

# Gilė Milė

TORTINĖ

## TORTAI

ŠOKOLADINIS TORTAS SU  
ŽEMĖS RIEŠUTŲ SVIESTU

Šokoladiniai biskvitai pertepti šokoladiniu riešutų sviesto kremu, kuris šiek tiek saldus, šiek tiek sūrus.

GILĖ MILĖ FIRMINIAI TORTAI  
SU PASIRINKTU BISKVITU

Purus baltas biskvitas su aguonomis perteptas maskarpone (lengvai tepamas riebios grietinės sūris).

GILĖ MILĖ TORTAS SU  
ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS

Purus baltas biskvitas perteptas maskarpone su šviežiomis uogomis.

GILĖ MILĖ  
ŠOKOLADINIS TORTAS

Purus šokoladinis biskvitas su maskarponės ir šokoladiniu kremu.

GRILIAŽINIS

Šviesaus ir tamsaus biskvito deriniai pertepti puriu sviestiniu kremu, pasaldinti traškiu griliažo sluoksniu su žemės riešutais.

JOGURTINIS  
TORTAS

Purus baltas biskvitas su grietinės ir jogurto kremu. Galima paskaninti šviežiomis uogomis, vaisiais ar želės gabaliukais. (Kremas gali būti braškėnis, persikinis, mėlynių.)

SNICKERS  
TORTAS

Karamelinis biskvitas perteptas karamelinio kremu ir karamelės sluoksniu su žemės riešutais.

RAFAELO  
TORTAS

Purus ir lengvas tortas. Baltas biskvitas perteptas dviejų skonių kremais: baltojo šokolado maskarponiniu ir grietinės su kokosų drožlėmis.

KARAMELINIS, ŠOKOLADINIS  
KAVOS TORTAS

Šokoladinis biskvitas sulaistytas kavos ir alkoholio sirupu, perteptas karamelinio kremu. (Galime padaryti be kavos.)

TIRAMISO  
TORTAS

Purūs kavos biskvitai sulaistyti kavos ir alkoholio sirupu, pertepti šokoladiniu, kavos ir maskarponės kremu.

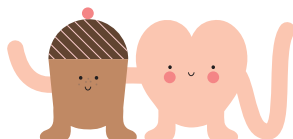
MEDAUS  
TORTAS

Purūs medaus biskvitai sutepti grietininio kremu. Galima įmaišyti želės gabaliukų.

PRANCŪZIŠKAS MUSINIS TORTAS,  
APLIETAS VEIDRODINE GLAZŪRA

Tai puraus ir lengvo grietinės, pieno ir baltojo šokolado kremas su puriu biskvito pagrindu, egzotinių vaisių, pasiflorų, mėlynių, aviečių ar šokolado įdaru.

Išsirinkote? Skubu sužinoti:  
+370 687 84 350, info@gilemile.lt



Norisi ko nors ypatingesnio?  
Sugalvokime drauge susisiekus

# Gilė Milė

TORTINĖ

NAPOLÉONO  
TORTAS

RAW – AVIEČIŲ IR  
ANAKARDŽIŲ TORTAS

Šis tortas yra gyvas/žalias (*raw*), nekeptas ir nevirtas, be gliuteno, be pieno produktų ir be cukraus. Pagrindas iš migdolų ir datulių, ant viršaus – natūralaus medaus, anakardžių, kokosų sviesto, aviečių mišinys.

RAW – ŽALIAS  
AVOKADŲ TORTAS

Šis tortas yra gyvas/žalias (*raw*), nekeptas ir nevirtas, be gliuteno, be pieno produktų ir be cukraus. Pagrindas iš migdolų, datulių ir kokosų aliejaus, ant viršaus – natūralaus medaus, anakardžių, kokosų sviesto, avokadų, špinatų ir žaliųjų citrinų mišinys.

Esant poreikiui, galime Jums pagaminti tortą, kuriame nebūtų gliuteno, laktozės ar pieno baltymų.

## PYRAGĖLIAI

PRANCŪZIŠKI *MUSINIAI* PYRAGĖLIAI,  
APLIETI VEIDRODINE GLAZŪRA

PYRAGĖLIAI  
CAKE POPS

Biskvito ir šokolado derinys, padengtas šokoladiniu glaistu.

BALTOJO TINGINIO  
PYRAGĖLIAI

BALTOJO TINGINIO PYRAGĖLIAI SU  
RIEŠUTAIS IR DŽIOVINTAIS VAISIAIS

PAPRASTO TINGINIO  
PYRAGĖLIAI

## KEKSIUKAI

VANILINIAI

KAKAVINIAI

MARMURINIAI (MAIŠYTI KAKAVINIAI  
SU VANILINIAIS)

BANANINIAI

KARAMELINIAI

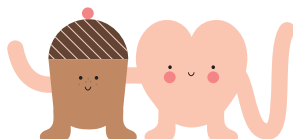
VANILINIAI AR KAKAVINIAI SU  
ŠOKOLADO GABALIUKAIS

KEKSIUKAI PUOŠTI CUKRAUS MASE, ĮDARYTI  
MASKARPONĖS AR ŠOKOLADINIŲ KREMU

PUOŠTI KREMO  
KEPURĖLE

MINI KEKSIUKAI

Išsirkinkote? Skubu sužinoti:  
+370 687 84 350, info@gilemile.lt



Norisi ko nors ypatingesnio?  
Sugalvokime drauge susisiekus

# Gilė Milė

## TORTINĖ

### EKLERAI

DIDELI

EKLERŲ BOKŠTELIS  
(APIE 1 KG)

Plikyti pyragaičiai gali būti su

grietinėls ir maskarponės kremu,

avietiniu kremu,

plikytu kremu,

šokoladiniu kremu,

padengti juodojo šokolado, baltuoju ar spalvotu glaistu

(priderinus prie saldaus stalo).

### IR DAR

DEKORUOTI SVIESTINIAI  
SAUSAINUKAI

MORENGINIAI  
LAŠELIAI

TARDALETĖ SU  
RIEŠUTAIS

PYRAGAS ŠOKOLADINIS  
MALONUMAS

Šokoladinis pyragas sulietas brendžiu, aplietas juoduoju šokoladu.  
(Galima daryti įvairių formų.)

### DESERTAI INDELIUOSE

NEKEPTAS SŪRIO DESERTAS SU  
BRAŠKĖMIS AR ŠILAUOGĖMIS

TRIJŲ ŠOKOLADŲ PUTĖSIŲ  
DESERTAS

PANNA COTTA SU TRINTOMIS BRAŠKĖMIS,  
EGZOTINIAIS VAISIAIS AR PASIFLORŲ SLUOKSNIU

MĖLYNIŲ PANNA COTTA

Pristatymas Kauno mieste 5 Eur,  
į kitus miestus pagal susitarimą.

### MACARONS

SAUSAINUKAI MACARONS VIENSPALVIAI  
AR ĮVAIRIŲ SPALVŲ

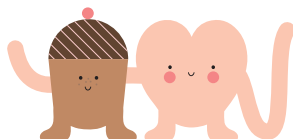
su sūria karamele

avietiniu šokoladu

baltuoju šokoladu

šokoladiniu kremu

Išsirinkote? Skubu sužinoti:  
+370 687 84 350, info@gilemile.lt



Norisi ko nors ypatingesnio?  
Sugalvokime drauge susisiekus