

Кафе «Галерея Вин»

Холодные закуски

Время приготовления от 10мин

Мясное плато (400/30/30/15)

Язык, куриный рулет с черносливом, казы, рулет из конины, свежий огурец и маслины
подаются с хренодером, аджикой

790,00

Сырное плато Швейцария (300/110/50)

Швейцарские сыры от легендарного производителя Emmi :

экстратвердый Сбрынц высшей категории, традиционный Грюйер- острый, пикантный с ореховым вкусом,
твердый Бельвю с альпийскими травами, полутвердый Винцер из свежего молока с добавлением красного вина,
Бэлтон насыщенный и пряный мягкий сыр **Английского происхождения**
подаются с чашечкой меда с крекерами, финиками

620,00

Сырная тарелка (125/45/50)

Ароматное ассорти из твердых сыров Швейцарии, мягких элитных сыров Англии
подаются с чашечкой меда с крекерами, финиками

390,00

Ассорти из «погребка» (430)

Маринованные огурчики, помидоры, болгарский перчик, цветная капуста,
папоротник, свекла, колба, зелень

300,00

Грузди соленые (100/30)

Соленые грузди подаются с маринованным луком

290,00

Ассорти из рыбы и морепродуктов (210/100/50)

Слабосоленое филе нерки, кунджи (дальневосточные лососи-дикоросы), желтохвостого тунца,
омуля, кальмаров, креветок подаются с лимоном и маслинами

790,00

Ассорти рыбное «шеф-посола» (100/50/40)

Слабосоленая нерка, кунджа (дальневосточные лососи-дикоросы),
Подаются с огурцом, теплым картофелем и лимоном

300,00

Николашка (140)

Традиционная русская закуска под коньяк: лимон, сахар и молотый кофе

90,00

Кафе «Галерея Вин»

Холодные закуски

Время приготовления от 10мин

Сало домашнее с крестьянского подворья (100/50/50)

Сало, грудинка домашнего посола. Подаются с маринованным луком, капустой, маринованной свеклой, чесноком с домашней горчицей и хренодёром.

190,00

Рулет куриный с черносливом (160/30)

Ароматный куриный рулет с черносливом, грецкими орехами.
Подается с брусничным соусом

200,00

Язык с хренодером (150/30)

по классическому рецепту

370,00

Омуль байкальский слабосоленый (100/50/40)

Слабосоленый омуль, подаются с огурцом, теплым картофелем и лимоном

320,00

Строганина из нерки (100/20/20)

Филе подается на ледяной подушке с лимоном, оливками и маслинами

220,00

Строганина из байкальского омуля (100/20/20)

Филе подается на ледяной подушке с лимоном, оливками и маслинами

220,00

Карпачо из тунца (100/50/30)

Подается с лимоном и соевым соусом

220,00

Селёдка «по-деревенски» (100/70/30)

Сельдь слабосоленая подается с отварным картофелем и маринованным луком

155,00

Малосольные огурчики (150)

По классическому рецепту

80,00

Ассорти маслины-оливки (100)

Самая лаконичная закуска к вину

200,00

Кафе «Галерея Вин»

Салаты

Время приготовления 10-30мин

Рокфеллер (180)

Отварная говядина, помидоры, огурцы, сладкий перец,
лист салата, кунжутная заправка

240,00

Цезарь с цыпленком (240)

Лист салата Романо с соусом Цезарь, куриной грудкой,
пармезаном и чесночными гренками

270,00

Цезарь с креветками (220)

Лист салата Романо с соусом Цезарь, тигровыми креветками,
пармезаном и чесночными гренками

290,00

Цезарь с неркой (250)

Лист салата Романо с соусом Цезарь, неркой от шеф-повара,
пармезаном и чесночными гренками

270,00

Салат с языком (200)

Телячий язык, маринованные огурчики, жареные шампиньоны,
заправлен домашним майонезом

290,00

Новониколаевский (220)

Куриная грудка, шампиньоны, яичный блинчик, помидоры,
грецкие орехи, лук, зелень, заправлен домашним майонезом

190,00

Греческий (270)

Свежие помидоры, огурцы, сладкий перец, лук, маслины, лист салата,
пекинская капуста, сыр Фета, лимонная заправка

