

cukiernia
z jajem



*“JAKA TO OSZCZĘDNOŚĆ
CZASU ZAKOCHAĆ SIĘ
OD PIERWSZEGO
WEJRZENIA.”*

JULIAN TUWIM



NASZA FILOZOFIA

W CUKIERNI Z JAJEM KAŻDY DESER TO MISTRZOWSKIE
POŁĄCZENIE PASJI, PRECYZJI I AUTENTYCZNOŚCI, STWORZONE
Z MYŚLĄ O NAJDROBNIJSZYCH DETALACH.



SMAK I JAKOŚĆ

SMAK TO DLA NAS PRIORYTET –
TWORZYM WYPIEKI, KTÓRE ZACHWYCAJĄ
GŁĘBIĄ, HARMONIĄ I NIEZAPOMNIANĄ
PRZYJEMNOŚCIĄ W KAŻDYM KĘSIE.

HARMONIA

HARMONIA TO SPÓJNOŚĆ W POŁĄCZENIU
SKŁADNIKÓW, GDZIE KAŻDY ELEMENT
DESERU WSPÓŁGRA ZE SOBĄ, TWORZĄC
PERFEKCYJNY BALANS, ZARÓWNO
W SMAKU, JAK I WYGLĄDZIE



AUTENTYCZNOŚĆ

AUTENTYCZNOŚĆ TO NASZA SIŁA –
SZANUJEMY TRADYCJĘ CUKIERNICZĄ,
WPROWADZAJĄC JEDNOCZEŚNIE ŚWIEŻE,
ORYGINALNE POMYSŁY, BY NASZE WYPIEKI
BYŁY ZAWSZE PRAWDZIWE, WYJĄTKOWE I
PEŁNE PASJI.

Mistrzowie Cukiernictwa

KAŻDY WYPIEK W NASZEJ
CUKIERNI TO DZIEŁO
MISTRZÓW, KTÓRZY Z PASJĄ
KSZTAŁTUJĄ SMAKOWĄ
PERFEKCJĘ, ŁĄCZĄC
PRECYZJĘ, KREATYWNOŚĆ I
WYJĄTKOWY SMAK – TU
CUKIERNICTWO STAJE SIĘ
PRAWDZIWĄ SZTUKĄ!


cukiernia
z jajem

**Alevtyna
Luzhansk**

JA
CATERING

KLASYCZNE SMAKI W NOWOCZESNYM WYDANIU.



DESERY

Wyjątkowe kompozycje smaków – od lekkich musów po kruche tartaletki i klasyczne tiramisu. Każdy deser to efekt pasji, precyzji i najlepszych składników.

Idealne na urodziny, wesela, chrzciny czy inne wyjątkowe chwile.

TIRAMISU



Pojemność

- 40 ml
- 100 ml



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

- 8 zł
- 15 zł

Wyjątkowo kremowe i pełne aromatu tiramisu to doskonałe połączenie delikatnych biszkoptów savoiard, nasączonych espresso i likierem amaretto, oraz puszystego kremu na bazie mascarpone i śmietanki. Całość wykończona warstwą kakao, które nadaje deserowi wyrazistości i harmonii. Idealny wybór dla miłośników wysublimowanych smaków kawy, migdałowego likieru i aksamitnej słodczy.

