сырное суфле с шоколадной крошкой. Украшен карамелизированным орехом.*

-60г-

# СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



**РУЛЕТ  
С МАКОВОЙ  
НАЧИНКОЙ**



**РУЛЕТ  
С ЛИМОННОЙ  
НАЧИНКОЙ**



**СЛОЙКА  
С ЯБЛОКОМ**

*Слоеное тесто  
с начинкой из яблока*

-130г-



**СЛОЙКА  
С ЛИМОНОМ**

*Слоеное тесто  
с начинкой из лимона*

-130г-



**СИННАБОН**

*с корицей  
с вишней*



**КОСИЧКА  
ПЕКАН**

-100г-

# СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

*Нежная запеканка с творогом и изюмом.*

-95г-



## СОЧНИКИ

-90г-



## ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

-120г-



## ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ

-120г-



## ПАТИСЬЕР

*Слоеное тесто с заварным кремом и шоколадной крошкой.*

-70г-



## РОМОВАЯ БАБА

-90г-

# СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



КЕКС  
ТВОРОЖНЫЙ

-100г-



КЕКС  
ЛИМОННЫЙ

-100г-



КЕКС  
АПЕЛЬСИНОВЫЙ

-100г-



ПЛЮШКА

-200г-



РОГАЛИК  
СО СГУЩЕНКОЙ  
И ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ

-100г-



ПИРОЖОК  
С ЕЖЕВИКОЙ

-70г-



# ПЕЧЕНЬЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## КРЕКЕР

*Песочное тесто с добавлением сыра Моцарелла.*



## КРЕКЕР С СЕМЕНАМИ ЛЬНА



## ЗЕБРА



## АМЕРИКАНО

*Печенье затянутое с добавлением изюма.*



## ДЖАМБЛ

*Рассыпчатое печенье с шоколадом.*



## К КОФЕ

*Карамельное хрустящее печенье с добавлением овсяных хлопьев и фундука.*

# ПЕЧЕНЬЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ПЕЧЕНЬЕ С КУНЖУТОМ

*Печенье затянутое с добавлением кунжута.*



## ШАКАР ЧУРЕК

*Рассыпчатое песочное печенье.*



## БЕЗЕ

*Белое воздушное безе.*



## БЕЗЕ ЦВЕТНОЕ

*Воздушное цветное безе.*



## БЕЗЕ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

*Белое безе, скрепленное между собой вареной сгущенкой.*



## РАКУШКИ

*Песочное печенье со сгущенкой*

# ПЕЧЕНЬЕ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## САБЛЕ

*Песочное печенье со сливочным вкусом.*



## ТВОРОЖНОЕ

*Песочное печенье с творогом.*



## ФИГУРНОЕ

*Песочное печенье в виде фигурок.*



## КУРАБЬЕ

*Песочное печенье с джемом.*



## КРОМБОЛЬ

*Песочное печенье с лимонной начинкой.*



## ПРОФИТРОЛИ

*Заварное тесто, сливочно-сырный крем, шоколадная глазурь.*

# ПИРОГИ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ПИРОГИ

- с капустой и грибами
- с курицей и грибами
- с мясом и капустой
- с печенью и капустой
- с рыбой (сазан) и капустой
- с ливером

-750г-

- с мясом и капустой

-1000г-

## СЛАДКИЕ ПИРОГИ

- с вишней
- с ежевикой
- с клубникой
- с лимоном
- с орехом
- с орехом и вишней
- с орехом и ежевикой
- с орехом и лимоном
- с орехом и урюком
- с орехом и черной смородиной
- с творогом
- с урюком
- с чёрной смородиной
- с яблоком
- с яблоком и вишней
- с яблоком и ежевикой
- с яблоком и клубникой
- ягодный