190,00

Деревенский овощной (200)

Свежие томаты, огурцы, сладкий перец, красный лук, капуста,
заправлен оливковым маслом, подается с яйцом пашот

150,00

Кафе «Галерея Вин»

Супы

Время приготовления 20 мин

Солянка мясная сборная (300/20)

Подается со сметаной, лимоном, маслинами

190,00

Суп-крем грибной (250/20)

Подается с гренками

200,00

Уха «Сибирская» из налима (350)

С неркой, налимом

170,00

Борщ по-украински (350/20/30)

Подается с салом и сметаной

145,00

Суп гороховый с копченостями (350)

Подается с гренками

140,00

Лагман (350)

Подается с острым соусом «Лагжан»

170,00

Шурпа из баранины (350)

По классическому рецепту

180,00

Кафе «Галерея Вин»

Горячие закуски

Время приготовления 20мин

Средиземноморская закуска (100/110)

Румяные креветки и желтохвостый тунец в кляре, кальмары, свежие помидоры, огурец, лимон, маслины

290,00

Свекла по-нормански (120/20/5)

С пикатным соусом Песто и кедровыми орешками под сыром

200,00

Жульен с языком (140)

Классическое французское блюдо с жареными шампиньонами и луком

180,00

Фондю сырное на 2персоны (200/30/30/60)

Два вида хлеба, шампиньоны, маслины, сыр

300,00

Кафе «Галерея Вин»

Горячие блюда

Время приготовления 20мин

Фаршированная курочка на «рости» (180/120)

Куриное бедрышко фаршированное грибами и луком. Запечено под домашним майонезом. Подается на рости

290,00

Свинина сочная (180/30)

Отбивная из свинины с помидорами, запечена под сырной шапкой

320,00

Нерка в креветочном соусе (200/10/10)

(припущенная или жаренная на выбор)

Подается с зеленью, лимоном, маслинами

350,00

Лазанья из домашнего теста (220/50)

Подается с маслинами, томатом «пика де гайя», зеленью

190,00

Вареники с картофелем и грибами (200/30)

Ручная лепка. Подаются со сметаной

130,00

Пельмени «Степные» (200/45)

Из мяса конины. Ручная лепка. Подаются с маслом или сметаной и зеленью

180,00

Пельмени из баранины (200/45)

Ручная лепка. Подаются с маслом или сметаной и зеленью

180,00

Пельмени «Сибирские» (200/45)

Из говядины и свинины. Ручная лепка. Подаются с маслом или сметаной и зеленью

180,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Блюда на гриле

Время приготовления 20-40мин

Стейк из говядины (за 100гр)

Уточнить степень прожарки. Подается с маринованным луком и томатом пика де гая с клюквенным соусом

300,00

Антрекот из свинины (за 100гр)

Подается с маринованным луком и томатом пика де гая с хренадером

160,00

Стейк из нерки (за 100гр)

Подается с лимоном и маслинами-оливками

190,00

Стейк из желтохвостого тунца (за 100гр)

Подается с лимоном и маслинами-оливками

180,00

Стейк из байкальского омуля (за 100гр)

Подается с лимоном и маслинами-оливками

200,00

Телячий язык (за 100гр)

Подается с маринованным луком и томатом пика де гая с хренодером и домашней горчицей

270,00

Каре ягненка (200/70/30)

Подается с маринованным луком, капустой, томатом пика де гая с аджикой

390,00

Филе цыпленка гриль (150)

Подается с маринованным луком и свеклой

190,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Блюда на гриле

Время приготовления 20-40мин

Шашлык из говяжьей печени в грудинке (220/70/30)

Нежная говяжья печень, завернутая в грудинку, подается с маринованным луком, томатом пика де гайя с хренодером

270,00

Шашлык из баранины (150/70/30)

Подается с маринованным луком, капустой, томатом пика де гайя с аджикой

300,00

Шашлык из свинины (160/70/30)

Подается с маринованным луком, капустой, томатом пика де гайя с хренодером

230,00

Люля-кебаб из баранины (180/30/30)

Подается с маринованным луком, капустой, томатом пика де гайя с аджикой

300,00

Ассорти-гриль на компанию (400/140/50/10)

