



KAWKA
cake house

Oferta pracowni cukierniczej

Zapraszamy Cię do naszej pracowni cukierniczej Kawka Cake House, gdzie serwujemy wypieki, wykonane z pasją i precyzją przez wyszkolonych cukierników. Nasze wypieki tworzymy z najlepszej jakości składników bez żadnych sztucznych dodatków.

W naszej ofercie znajdziesz naszą specjalność, jaką są serniki. Ale również torty, ptysie, makaroniki, monoporcje, bezy i inne słodkości

Nasze wypieki są idealne na prezent, słodkość do kawki czy na spotkanie z bliskimi



OBSERWUJ NAS



SERNIKI ŚREDNICA 20 CM - 10 / 12 PORCJI

Baskijski

Wyróżnia się swoją unikalną konsystencją i intensywnym smakiem. Jego spód jest kruchy i delikatny, natomiast wewnątrz jest miękkie, puszyste i lekko wilgotne.

Klasyczny 160 zł

Czekoladowy 170 zł

Pistacjowy 170 zł

Belgijska czekolada

Sernik z belgijską czekoladą w dwóch wariantach:

Biała czekolada dodaje delikatności i słodyczy. kremowa konsystencja i nuty wanilii doskonale komponują się z lekkością sernika.

Ciemna czekolada nadaje sernikowi intensywności i głębi smaku.

Biała czekolada 160 zł

Ciemna czekolada 160 zł

Palone masło

Kremowy sernik, w którym zatopione jest lekko palone masło, a na wierzchu zalewa go gęsty, słodki karmel.

Z karmelem i orzechami 160 zł

SERNIKI ŚREDNICA 20 CM - 10 / 12 PORCJI

Pistacjowy

Delikatny i jednocześnie chrupiący spód sernika, który harmonijnie współgra z kremowym nadzieniem pistacjowym. Każdy kęs tego sernika jest pełen intensywnego smaku pistacji.

Z ganache z białej czekolady

170 zł

Nowojorski

Kremowy sernik o wyjątkowej konsystencji, który rozpływa się w ustach. Jego delikatność doskonale komponuje się z intensywnym smakiem marakuji, która dodaje egzotycznego twistu.

Z konfiturą marakuja i owocami

170 zł

Z konfiturą wiśniową i owocami

160 zł

Mascarpone

To połączenie delikatnego serka mascarpone, białej czekolady, słodkiej konfitury i soczystych owoców.

Z konfiturą malinową i owocami

160 zł

Kokosowy z ganache z białą
czekoladą

170 zł



TARTY ŚREDNICA 25 CM - 8 / 10 PORCJI

Pistacjowa

Maślany, kruchy spód stanowi doskonałą bazę dla aksamitnego ganache pistacjowego, którego szlachetny smak podkreśla warstwa wyrazistej konfitury malinowej. Słodycz przeplata się tu z kwasowością, tworząc zbalansowaną kompozycję.

Z konfiturą malinową

150 zł

Cytrynowa

Orzeźwiający lemon curd o jedwabistej konsystencji zamknięty w chrupiącym, maślanym cieście. Jego naturalna kwasowość przełamana została subtelną polewą z białej czekolady, która nadaje całości kremowej delikatności.

Z ganache z białej czekolady

140 zł

Truskawkowa

Krucze, maślane ciasto kryje w sobie intensywną, domową konfiturę z dojrzałych truskawek. Całość dopełnia puszysty krem Chantilly o śmietankowym aromacie.

Z kremem chantilly śmietankowym

145 zł



Pysie

Klasyczne francuskie wypieki, które zachwycają swoją elegancją i wyrafinowanym smakiem. Charakteryzują się lekkim i puszystym ciastem, które pod wpływem wysokiej temperatury w piekarniku nabiera chrupiącej struktury na zewnątrz, jednocześnie pozostając miękkie wewnątrz.

Czekoladowy z wiśnią	20 zł
Pistacjowy z chrupką dubajską	21 zł
Cynamonowy z gruszką i karmelem	19 zł
Patissiere z malinami	19 zł
Earl grey z borówkami	19 zł
Chantilly waniliowe z konfiturą malinową	19 zł

Monoporcje

Nowoczesne mono desery urzekające swoim wyglądem i połączeniami smakowymi. Idealne jeżeli chcesz zaskoczyć swoich Gości.

Rubinowy sekret	25 zł
Chrupka dubajska, mus o smaku wody różanej, konfitura malinowa, polewa czekoladowa	
Wyznanie w kokosie	24 zł
Mus truskawkowy, krem kokosowy, ciasteczko migdałowe	
Verde & Rose	25 zł
Financier pistacjowy, krem pistacjowy, mus malinowy, zamsz	
Velvet Baileys	25 zł
Biskopt kakaowo-migdałowy, karmel Baileys-czekolada, ganache bananowy, ganache mleczna czekolada	



Bento cake – małe ciasto, wielkie emocje

Mini torcik stworzony z puszystego biszkoptu i kremu na bazie wysokiej jakości składników, idealny na drobne okazje lub jako słodki gest. Starannie wyważony smak i estetyczne wykończenie sprawiają, że bento cake to świetna alternatywa dla klasycznego tortu – w wersji na dwie osoby.

Dekoracje wykonujemy na podstawie inspiracji od klienta lub proponujemy motyw dopasowany do okazji.

Biała czekolada - malina	45 zł
Pistacja, śmietanka, malina	50 zł
Biała czekolada, truskawka	45 zł

Paris brest

Chrupiące ciasto parzone w formie pierścienia, wypełnione lekkim, kremowym nadzieniem o wyrazistym, ale zbalansowanym smaku. Subtelna słodycz ciasta doskonale współgra z aksamitnym kremem, tworząc deser o wyjątkowej konsystencji i eleganckim charakterze.

Pistacjowy	21 zł
Ciasto parzone, krem pistacjowy, polewa z białej czekolady, pistacje	
Truskawkowy	20 zł
Ciasto parzone, konfitura truskawkowa, krem truskawkowy, polewa z białej czekolady, truskawki	
Krówka	20 zł
Ciasto parzone, krem kajmakowy, polewa z białej czekolady, kruche ciasteczko	



Bezy

Ich lekkość i subtelny smak sprawia, że poczujesz się jak w małym słodkim raju. Do wyboru:

Z konfiturą malinową, kremem mascarpone i owocami 19 zł

Z musem marakuja, kremem mascarpone, owocami i pistacjami 19 zł

Makaroniki

Kolorowe, delikatne francuskie ciasteczka, które zachwycają swoim wyglądem i wyjątkowym smakiem. Ich chrupiąca powłoczka z migdałowej masy biszkoptowej tworzy idealne oparcie dla bogatych i różnorodnych nadzień.

Makaroniki są również idealne na prezent. Mogą być starannie zapakowane w ozdobne pudełka lub eleganckie opakowania, tworząc niezapomniany upominek dla bliskiej osoby.

Pistacja 8 zł

Cytryna 8 zł

Chałwa 8 zł

Czekolada 8 zł

Kokos 8 zł

SKŁADANIE ZAMÓWIEŃ

ABY ZŁOŻYĆ ZAMÓWIENIE, ZADZWOŃ DO NAS LUB NAPISZ WIADOMOŚĆ NA NASZYCH SOCIAL MEDIACH

PUNKTY ODBIORU ZAMÓWIEŃ

KAWIARNIA KAWKA COFFEE HOUSE

MICKIEWICZA 10,
OŚWIĘCIM

GALERIA BIG,
ANDRYCHÓW

TEL. 797 325 814