-750г-

# ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## СЛОЙКИ С КУРИЦЕЙ И КАРТОФЕЛЕМ

*Слоеное тесто с начинкой  
из курицы и картофеля.*

-110г-



## СЛОЙКИ С ПЕЧЕНЬЮ И КАПУСТОЙ

*Слоеное тесто с начинкой  
из печени и капусты.*

-60г-



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

*Сдобное тесто в виде  
лодочки, с серединой  
из сыра*

-130г-



## КОРЗИНОЧКИ

с курицей

-80г-

с беконом

-70г-



## ТРЕУГОЛЬНИК С КАРТОФЕЛЕМ И МЯСОМ

-90г-



## СОСИСКА В ТЕСТЕ

-80г-

# ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## БУЛОЧКА «БАВАРСКАЯ»

*Булочка с соусом  
из зелени и чеснока.*

-30г-



## БУЛОЧКА «ДЕРЕВЕНСКАЯ»

*Булочка с рисом  
и вареным яйцом.*

-70г-



## ПИРОЖОК С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

-110г-



## ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ

-60г-

## ПИРОЖОК С МЯСОМ

-60г-



## ПИРОЖОК С КАПУСТОЙ

-60г-



## ЖАРЕНЫЙ ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ

-80г-

# ВЫПЕЧКА

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



**ЧЕБУРЕК  
С МЯСОМ**

-130г-



**КАЙНАР  
С МЯСОМ**

-110г-



**ПИЦЦА  
«КАЛЬЦОНЕ»**

*Итальянская закрытая пицца в виде полумесяца с сырокопченным мясом и ветчиной, экзотическим соусом, сыром «Пармезан» и зеленью.*

-150г-



**ПИЦЦА  
С ГРИБАМИ**

-450г-



**ПИЦЦА  
С КУРИЦЕЙ**

-450г-



**ПИЦЦА  
НЕАПОЛИТАНСКАЯ**

-450г-

# ХЛЕБ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



БАТОН ЛУКОВЫЙ

-300г-



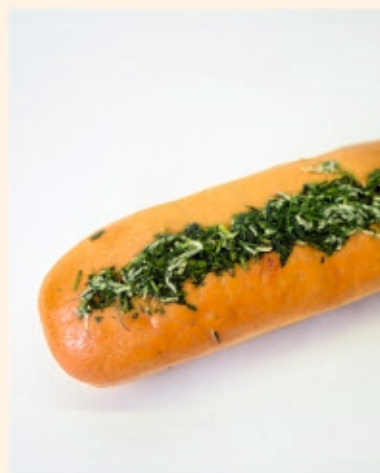
БАТОН  
МРАМОРНЫЙ

-370г-



ЧИАБАТТА  
РЖАНАЯ

-200г-



МИНИ БАГЕТ  
С ЗЕЛЕНЬЮ  
И ЧЕСНОКОМ

-220г-



ФРАНЦУЗСКИЙ  
БАГЕТ

-380г-



МИНИ БАГЕТ

-190г-



СЕММИТ

-170г-



# ХЛЕБ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



АСТРАХАНСКИЙ

-400г-



ДОМАШНИЙ

-300г-



КУПЕЧЕСКИЙ  
С ЧЕРНОСЛИВОМ

-300г-



СЕРЫЙ  
С ОТРУБЯМИ

-300г-



РЖАНО-  
СОЛОДОВЫЙ

-300/600г-



РЖАНОЙ

-400г-

# ХЛЕБ

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



КАЛАЧ ЗЕРНОВОЙ

-400г-



ДАРНИЦКИЙ

-500г-



ОВСЯНОЙ

-300г-



БЕЗДРОЖЖЕВАЯ  
ГОРОДСКАЯ  
БУЛКА

-200г-



ПШЕНИЧНЫЙ

-300/500г-



САЙКА

-300г-

# ЕДА НА ВЫНОС

КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ «КОНТРАСТ»



## ТОСТ

с сёмгой  
с тунцом  
с ветчиной  
с курицей  
с копченой курицей



## БЛИНЫ

с творогом  
с грибами  
с мясом



## СЫРНИКИ



## КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ



## КРУАССАН С СЁМГОЙ



## КРУАССАН С КУРИЦЕЙ