

# 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**

# 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 гайя с клюквенным соусом

**300,00**

### Антрекот из свинины (за 100гр)

Подается с маринованным луком и томатом пика де гайя с хренодером

**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 гайя с хренодером и домашней горчицей

**270,00**

### Каре ягненка (200/70/30)

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

**390,00**

### Филе цыпленка гриль (150)

Подается с маринованным луком и свеклой

**190,00**

# 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**

# 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**

# 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**

# 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**

# 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**

# 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

# **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**

# 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



# Кафе «Галерея Вин»

## Кофейная карта

Время приготовления от 5мин

**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**

# Кафе «Галерея Вин»

## Кофейная карта

Время приготовления от 5мин

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

*заверенный прайс  
цены действительны  
только на 24.02.2011*

*Каввадан  
руководитель Каввадан В.Н.*