

Кафе «Галерея Вин»

Салаты

Время приготовления 10-30мин

салат «Греческий»

(сыр фета, свежий огурец, помидор,маслины,заправка с соевым соусом),
180 г;
370,00

«Цезарь» с курицей

(пекинская капуста, филе цыпленка, помидоры, сыр твердый, заправлен соусом),
170 г;
350,00

Оливье с языком

(отварной язык, огурец, яйцо, картофель,майонезная заправка)
150 г;
350,00

салат «Розовый»

(отварная говядина, свекла,морковь, капуста, майонез,чеснок)
150 г;
350,00

Кафе «Галерея Вин»

Горячие блюда

Время приготовления 20мин

Свинина по-милански

(отбивная из свиной шеи под сырной майонезной шапкой
с помидорами)180 г

370,00

Стейк нерки с сливочным соусом

(нерка, запеченная с пикантным сливочным соусом)170г

390,00

Цыпленок гриль со сливочно-сырным соусом 170 г

320,00

Филе омуля с овощами 170г

350,00

Кафе «Галерея Вин»

Гарниры

Время приготовления от 20 мин

Рис с овощами (150)
80,00

Овощи жареные на гриле (160)
160,00

Картофель запеченый (160)
100,00

Кафе «Галерея Вин»

Десерты

Время приготовления 10мин

Мороженое пломбир (150)

200,00

Штрудель с яблоками (150/50)

Подается с шариком мороженого

200,00

Кафе «Галерея Вин»

Напитки:

Морс брусничный (0,3)

50,00

Классический черный чай (450)

70,00

Классический зеленый чай (450)

70,00