

KOOGIKATALOOG

SOHVABAAR & DELI

N^o3

SWISSÔTEL TALLINN

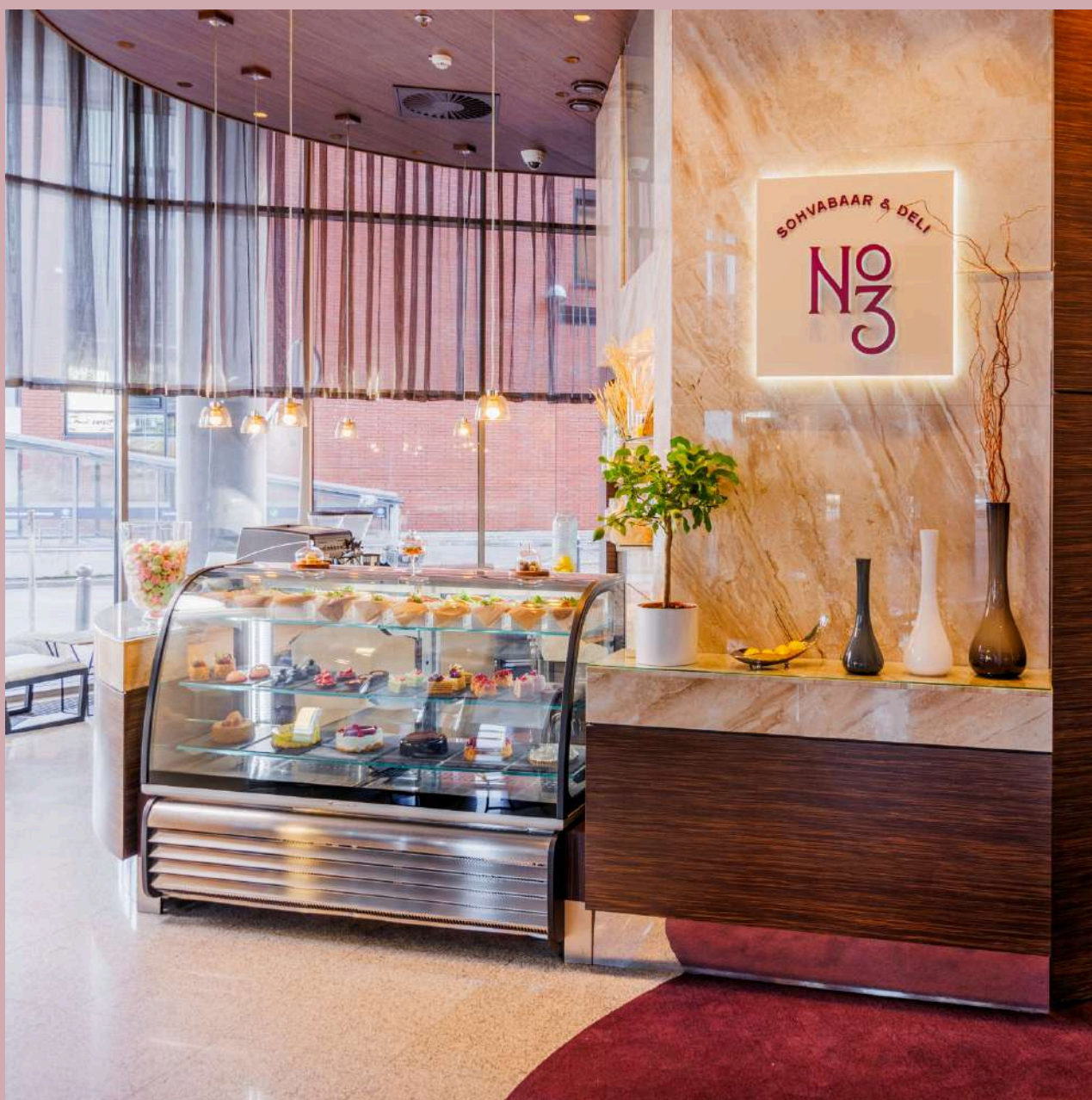


swissôtel TALLINN
ESTONIA

Kõik meie tordid valmivad kohapeal Swissôtel Tallinna kondiitrite käte all, kasutades parimaid koostisosi ja meisterlikke tehnikaid. Olgu tegemist tähtpäeva või lihtsalt magusa nautimise hetkega, meie valikust leiate sobiva tordi igaks puhuks. Nautige värskelt valmistatud kooke ja torte, mis on loodud hoole ja armastusega.