ALERGENY

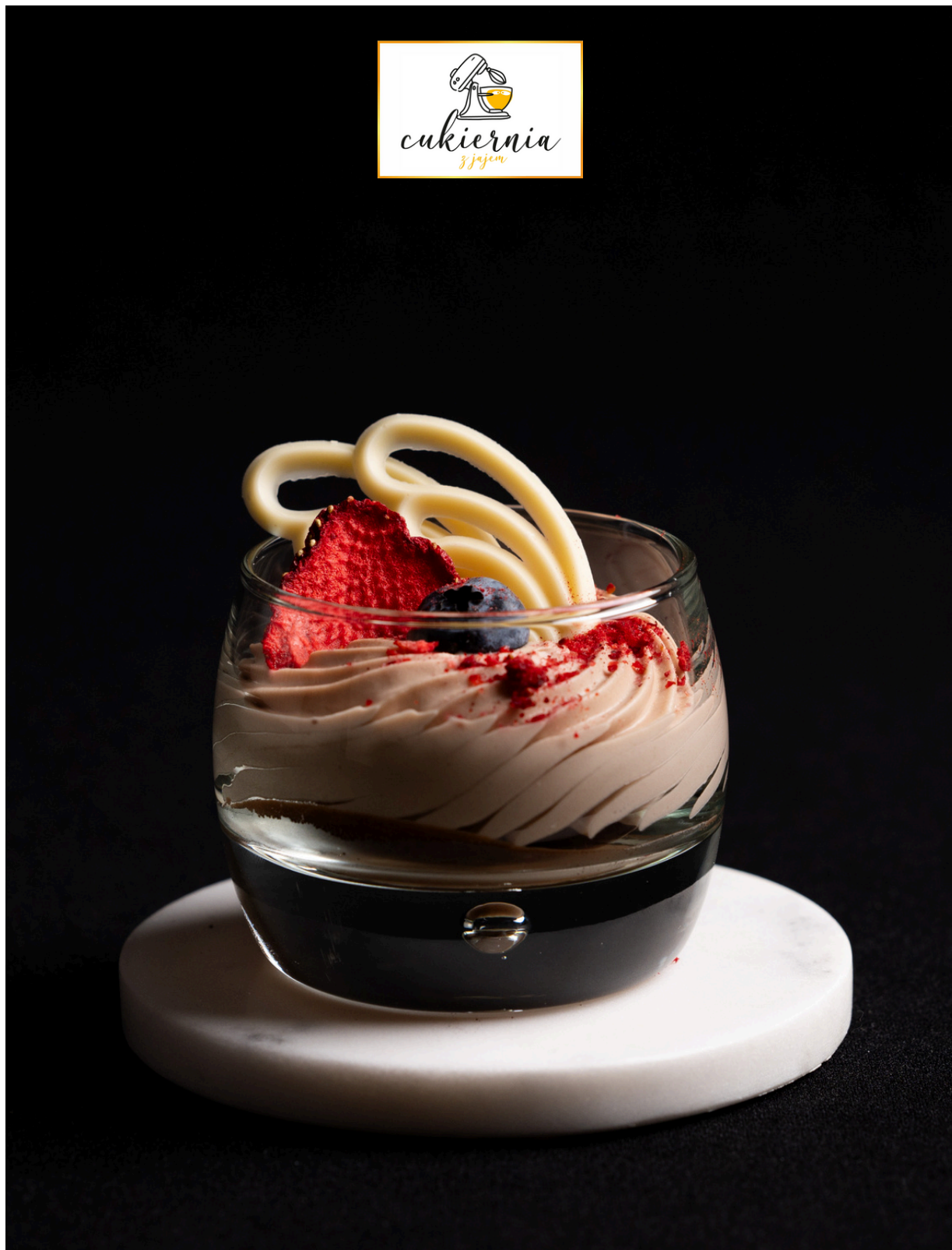


WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.



MUS CZEKOLADOWY



Pojemność

- 40 ml
- 100 ml



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

- 8 zł
- 15 zł

Ten wyjątkowy mus czekoladowy to prawdziwa uczta dla zmysłów. Wykonany z najlepszej jakości gorzkiej czekolady, delikatnej śmietanki i kremowego mascarpone, tworzy aksamitną, jedwabistą konsystencję, która rozpływa się w ustach. Dopełniony ciemnym rumem i świeżo startą skórką z pomarańczy, mus zyskuje wyjątkowy, intensywny smak, w którym gorzka czekolada harmonijnie łączy się z subtelną nutą owocową i lekką alkoholową głębią.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.



MUS JOGURTOWY



Pojemność

- 40 ml
- 100 ml



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

- 8 zł
- 15 zł

Ten lekki i orzeźwiający mus jogurtowy łączy w sobie naturalną kwasowość jogurtu, słodczyz cukru i cukru waniliowego oraz delikatną nutę cytrusową dzięki sokowi i skórce z cytryny. Ubita śmietanka nadaje deserowi puszystą i kremową konsystencję. Zwieńczeniem całości są soczyste truskawki, które w połączeniu z jasnym rumem tworzą wyjątkowy, owocowy akcent, który doskonale balansuje smaki deseru.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.



