

# Кафе «Галерея Вин»

## Салаты

Время приготовления 10-30мин

### **Цезарь с цыпленком (160)**

С куриной грудкой, пекинской капустой с соусом Цезарь, элитным сыром и чесночными гренками

**270,00**

### **Цезарь с креветками (160)**

С креветками, пекинской капустой с соусом Цезарь, элитным сыром и чесночными гренками

**290,00**

### **Салат с языком (200)**

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

**290,00**

### **Пхали (150)**

Курин.филе, огурец, специи, майонез

**290,00**

### **Тайский огуречный салат(180)**

Огурец, перец, кунжут, соево-медовая заправка на оливковом масле

**190,00**

# Кафе «Галерея Вин»

## Горячие блюда

Время приготовления 20мин

### Свинина по-милански (150/30)

Свинина с грибами под сырной шапкой

**320,00**

### Филе скумбрии с овощами (140/40)

Подается в фольге

**250,00**

### Филе скумбрии на гриле (140/30)

Подается с лимоном и маслинами-оливками и устричным соусом

**230,00**

### Цыпленок-гриль (150/30)

Подается с миксом из овощей

## Гарниры

Время приготовления от 20 мин

### Рис с овощами (200)

**80,00**

### Картофель отварной/запеченый (200)

**100,00**

# Кафе «Галерея Вин»

## Десерты

Время приготовления 10мин

### Элитное мороженое (150/15)

Добавки на выбор:

- шоколад,

**150,00**

### Блинчики 3шт (150)

подаются на выбор с маслом, мёдом, сметаной,  
оплачиваются отдельно)

**100,00**

### Чизкейк (125)

-«Нью-Йорк»

-«Капучино»

- «Вишня в шоколаде»

**200,00**

### Штрудель с яблоками (150/50)

Подается с шариком мороженого

**180,00**

## Напитки

### ЧЕРНЫЕ ЧАИ

#### Классический черный чай (450)

**70,00**

#### Морс брусничный (0,2)

**50,00**