

# ГАЛЕРЕЯ

*арт-отель и ресторан*

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

## НАРЕЗКИ:

- **Овощная** 300руб.  
*(болгарский перец, огурец, помидор) 180 г*
- **Рыбная** 450 руб.  
*(масляная с/с, семга с/с, горбуша копч.) 180г.*
- **Сырная** 400 руб.  
*(маасдам, гауда, тильзитер) 150 г.*

## ЗАКУСКИ:

- **Рулетки из ветчины** 280 руб.  
*(сыр, чеснок, укроп) 150г.*
- **Рулетки из баклажан** 250 руб.  
*(сыр, чеснок, укроп, помидор, орех терт.) 150г.*
- **Шляпки шампиньонов** 300 руб.  
*(грибы, морковь, креветки коктейльные) 200 гр.*
- **Оливки, маслины 50 гр.** 150 руб.



# ГАЛЕРЕЯ

арт-отель и ресторан

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

## САЛАТЫ:

- ✦ **«Графиня»** 300руб.  
(язык отварной 50 гр., яйцо 25гр., яблоко 25 гр.,  
чернослив 20 гр., майонез 20гр., сыр тертый 20 гр.) 160 гр.
- ✦ **«Шедевр»** 350руб.  
(кальмары 60 гр., краб. Мясо 60 гр., майонез 20 гр.,  
огурец св., зелень укроп, кр. Икра сверху 10 гр.) 180 гр.
- ✦ **«Французский»** 350 руб.  
(курица копч. 40 гр., салат пекинский 50 гр.,  
язык отварной 40 гр., огурцы конс. 30 гр., майонез 20 гр.) 180 гр.
- ✦ **«Весенний»** 250 руб.  
(св. огурец – 50 гр., св. помидор – 50 гр., перец болг. 50 гр.,  
майонез или масло 20 гр.) 170 гр.
- ✦ **«Греческий»** 300руб.  
(салат пекинский 60 гр., фетакса 45 гр., перец болг. 30 гр., помидор 30 гр.,  
огурец 30 гр., маслины 15 гр., масло оливок. 5 гр., лук красный 5 гр.) 220 гр.
- ✦ **«Цезарь»** 300руб.  
(курица или семга 50 гр., пекинский салат 65 гр., помидор 40 гр.,  
сухарики 15 гр., соус 20 гр., черри 25 гр., сыр терт. 15 гр.) 230 гр.
- ✦ **«Оливье»** 300руб.  
(картофель отв. 30 гр., морковь отв. 20 гр., курица или колб. Вар. 40 гр.,  
зел. горошек 20 гр., яйцо 25 гр., майонез 20 гр., огурец св. 20 гр.,  
огурец конс. 20 гр.) 195 гр.



# ГАЛЕРЕЯ

арт-отель и ресторан

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

- ✦ **«Селедка под шубой»** 320руб.  
(сельдь 50гр., лук репч. 30 гр., картофель 30 гр., морковь 30 гр., яйцо 25 гр., свекла 50гр., майонез 35 гр.) 250 гр.
- ✦ **«Сказка»** 300руб.  
(говяд. отв. 60гр., шампиньоны жар. с луком 60 гр., яйцо и зелень 25 гр., майонез 20 гр., грец. орех тертый 10 гр.) 175 гр.
- ✦ **«Литовский»** 320руб.  
(ветчина 50 гр., язык отв. 50 гр., огурец св. 50 гр., майонез 20 гр., зелень для украшения) 170 гр.
- ✦ **«Испания»** 300руб.  
(курица копч. 50 гр., фасоль конс. Красная 30 гр., шампиньоны жареные 50 гр., пекинский салат 40 гр., майонез 20гр.) 190 гр.
- ✦ **«Морской прибой»** 320руб.  
(кальмары 50 гр., огурец св. 50 гр., яйцо 25 гр., креветка кокт. 50 гр., майонез 20 гр.) 195 гр.

## ГОРЯЧЕЕ:

- **Свиная отбивная** 300руб.  
(свинина, шампиньоны, лук, сыр, майонез) 180гр.
- **Куриная отбивная** 250 руб.  
(филе куриное, майонез, помидор св., сыр) 180 гр.
- **Жаркое в горшочках** 250 руб.  
(свинина, морковь, лук, сыр) 350 гр.
- **Рыба в кляре** 300руб.  
(рыба белая филе) 150гр.
- **Крылышки** 350руб.  
250 гр.
- **Ребрышки свиные** 350руб.  
250 гр.

# ГАЛЕРЕЯ

арт-отель и ресторан

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

- **«Львиный пир»** **3000руб.**
  - Колбаски в беконе обжар. - 5 шт.
  - Свиные ребрышки - 450 гр.
  - Говядина, свинина с помидорами - 600 гр.
  - Куриные крылья во фритюре - 5-6 шт.

- **«Мечта Японца»** **3500руб.**
  - Креветка очищенная большая - 600 гр.
  - Мидии - 500 гр.
  - Вино красное 100 гр.
  - Сёмга - 4шт. по 120 гр.
  - Рыба в кляре - 8-10 шт. (маленькие кусочки)
  - Соевый соус, том. Паста
  - Посередине через кольцо - рис

## ГАРНИРЫ:

- **Картофель отварной с зеленью** **120руб.**  
*130 гр.*
- **Картофель Фри** **150руб.**  
*150 гр.*
- **Картофель по-деревенски** **150руб.**  
*130 гр.*
- **Рататуй** **200руб.**  
*150 гр.*
- **Картофель запеченный** **150руб.**  
*150 гр.*
- **Картофель жареный с луком и грибами** **150руб.**  
*150гр.*

# ГАЛЕРЕЯ

*арт-отель и ресторан*

ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

## НАПИТКИ:

- ❖ *Морс клюквенный* 150руб.  
*1 литр*
- ❖ *Компот из сухофруктов* 150руб.  
*1 литр*

## ДЕСЕРТЫ:

- *Штрудель* 250руб.  
*(яблочный, вишневый, грушевый) 120 гр.*
- *Фруктовая ваза* 700руб.  
*(мандар., банан, яблоко, виноград.) 1500 гр.*
- *Лимон* 110руб.  
*50 гр.*

