

Кафе «Галерея Вин»

Салаты

Время приготовления 10-30мин

салат «Сицилийский»

(пекинская капуста, кальмары, помидоры, яйцо,
заправлен лимонной заправкой)

180 г;

370,00

«Цезарь»

(пекинская капуста, филе цыпленка, помидоры, сыр твердый,
заправлен соусом),

170 г;

350,00

салат «Министрерский»

(свинина, шампиньоны, лук, блинчик яичный, майонез)

170 г;

390,00

Горячие блюда с гарниром

Время приготовления 30-40мин

Мясо по-вернонски

(обжаренное мясное филе, болгарский перец, морковь, лук,
стручковая фасоль, картофель, обжаренные со специями)350 г

470,00

Стейк из кижуча и картофель на гриле со сливочным соусом(250)

490,00

Мальте де-Мара

(Запеченная с соусом «песто» куриная грудка с овощами по-римски и
свекольным муссом) 320г

490,00

Свинина по-милански
(обжаренная свинина, болгарский перец, морковь, лук, стручковая
фасоль с кунжутом)

470,00

Хлебная корзина (25гр)
30,00

Десерты и напитки:

Штрудель с яблоками (150)
200,00

Штрудель с ягодным конфитюром (150)
200,00

Морс брусничный (0,3)
80,00

Классический черный чай (450)
90,00

Классический зеленый чай (450)
90,00

Красное п/сл, сух (150)
240,00

Белое п/сл, сух (150)
240,00

Вино игристое «Дербент» (150)
240,00



Президент
Колыда В.И.

САЛАТЫ:

Сицилийский

(КАЛЬМАРЫ, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА, ОГУРЕЦ, СОУС ПЕСТО)

ВЫХОД, ГР ЦЕНА, РУБ
180 350,00

Россо

(КУРИНОЕ ФИЛЕ, ОГУРЕЦ, ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ, СЫР, МАЙОНЕЗ)

180 350,00

Цезарь с морепродуктами

(МОРЕПРОДУКТЫ, ПЕКИНСКАЯ КАПУСТА, ПОМИДОРЫ, КРУТОНЫ, СОУС «ЦЕЗАРЬ»)

180 350,00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА:

Свинина

ЗАПЕЧЕНАЯ С ГРИБАМИ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ И ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

155/150 590,00

Стейк из кижуча

СТЕЙК С СОУСОМ И ГАРНИРОМ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

150/160 590,00

Мясо по-веронски

МЯСО С ОВОЩАМИ И СЛОЖНЫМ ГАРНИРОМ

120/100 590,00

НАПИТКИ:

Чай листовой

500 200,00

Морс

200 200,00

ВИНО

Бокал (красное/белое сухое/полусладкое)

150 320,00

ДЕСЕРТЫ:

Штрудель с яблоками

150 210,00

Штрудель ягодный

150 210,00

ДИРЕКТОР

КОЛЯДА В.В.

