CAKE LAB.

FAMOUS CAKES & MACARONS

Cakes menu

Меню тортів

Жовтень 2026

НАШІ ТОРТИ — ЦЕ ПРО СМАК І ЯКІСТЬ

Ми створюємо торти за авторськими рецептами та класичними поєднаннями, використовуючи тільки натуральні інгредієнти: вершкове масло 82%, бельгійський та іспанський шоколад, німецький крем-сир, локальні фермерські ягоди, американський мигдаль та мадагаскарську ваніль.

Жодних синтетичних ароматизаторів, консервантів, стабілізаторів та підсилювачів смаку.

ДИЗАЙН І ДЕКОР

Базове оформлення для мусових, бісквітних, та класичних тортів:

· два макарони, декілька шоколадних сфер та безе, однотонний тонкий напис.

Базове оформлення для Бенто S та M:

· у вартість входить однотонний тонкий напис.
(у вартість не входять — золото, срібло, будь-які малюнки, макарони та інші додаткові елементи).

Додатково можна замовити:

· живі квіти (за закупівельною ціною),
· тематичні пряники,
· їстівний друк на цукровому папері (від 150 грн),
· декор «Єдиноріг» (від 300 грн),
· та інший складний шоколадний декор.

Приклади дивіться у нашому Instagram — @cakelab.ua

ЯК ЗАМОВИТИ?

Приймаємо замовлення щодня з 10:00 до 19:00 у Viber/Telegram або за телефоном +38 (093) 100 04 05.
Замовлення бажано робити за 3–7 днів, у термінових випадках — запропонуємо доступні начинки.

ДОСТАВКА ТА САМОВИВІЗ

Самовивіз з кондитерської (м. Київ, пров. Тбіліський, 1) з 11:00 до 19:00, неділя — вихідний.
Доставка: від 150 грн по Києву, від 300 грн по області.

ВАЖЛИВО

· темні кольори крему чи глазурі можуть на деякий час залишати сліди на губах чи язиці. Це не впливає на колір і смак. Ми використовуємо виключно якісні харчові барвники, однак темні кольори є високопігментованими.

· деякий декор (кулі, макарони) може триматися на зубочистках, щоб не впасти під час транспортування. Будьте обережні під час нарізання та подачі торта дітям.

Mousse cakes

Мусові торти

ШОКОЛАД-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент — шоколад з екзотичною кислинкою

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●○○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2100 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2750 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3250 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **4700 ₴**

ПОЛУНИЦЯ З ВЕРШКАМИ

Смаковий акцент — полуниця, вершковий смак, ваніль

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●●○



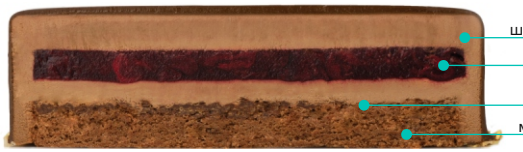
XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2100 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2750 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3250 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **4700 ₴**

ШОКОЛАД-ВИШНЯ

Смаковий акцент — шоколад, вишня, боби тонка

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●○○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2200 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2800 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3400 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **4800 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

Mousse cakes

Мусові торти

ФУНДУЧНЕ ПРАЛІНЕ

Смаковий акцент — горіховий з шоколадним акцентом

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●○



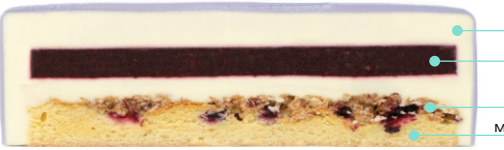
XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2200 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2800 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3400 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **4800 ₴**

ЯГІДНИЙ ЙОГУРТ

Смаковий акцент — йогурт з ягідною кислинкою

Кислинка ●●●●○

Солодкість ●●○○○



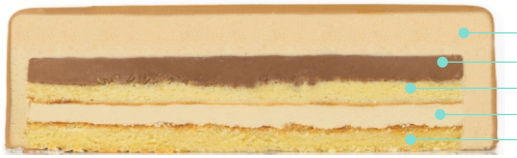
XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2200 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2800 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3400 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **4800 ₴**

КАРАМЕЛЬ-МОККО

Смаковий акцент — кава та карамель

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2300 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2950 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3600 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **5200 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

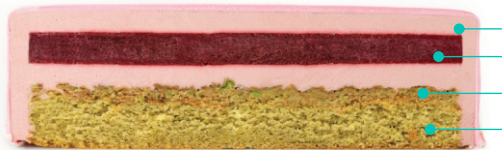
Mousse cakes

Мусові торти

МАЛИНА-ФІСТАШКА

Смаковий акцент —
малина, фісташка

Кислинка ●●●○○
Солодкість ●●●○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2300 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2950 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3600 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **5200 ₴**

ГОРГОНЗОЛА-ГРУША

Смаковий акцент —
яскраво виражений смак горгонзоли з післясмаком груші

Кислинка ●○○○○
Солодкість ●●●○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2300 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2950 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3600 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **5200 ₴**

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент —
екзотичні та тропічні фрукти

Кислинка ●●●○○
Солодкість ●●●○○



XS	S	M	L
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2300 ₴**	Ø 200 мм ~ 1,6 кг до 10 осіб **2950 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,0 кг до 14 осіб **3600 ₴**	Ø 260 мм ~ 3,3 кг до 22 осіб **5200 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

Biscuit cakes

Бісквітні торти

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
свіжі ягоди,
вершковий смак