PANNA COTTA



Pojemność

- 40 ml
- 100 ml



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

- 8 zł
- 15 zł

Aksamitna konsystencja śmietany z subtelną nutą wanilii tworzy deser, który rozpływa się w ustach. Podana w eleganckich formach, stanowi perfekcyjne tło dla świeżych owoców, takich jak truskawki, maliny czy borówki. To klasyka włoskiej kuchni, która zachwyca prostotą i wyrafinowaniem – idealna na każdą okazję.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.



MUS KOKOSOWY



Pojemność

- 40 ml
- 100 ml



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

- 8 zł
- 15 zł

Ten wyjątkowy mus kokosowy to połączenie delikatnej, puszystej śmietanki i musu z białej czekolady oraz egzotycznej nuty Malibu i wiórków kokosowych. Kremowa konsystencja musuje w ustach, pozostawiając przyjemny, tropikalny posmak kokosa, wzbogacony o subtelny słodycz białej czekolady. Dodatkowo, lekka nuta spirytusu nadaje deserowi wyrafinowany charakter.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 3 DNI W LODÓWCE.



EKLERKA PISTACJOWA



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Ten finezyjny ekler pistacjowy zachwyca aksamitnym kremem o intensywnym, orzechowym smaku pistacji, który harmonijnie łączy się z lekką, maślaną strukturą ciasta parzonego. Mus pistacjowy, bogaty i jednocześnie subtelny, przełamuje delikatna nuta wanilii, podkreślając naturalną słodycz deseru. Na wierzchu lśni subtelna, zielonkawa polewa pistacjowa, która nie tylko kusi wzrok, ale i dopełnia smakową kompozycję.