Our cakes are crafted in-house by the talented pastry chefs of Swissôtel Tallinn, using high-quality ingredients and expert techniques to ensure exceptional taste and presentation. Whether for a special occasion or a simple indulgence, our selection offers something for every preference. Enjoy a freshly made creation, prepared with care and precision.





Torditellimused

Kõik tordid tuleb ette tellida vähemalt kaks päeva. Kui soovite torti esmaspäevaks, tuleb tellimus esitada hiljemalt eelneva nädala neljapäeva õhtuks.

Tellimisvõimalused:

Telefonitsi +372 624 1001
Kohapeal No3 Deli Lounge & Bar'is

No3 Deli Lounge & Bar
Swissôtel Tallinn
Tornimäe 3, 10145 Tallinn, Eesti

Cake ordering

All cakes must be pre-ordered at least two days in advance. If you wish to order a cake for Monday, the order must be placed by Thursday evening of the previous week.

Ordering options:

By phone +372 624 1001
In person at No3 Deli Lounge & Bar

No3 Deli Lounge & Bar
Swissôtel Tallinn
Tornimäe 3, 10145 Tallinn, Estonia

Mascarpone-kohupiima Vaarikakook

Kook õrna mascarpone-kohupiimakreemiga, õhulise biskviidi ja vaarikatega.

Mascarpone Curd Cake With Raspberry

Cake with gentle mascarpone and curd cream, fluffy sponge and raspberries.

1 KG 28€

2 KG 54€

GL, EG, MI, SO





Mustika-Oreo Juustukook

Kiht kreemjat Oreo juustukooki kahe kihi mustikamoosi ja šokolaadibiskviidi vahel.

Blueberry Oreo Cheesecake

Layers of chocolate sponge and delicious blueberry jam with Oreo cheesecake between them.

1 KG, 30€

2KG 58€

GL, EG, MI, SO





Meekook

Hõrk klassikaline meekook karamellistatud küpsisepuruga.

Honey Cake

Delicate classical honey cake with incredible caramelized biscuit crumbs.

1 KG 18€

2KG 33€

GL, EG, MI, NU, SO





Šokolaadikook Mandlipralineega

Kõigi maade šokohoolikud- ühinege! Šokolaadibiskviit, piima- ja tumeda Belgia šokolaadi kreem, mandlipralinee.

Chocolate Cake with Almond Praline

Fluffy chocolate sponge, mousse with two types of Belgian chocolate and a crispy layer of almond and nougat.

1 KG, 32€

2KG 62€

GL, EG, MI, NU, SO





New York Juustukook Vaarikatega

Kreemjas vanillimaitseline New York stiilis juustukook mida kaunistavad mahlased vaarikad.

New York Cheesecake With Raspberry

An authentic creamy vanilla taste New York cheesecake with crispy dough base and raspberries on the top.

1 KG 28€

2 KG 54€

GL, EG, MI, SO





Sidruni-beseekook

Õhulise beseega kaetud, kergelt hapukas sidrunikreemi tartlett.

Lemon Merengue Pie

An excellent combination of sour lemon cream and sweet pillowy merengue pie.

1 KG 16€

2 KG 30€

GL, EG, MI, SO





Mustsõstrakook

Maitsev mustsõstravaht ja kohev biskviit, vaheldumisi püstiste triipudena. Kaetud marjase mustsõstraganache'iga.

Blackcurrant Cake

Delightful blackcurrant mousse and chiffon sponge cake, which is collected in spiral style and covered with blackcurrant ganache.

1 KG 40€

2 KG 69€

GL, EG, MI, SO





Troopiline Mango-Kookose Kook

Maitsev troopiline kookosekook kahe täidisekihiga troopiline ganache ja mangoželee täidis kookose panna cotta's, krõbedate vahvlikihtide ja kookosega.

Tropical Cake with Mango and Coconut

Delicious tropical coconut cake with two layers of fillings tropical ganache and mango jelly fillings in coconut panna cotta with crispy layers of waffles and coconut.

1 KG 46€

2 KG 85€

GL, EG, MI, NU, SO







ALLERGEENIDE INFO

GL – sisaldab gluteeni

EG – sisaldab muna

MI – sisaldab piima

SO – sisaldab soja

NU – sisaldab pähkleid

ALLERGEN INFO

GL – contains gluten

EG – contains egg

MI – contains milk

SO – contains soy

NU – contains nuts