

Каталог

тортов

КТБ
кухтерин
ресторан

Ресторан "Кухтерин"
2026

ИНФОРМАЦИЯ И СТОИМОСТЬ

Праздничный торт — знатный атрибут первоклассного торжества.

Вкуснейший символ, созданный руками настоящих мастеров, приятно удивит и подарит радость вашим друзьям, коллегам, родным и близким.

Мы принимаем заказы на торты под любой формат мероприятия: дни рождения, свадьбы, корпоративы, бизнес-встречи, семейные торжества.

Стоимость изделия за килограмм без оформления, в чистовой обмазке — 3000 ₽

Минимальный декор входит в стоимость:
мазки, надпись кремом, сусальное золото и брызги пищевой краской.

Дополнительный декор или фальш ярусы рассчитываются отдельно — это зависит от размера торта и сложности декора.

Торты до 7 кг не требуют сборки на месте.
Если торт свыше 7 кг, необходим выезд кондитера,
который рассчитывается индивидуально.

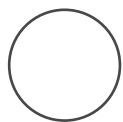
Порция торта на человека рассчитывается приблизительно:
классический торт — 200 г. / чел.
свадебный торт — 150 г. / чел.

ЯРУСЫ:

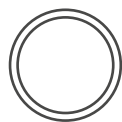
до 4 кг возможен один ярус;
от 4 до 7 кг возможно два яруса;
от 7* кг — три яруса;

**при более высоком весе количество ярусов обсуждается индивидуально.
Также мы можем предложить торт с фальш-ярусами или мини-десертами*

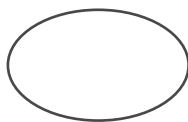
ФОРМЫ:



Классический
круглый



Круглый
и плоский



Овальный



Квадратный



Прямоугольный

**стоимость тортов нестандартной формы рассчитывается индивидуально*

ВАРИАНТЫ ДИЗАЙНА

Оформление	Стоимость
Пряники расписные/печатные	от 250 ₺ / 150 ₺
Элементы из вафельной бумаги	от 700 ₺
Элементы из мастики	от 500 ₺
Шоколадный декор / Шары	от 500 ₺
Живые цветы	от 300 ₺
Мастичные/шоколадные фигурки в виде животных/людей	от 1000 ₺
Роспись кремом	от 300 ₺
Ягода свежая/мармеладная	от 300 ₺
Топперы	от 500 ₺

**перед оформлением заказа, уточните у кондитера возможность для заказа*

ВКУСЫ И НАЧИНКИ

Наименование	Вкус	Состав
ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ МАЛИНА	Нежная ваниль и ароматная дикая малина из сибирской тайги. Классика с северным характером	Бисквит классический, сливочная пропитка, кремчиз на сливках, малиновое конфи.
ШОКОЛАД В КВАДРАТЕ	Интенсивный шоколадный вкус в идеальной концентрации. Для настоящих ценителей.	Бисквит классический, сливочная пропитка, шоколадный кремчиз на сливках, шоколадная крошка.
неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ	Экзотический побег от сибирских морозов. Сочные тропические фрукты и свежесть.	Бисквит классический, цитрусовая пропитка, кремчиз на сливках, конфи манго-маракуйя.
ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА + СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН	Лесная черника, томлёная по-сибирски, и солнечный цитрус из Италии. Контраст, который объединяет	Бисквит классический, цитрусовая пропитка, кремчиз на сливках, черничное конфи, лимонный курд
СИБИРСКИЙ ТРИП: ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД	Авторское сочетание дикой жимолости и благородного шоколада. Вкус сибирской природы.	Бисквит шоколадный, сливочная пропитка, кремчиз на сливках, конфи жимолости, хрустящий слой (вафля в шоколаде)
СНИКЕРС 2.0	Легендарный вкус в авторской интерпретации. Арахис, фундук, карамель и шоколад на новом уровне.	Бисквит шоколадный, сливочная пропитка, кремчиз на сливках, соленая карамель, арахис и фундук жаренные.

**перед оформлением заказа, уточните у кондитера возможность для заказа*



ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ
МАЛИНА



ШОКОЛАД В КВАДРАТЕ



неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ



ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА +
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН



СИБИРСКИЙ ТРИП:
ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД



СНИКЕРС 2.0

**перед оформлением заказа, уточните у кондитера возможность для заказа*



#1



Торт #1

Декор выполнен из вафельной бумаги с добавлением живых цветов. Цветы могут быть любые, на выбор гостя

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7700 ₽

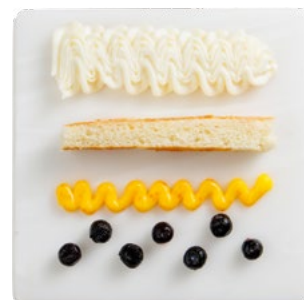
Возможные варианты начинки:



ШОКОЛАД В КВАДРАТЕ



ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ
МАЛИНА



ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА +
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН



Торт #2

Торт выполнен в минималистичном дизайне.
Пряники ручной росписи.

