

## 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

### салат «Розовый»

(отварная говядина, свекла, морковь, капуста, майонез, чеснок)

150 г;

350,00

# **Кафе «Галерея Вин»**

## **Горячие блюда с гарниром**

Время приготовления 30-40мин

### **Свинина по-македонски**

(свинина, болгарский перец, морковь, лук, стручковая фасоль, картофель, обжаренные со специями)350 г

**470,00**

### **Стейк нерки с сливочным соусом**

**и запеченным картофелем**

(нерка, запеченная с пикантным сливочным соусом)170/150г

**490,00**

### **Гратен**

(филе цыпленка в сливках и сухарях запеченные под сыром с цветной капустой) 320г

**490,00**

# Кафе «Галерея Вин»

## Десерты

Время приготовления 10мин

Штрудель с яблоками (150)  
200,00

## Напитки:

Морс брусничный (0,3)  
50,00

Классический черный чай (450)  
70,00

Классический зеленый чай (450)  
70,00

## ВИНО по БОКАЛАМ

Красное п/сл, сух (150)	150,00
Белое п/сл,сух (150)	150,00
Вино игристое «Дербент» (150)	150,00