Стейк из говядины, филе цыпленка, люля-кебаб, свиная шея на гриле
Подается с маринованным луком, томатом пика де гайя, аджикой и соусом «тар-тар»

750,00

Кафе «Галерея Вин»

Гарниры

Время приготовления от 20 мин

Драники картофельные (250/50)

Подаются со сметаной и зеленью

110,00

Рис с овощами (200)

80,00

Овощи жареные на гриле (200)

160,00

Овощное рагу (130)

70,00

Картофель жареный с грибами (200)

140,00

Картофель жареный с белыми грибами (200)

170,00

Картофель отварной (200)

100,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Специалитеты

Время приготовления от 20мин

Кунджа слабосоленая (100/30/20)

Дальневосточный лосось-дикорос.

Подается с лимоном, маслинами-оливками

300,00

Рулет «Деликатесный» из конины (150/30)

Рулет из конины. Подается с маринованным луком

270,00

Казы вареные (150/30)

Конина собственного приготовления подается с аджикой

270,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Десерты

Время приготовления 10мин

Фруктовое плато (750)

490,00

Мороженое пломбир (150)

100,00

Элитное мороженое (150/15)

Добавки на выбор:

- шоколад,

-апельсиновый джем

- вишневый джем

120,00

Штрудель с яблоками (150/50)

Подается с шариком мороженого

100,00

Варенье домашнее апельсиновое (100)

45,00

Варенье домашнее вишневое (100)

45,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Прочее

Мёд (50)

50,00

Орехи грецкие (50)

40,00

Молоко (50)

20,00

Лимон (30)

30,0

Корица (5)

20,00

Гвоздика (5)

20,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Паста

Время приготовления 20-40мин

Карбонара (300)

Паста с беконом, луком в сливочном соусе с добавлением желтка и сыра пармезан

290,00

Фетучини с морепродуктами (300)

Паста с морепродуктами, луком в сливочном соусе с добавлением чеснока и сыра пармезан

330,00

Паста с грибами (300)

Паста с шампиньонами, луком в сливочном соусе с добавлением сыра пармезан

290,00

Фетучини (300)

Паста с филе цыпленка, шампиньонами, луком в сливочном соусе с добавлением чеснока и сыра пармезан

290,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Блинчики и оладьи

Время приготовления 20мин

Блинчики 3шт (150)

подаются на выбор с маслом, мёдом, сметаной,
домашним вареньем- оплачиваются отдельно)

90,00

Блинчик с неркой и мягким сыром (100/10)

150,00

Блинчик с курицей и грибами (100/15)

150,00

Оладьи с припеком (100/30)

Со свежими фруктами и апельсиновым вареньем

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Соусы 30,00

Аджика

Горчица

Домашний майонез

Масло сливочное

Сметана

Соус «Тар-тар»

Соус соевый

Соус «Цезарь»

Соус уксусный

Соус «Лагжан»

Хренадер

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Чайная карта

Время приготовления от 5мин

ЧЕРНЫЕ ЧАИ

Классический черный чай (450)

70,00

Чай таёжный (450)

Смесь натурального черного чая с боярышником,
шиповником, почками сосны

120,00

ЗЕЛЕННЫЕ ЧАИ

Классический зеленый чай (450)

70,00

Зеленый чай с липовым цветом (450)

90,00

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ

Чай с баданом и зверобоем (450)

Черный чай с настоем бадана и зверобоя согревает и тонизирует,
обладает общеукрепляющим действием

90,00

Чай с чабрецом (450)

Черный чай с настоем чабреца обладает противовоспалительным
эффектом и укрепляет иммунную систему

90,00

Чай с лимонником и зверобоем

Черный чай с настоем лимонника и зверобоя тонизирует, питает и насыщает

внутренние силы, а также укрепляет нервную систему

90,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль, 13, 2(383)222-38-84

Кафе «Галерея Вин»

Кофейная карта

Время приготовления от 5 мин

Эспрессо (60)

65,00

Двойной эспрессо (120)

85,00

Американо (150)

65,00

Капучино (150)

85,00

Латте (150)

95,00

Глясе (250)

95,00

Новосибирск, ул. Вокзальная магистраль,13, 2(383)222-38-84