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7000 ₽

Возможные варианты начинки:



СИБИРСКИЙ ТРИП:
ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД



неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ



СНИКЕРС 2.0



#2



#3



Торт #3

Левитационная фигура аиста выполнена из мастики и вафельной бумаги

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7700 ₽

Возможные варианты начинки:



ШОКОЛАД В КВАДРАТЕ



СНИКЕРС 2.0



ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА +
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН



Торт #4

Торт покрыт шоколадным велюром. Декор выполнен из мастичных элементов и окрашен пищевым золотом.

Вес: 2 кг.

Стоимость: 6600 ₽

Возможные варианты начинки:



ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ
МАЛИНА



неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ



СИБИРСКИЙ ТРИП:
ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД



#4



#5



Торт #5

Шоколадный декор в виде томской лошадки выполнен вручную, как и роспись по крему в русском стиле

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7000 ₽

Возможные варианты начинки:



ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА +
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН



ШОКОЛАД +
СНИКЕРС 2.0



ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ
МАЛИНА



Торт #6

Эффектный декор выполнен из крема
в технике «Ламбет»

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7000 ₽

Возможные варианты начинки:



СИБИРСКИЙ ТРИП:
ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД



неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ



СНИКЕРС 2.0



#6



#1



Торт #1

По мотивам самого популярного произведения о Гарри Поттере, декор выполнен из шоколада

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7500 ₽

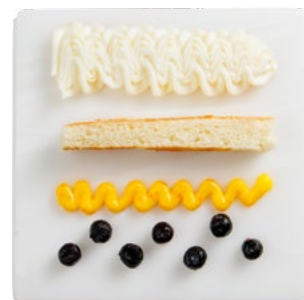
Возможные варианты начинки:



ШОКОЛАД В КВАДРАТЕ



ВАНИЛЬ+ТАЁЖНАЯ
МАЛИНА



ТОМЛЁНАЯ ЧЕРНИКА +
СИЦИЛИЙСКИЙ ЛИМОН



Торт #8

Торт со свежей ягодой
и пищевым золотом.

Вес: 2 кг.

Стоимость: 7000 ₽

Возможные варианты начинки:



СИБИРСКИЙ ТРИП:
ЖИМОЛОСТЬ + ШОКОЛАД



неСИБИРСКИЕ ТРОПИКИ



СНИКЕРС 2.0



#8



Топт "ТОМСК"



Торт «ТОМСК» Гастрономический бренд Томской области

Насыщенные ароматом медовые коржи, авторский крем на основе иван-чая, кули из жимолости и кедровый грильяж.

Покрит классическим кремчизом и велюром на белом шоколаде

В 2021 году по инициативе администрации региона прошёл конкурс на гастрономический символ. Рецептуру создала Анастасия Чаркова — шеф-кондитер, вдохновлённая ароматами тайги и дикоросами. Дизайн выбрали сами жители народным голосованием: зелёный цвет — как наши леса и поля, и белый конь — символ Томска и всей области.

Сегодня торт «Томск» — гастрономический сувенир, который везут в другие города, а гостей Томска по традиции угощают им в ресторане «Кухтерин».

Торт готовится строго по оригинальной рецептуре, без изменений, под контролем автора — таким, каким его утвердили судьи и выбрал народ.

Предлагаем попробовать уменьшенную копию в виде десерта, или заказать торт оригинального размера для своих родных и близких.

Торт:

Вес: 1,2 кг. Стоимость: 5000 ₽

Пирожное:

Вес: 190 г. Стоимость: 850 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕКОР

*Вы можете выбрать дополнительный декор в виде
фигурок из шоколадной глазури, которые идеально
впишутся в дизайн вашего торта*

*Дополните композицию тематическими сладкими
аксессуарами — и пусть праздник будет наполнен
особой радостью!*





БЕНТО-ТОРТЫ

Это вкусные мини-торты с приставкой «бенто» в названии стали особенно популярными в 2021 году. Японское слово «бенто» обозначает упакованное блюдо на одного человека, а идея десерта появилась в Корее. Бенто-торт весит вдвое меньше обычного. Идет в комплекте с ложечкой и свечкой, перевязывается атласной лентой.

Бенто торты стали по праву нашей визитной карточкой!

БЕНТО СТАНДАРТНЫЙ

Вес: 350 г, на 1-2 персоны

Вкус: шоколадный с нутеллой / ванильный с лесными ягодами

Стоимость: 1600 ₽

БЕНТО МАКСИ

Вес: 1 кг, на 4-5 персон

Вкус: шоколадный с нутеллой / ванильный с лесными ягодами

Стоимость: 3500 ₽

ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Десерт	Стоимость
КАПКЕЙКИ В АССОРТИМЕНТЕ	350 ₽
КАПКЕЙКИ С НАДПИСЯМИ НА СЪЕДОБНОЙ БУМАГЕ	400 ₽
ТРАЙФЛЫ В АССОРТИМЕНТЕ	350 ₽
КЕЙК-ТУ-ГОУ формат в эко стаканчике с крышкой и персональной ложечкой	450 ₽



Ресторан “Кухтерин”
г. Томск, пер. Нахановича, 9
8(3822)900—600
8-913-853-60-90
kuhterin.ru