

# 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



*Колыга В.И.*