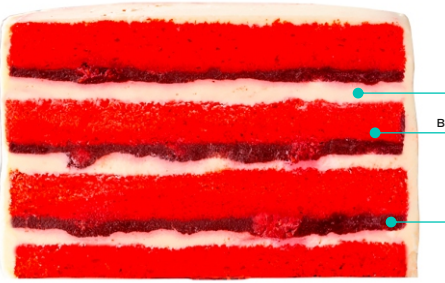


Кислинка ●●●●○
Солодкість ●●●●○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

МАЛИНОВИЙ ОКСАМИТ

Смаковий акцент —
малина, вершковий смак



Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●●○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

ТРОПІК

Смаковий акцент —
манго, маракуйя, лайм,
вершковий смак



Кислинка ●●●○○
Солодкість ●●●○○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

Biscuit cakes

Бісквітні торти

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент —
нутелла, фундук,
кремовий смак



бісквіт з фундучним борошном

вершковий крем з нутеллою

хрусткий крамбл з
молочним шоколадом та нутелою

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●●

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

СНІКЕРС

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак



крем на основі вершкового сиру

солона карамель з арахісом

шоколадний вологий бісквіт

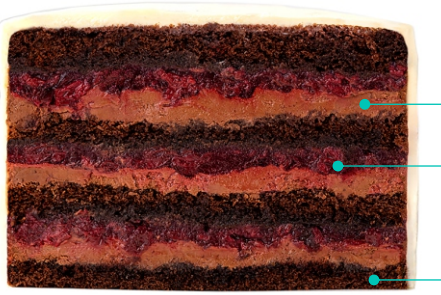
Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●●

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент —
вишня, шоколад,
какао



крем на основі вершкового сиру
та чорного шоколаду

вишневе компоте́

легкий шоколадний бісквіт

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●○○

S	M	L	XL
Ø 160 мм ~ 2–2,2 кг 8–12 осіб **2750 ₴**	Ø 180 мм ~ 2,5–2,7 кг 13–16 осіб **3400 ₴**	Ø 200 мм ~ 3,5–3,7 кг 17–25 осіб **4600 ₴**	Ø 220 мм ~ 4,5–4,7 кг 22–28 осіб **5800 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

Classic cakes

Класичні торти

НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент — вершково-ванільний смак дитинства

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●○○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **1900 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,4 кг до 15 осіб **3500 ₴**

НАПОЛЕОН ШОКОЛАДНИЙ

Смаковий акцент — вершковий, смак темного шоколаду

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●○○○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **2300 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,4 кг до 15 осіб **4300 ₴**

МЕДОВИК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент — сметанковий, медовий

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●○○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,3 кг до 8 осіб **1800 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,6 кг до 15 осіб **3400 ₴**

МЕДОВИК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент — сметанковий, медовий карамельний

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,3 кг до 8 осіб **1900 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,6 кг до 15 осіб **3500 ₴**

Cheesecakes

Чізкейки

ЧІЗКЕЙК КЛАСИЧНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий

Кислинка ●○○○○
Солодкість ●●●○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,2 кг до 8 осіб **1900 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,3 кг до 15 осіб **3400 ₴**

ЧІЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
вершковий,
карамельний

Кислинка ●○○○○
Солодкість ●●●●○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,6 кг до 8 осіб **2100 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,6 кг до 15 осіб **3400 ₴**

ЧІЗКЕЙК МАНГО-МАРАКУЙЯ

Смаковий акцент —
вершковий, тропічний

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,6 кг до 8 осіб **2200 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,6 кг до 15 осіб **3700 ₴**

ЧІЗКЕЙК ГОРГОНЗОЛА-ГРУША

Смаковий акцент —
вершковий, сирний

Кислинка ●●○○○
Солодкість ●●●○○



XS	M
Ø 180 мм ~ 1,6 кг до 8 осіб **2400 ₴**	Ø 220 мм ~ 2,6 кг до 15 осіб **3800 ₴**

Bento cakes

Бенто-торти

ЯГІДНО-ВАНІЛЬНИЙ

Смаковий акцент —
свіжі ягоди,
вершковий смак

Кислинка

Солодкість



вологий ванільний бісквіт

малина та чорна смородина

крем на основі вершкового сиру

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

МАЛИНОВИЙ ОКСАМИТ

Смаковий акцент —
малина, вершковий смак

Кислинка

Солодкість



вологий бісквіт просочений лікером
з чорної смородини

крем на основі вершкового сиру

малинове кюлі

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

ТРОПІК

Смаковий акцент —
манго, маракуйя, лайм,
вершковий смак

Кислинка

Солодкість



вершковий крем з цедрою лимона

компоте́ манго-маракуйя-ананас

креме́ з лаймом

вологий бісквіт зі шпинатом

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

Bento cakes

Бенто-торти

НУТЕЛЛА

Смаковий акцент —
нутелла, фундук,
кремовий смак



бісквіт з фундучним борошном

вершковий крем з нутеллою

хрусткий крамбл з
молочним шоколадом та нутелою

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●●

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

СНІКЕРС

Смаковий акцент —
карамель, арахіс,
шоколад, вершковий смак



шоколадний вологий бісквіт

крем на основі вершкового сиру

солона карамель з арахісом

Кислинка ○○○○○

Солодкість ●●●●●

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

ТРЮФЕЛЬ-ВИШНЯ

Смаковий акцент —
вишня, шоколад,
какао



крем на основі вершкового сиру
та чорного шоколаду

вишневе компоте́

легкий шоколадний бісквіт

Кислинка ●●○○○

Солодкість ●●●○○

S	M
Ø 100 мм ~ 0,35 кг до 2 осіб **700 ₴**	Ø 130 мм ~ 0,7 кг до 5 осіб **1300 ₴**

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua

famous cakes for special days

CAKELAB.UA

пров. Тбіліський, 1 | +38 093 100 04 05 | cakelabkyiv | cakelab.ua