ALERGENY

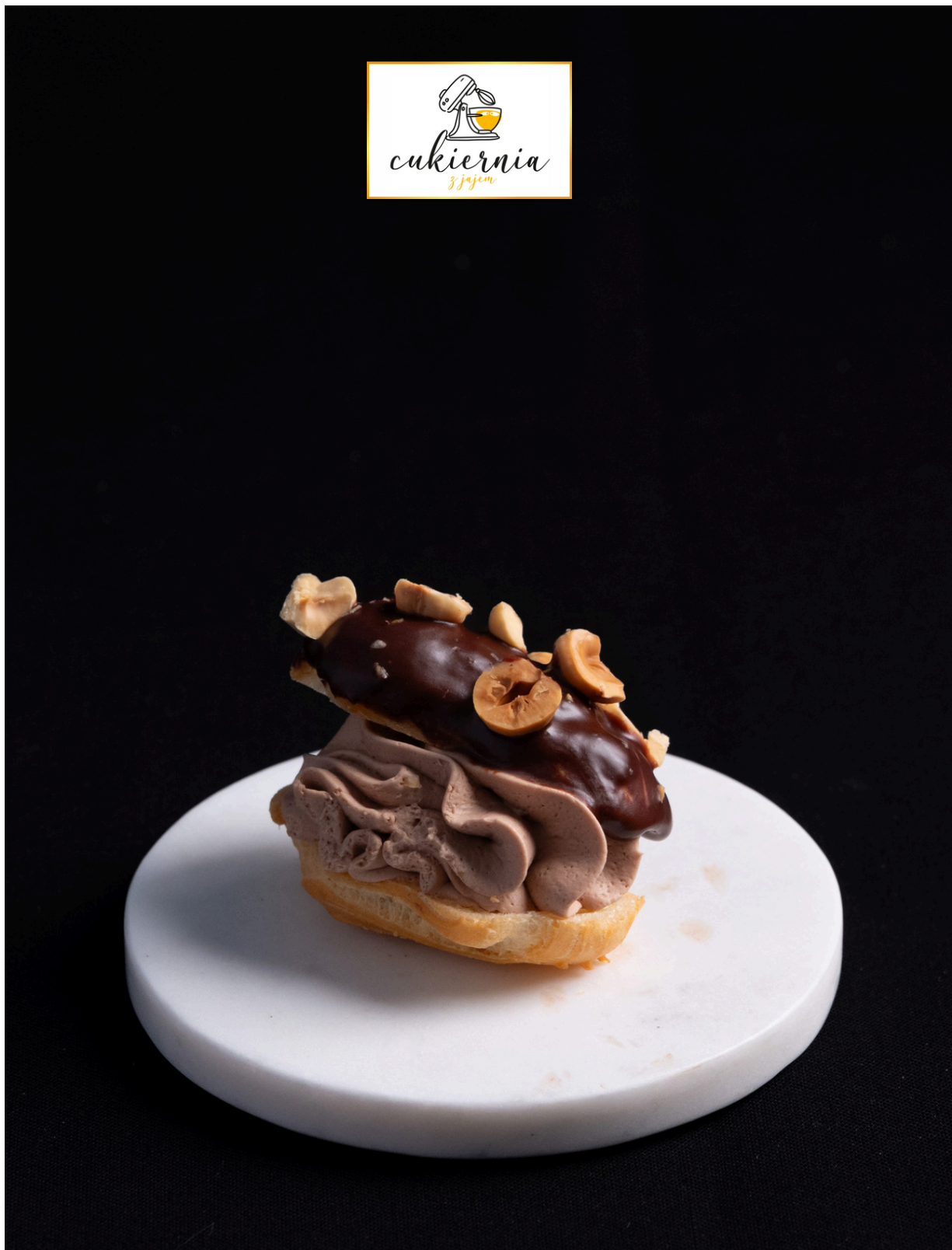


WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



EKLERKA CZEKOLADOWA



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Wyrazisty i kuszący ekler czekoladowy to prawdziwa rozkosz dla miłośników słodkości. Delikatne, lekkie ciasto parzone kryje w sobie krem o głębokim smaku ciemnej czekolady, łączący aksamitną gładkość z wyraźną intensywnością. Kremowa masa rozpływa się w ustach, pozostawiając przyjemne wrażenie. Na wierzchu lśni błyszcząca polewa z gorzkiej czekolady, nadając deserowi sztywny charakter. Każdy kęs to niezapomniane doznanie.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



TARDALETKA

PATISSIÈRE

Z TRUSKAWKAMI



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Kruche, maślane ciasto doskonale komponuje się z gładkim i aksamitnym kremem patissière o delikatnej waniliowej nucie, który rozpływa się w ustach, oferując bogactwo smaku i kremową teksturę. Świeże, soczyste truskawki zdobią deser, wnosząc naturalną słodycz i lekką kwasowość. Ten deser zachwyca zarówno idealnie zbalansowanym smakiem, jak i estetycznym wyglądem, co czyni go klasycznym wyborem na każdą okazję.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



TARDALETKA

Z MUSEM CZEKOLADOWYM I ORZECHAMI



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Kruche, maślane ciasto stanowi doskonałą bazę dla intensywnego musu czekoladowego, który urzeka aksamitną konsystencją i głębokim smakiem najlepszej czekolady. Mus otula podniebienie bogatą, kremową słodyczą, przełamaną wyraźną, lekko gorzką nutą. Całość dopełniają chrupiące orzechy, które dodają deserowi wyrazistej tekstury i aromatu, tworząc wyjątkowe połączenie smaków pełne kontrastów i harmonii.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



TARDALETKA

CYTRYNOWA Z WŁOSKĄ BEZĄ



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Kruche, maślane ciasto skrywa intensywnie cytrynowy krem, który zachwyca idealnym balansem między słodyczą a orzeźwiającą kwasowością. Gładka i jedwabista masa o wyraźnym aromacie świeżych cytryn wnosi do deseru lekkość i świeżość. Całość zwieńczona jest puszystą, delikatnie przypieczoną włoską bezą, która dodaje lekkości i subtelnej słodyczy. To efektowny deser, który łączy w sobie klasykę i wyrafinowanie.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



BROWNIE

Z KRUCHYM CIASTECZKIEM



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

15 zł

Intensywnie czekoladowe brownie zachwyca głębokim, wilgotnym wnętrzem i wyjątkową głębią smaku. Wzbogacone o warstwę kruchego ciasteczka, dodaje deserowi ciekawego kontrastu tekstur — między miękkością ciasta a chrupkością spodniej warstwy. To połączenie klasyki z lekkim twistem, które zadowoli każdego miłośnika słodkości i czekolady.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



BEZA

Z KREMEM PISTACJOWYM



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

20 zł

Delikatna, chrupiąca z wierzchu i miękka w środku beza stanowi idealną bazę dla kremu pistacjowego o głębokim, orzechowym smaku i aksamitnej konsystencji. Krem z lekko słoną nutą pistacji przełamuje słodycz bezy, tworząc harmonijną, wyrafinowaną kompozycję. To połączenie smaków i formy, które zadowoli najbardziej wymagające podniebienia.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



MAŁE FORMY, WIELKA PRZYJEMNOŚĆ.



MONOPORCJE

Monoporcje to eleganckie, indywidualne desery, które łączą perfekcyjne wykonanie z oryginalnym smakiem.

Każda porcja to małe dzieło sztuki cukierniczej – idealne na przyjęcia, spotkania biznesowe lub chwile tylko dla siebie.

CZAR WIŚNI



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

12 zł

Wyrafinowany deser łączący głęboki smak ciemnej czekolady z intensywnym aromatem wiśni. Wnętrze skrywa miękkie, owocowe nadzienie z wiśni w połączeniu z aksamitnym musem czekoladowym, które razem tworzą zmysłową kompozycję smaków. Całość zamknięta w błyszczącej glazurze i podana w formie wykwintnej monoporcji, urzeka zarówno wyglądem, jak i wyrazistym, lekko kwaskowym finiszem.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



MORELA W KĄPIELI Z MARAKUJĄ



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

12 zł

Delikatna i wyrafinowana monoporcja, w której słodczy soczystej moreli przeplata się z orzeźwiającą, lekko kwaskową nutą marakui. Wnętrze skrywa aksamitny mus owocowy oraz intensywną żelkę z marakui i moreli, otulone cienką warstwą biszkoptu. Całość pokryta jest lśniąca glazurą i dekorowana owocowymi akcentami. To deser, który zachwycą świeżością i subtelnym szykiem – idealny na letnie popołudnie lub wyjątkową okazję.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



EKSPLOZJA TRUSKAWKI W PROSECCO



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

12 zł

Wyjątkowy deser, który łączy intensywny smak dojrzałych truskawek z lekkością i musującą nutą prosecco. Wnętrze skrywa owocowy mus z truskawek i żelkę na bazie prosecco, osadzone na delikatnym biszkopcie. Całość otulona jest lśniąca glazurą i wykończona subtelną dekoracją. To lekka, a zarazem wyrazista monoporcja, która orzeźwia i zaskakuje doskonałym zestawieniem owocowej świeżości i nuty wina musującego.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



— BEZA ADWOKACKA —



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

7 zł

Delikatna i krucha beza spotyka się z kremem o wyrazistym smaku likieru jajecznego, tworząc deser o eleganckim, głębokim charakterze. Krem adwokatowy dodaje słodczy z nutą alkoholu, idealnie kontrastując z lekkością i chrupkością bezy. Całość dopełniają subtelne dekoracje, które podkreślają wyrafinowany wygląd i smak tej monoporcji. To deser idealny dla dorosłych miłośników klasycznych, lecz niebanalnych kompozycji.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



PTYŚ WANILIOWY



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

8zł

Delikatny, lekki ptyś z chrupiącym, złocistym ciastem parzonym wypełniony aksamitnym kremem waniliowym o intensywnym, naturalnym aromacie wanilii. Kremowa, gładka konsystencja doskonale komponuje się z delikatną strukturą ciasta, tworząc deser pełen klasyki. To monoporcja, która łączy w sobie tradycję i nowoczesność, oferując niezapomnianą przyjemność smakową.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



PTYŚ MALINOWY



Sugerowana liczba porcji

1



Cena

8zł

Delikatny ptyś z chrupiącym, złocistym ciastem parzonym, wypełniony kremem malinowym o intensywnym różowoczerwonym kolorze, który zachwyca naturalną świeżością i subtelną kwasowością owoców. Połączenie delikatnej struktury ciasta z wyrazistym smakiem malin tworzy wyjątkowy deser pełen lekkości i finezji.

ALERGENY



WARUNKI PRZECHOWYWANIA

PRZECHOWYWAĆ DO 2 DNI W LODÓWCE.



CUKIERNIA Z JAJEM



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

BRACIA PIETRZAK SP.
KOMANDYTOWA
NIP: 125-160-65-51

792-717-000
(22) 760-50-51

UL. PADEREWSKIEGO 17,
05-220 ZIELONKA

CATERING@JAJKO.CO