A still life painting in a warm, painterly style. Two bottles are the central focus: one is light green with a white stopper, and the other is darker green with a dark stopper. They are surrounded by pomegranates, including a whole one on the left and a cut one on the right showing its seeds. The background is a textured, warm brown. The text is overlaid in the center in a white, hand-drawn font, with a small green leaf icon above the word 'ПРАЗДНИК'.

СЧАСТЛИВЫЙ
ПРАЗДНИК
В ХМЕЛИ СУНЕЛИ!



САМОЕ ГЛАВНОЕ ОТ ВАС –


ПОВОД!!!

И ДРУЗЬЯ. РАЗУМЕЕТСЯ)



ОБО ВСЕМ ОСТАЛЬНОМ ПОЗАБОТИМСЯ МЫ!



НАРЯДНЫЙ СТОЛ.
ПОТРЯСАЮЩЕ
ВКУСНАЯ ЕДА.
ОТЛИЧНОЕ ВИНО 
И ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОСТЫ!



ВСЕГО МНОГО И ВОВРЕМЯ!



Вот так мы можем сервировать ваш праздничный стол



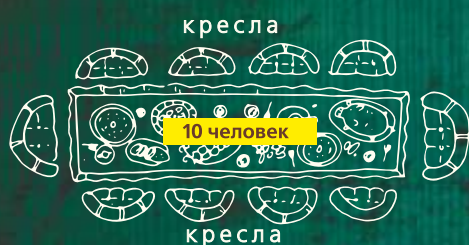
1 ЭТАЖ
НА ПОДИУМЕ
У ОКНА
до 13 человек



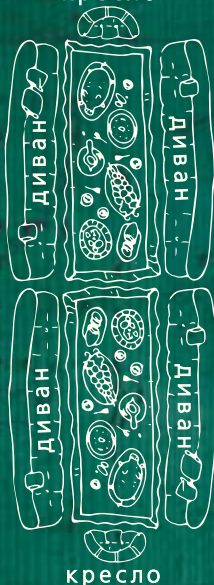
НА ПОДИУМЕ
У ВХОДА
до 13 человек



2 ЭТАЖ
В МАНСАРДЕ
до 35 человек



20 человек
кресло



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*готовим по предварительному заказу, за 48 часов



НАРЯДНОЕ АССОРТИ ПХАЛИ

со свеклой, шпинатом, в сладкой паприке
и в капустном завитке

680г | 1500.-



БАКЛАЖАНЫ

с нежным сыром надуги
и пряными свежими травами

320/70г | 1000.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

«ОЛИВЬЕ» *

с телячьим языком
по-классическому рецепту


500/50г | 1600.-



БЕЛЫЕ ГРУЗДИ

хрустящая закуска с закалённым
уральским характером

320г | 1380.-



ЛЮБИМАЯ
ЗАКУСКА НА ВСЕ
СЛУЧАИ ЖИЗНИ

БАКЛАЖАНЫ
с грецким орехом
400/50г | 1140.-



САЦИВИ ИЗ НЕЖНОГО ЦЫПЛЁНКА»
с соусом из грецких орехов
и мегрельских специй
460г | 1100.-



АДЖАПСАНДАЛИ

ароматное рагу из тушёных овощей,
приправленное пряной зеленью


500г | 940.-



ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ:

камчатский лосось слабой соли,
северный муксун, балык масляной рыбы

420/90г | 3300.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

БАНКЕТНОЕ АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ:
свежий и копчёный сулугуни, имеретинский сыр,
рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, гебжалия с надуги

740/140/60г | 2660.-



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ:
куриный рулет с паприкой, телячий язык,
сочный ростбиф и рулет из баранины

840/90г | 3580.-



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



* готовим по предварительному заказу, за 72 часа



УТКА С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ *

ароматная, с хрустящей румяной корочкой
и пряностями

1700/900г | 5500.-



МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК *
запечённый с молодым картофелем
и розмарином (4-5 кг)
порция – 100/100/25г | 650.-



ЗАПЕЧЁННАЯ БУЖЕНИНА *
с грузинскими специями, молодым картофелем,
чесноком и томатами черри (от 1 кг)
порция – 100/70г | 480.-



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА*
с овощами (от 1,4 кг)
порция – 100/75г | 760.-



ОСЁТР, ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЕЛИКОМ*
с овощами гриль
и спелыми томатами (от 1,5 кг)
порция – 100/95г | 990.-



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО В СОУСЕ МАРИПУР *

с овощами и сырным кремом
из аджики (от 1,3 кг)

порция – 100/100г | 1050.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ

на всех с соусом Мацони
и пряными травами

810/150г | 2190.-



АССОРТИ ШАШЛЫКОВ:

баранина на косточке, свинина, курица, телятина на тонком лаваше
в окружении свежих овощей с томатной сальсой

960/790/200г | 5020.-



ПОДПЕЧЁННЫЕ НА ГРИЛЕ ОВОЩИ:

паприка, томаты, баклажаны

1400г | 2000.-



ЛАВАШ ТОНКИЙ И ШОТИ НА ВСЕХ

620г | 560.-





ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА:

Только самые спелые фрукты!

(фактическая подача может отличаться
от изображенной)

2650г | 3200.-

ТОРТЫ

* готовим по предварительному заказу, за 48 часов



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ

1кг | 4500.-



СМЕТАННИК

1кг | 4000.-



ЭСТЕРХАЗИ

1кг | 4000.-



МЕДОВЫЙ ТОРТ

1кг | 3000.-



ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»

1кг | 3500.-



При заказе банкета мы с удовольствием примем у вас предоплату в размере 60% стоимости заказа, дабы заказать и приготовить все специально для вас!

Если вы не хотите делать заказ предварительно, а решили все заказать на месте, то для банкетов в пятницу и субботу необходимо внести депозит в размере 1500руб. на гостя

Если вы решили разгуляться и сделали предварительный заказ на сумму от 50 000 руб., то мы от всей души подарим отличный тост и вкусный торт к вашему столу!

Заказать отмеченные звездочкой блюда из банкетного меню лучше заранее - как минимум за 3 дня. Барашка еще поймать надо!

Заказ торта без украшения необходимо сделать минимум за 48 часа до мероприятия. Заказ на особенный, оформленный по вашему желанию, торт - за 3 дня до мероприятия.

Мы с уважением относимся к вашим алкогольным предпочтениям, поэтому если чего-то в нашей винной карте не оказалось - из-под земли достанем! С собой нести не нужно!

Но если уж очень хочется, то мы предусмотрели пробковый сбор:

500руб. За 1 литр безалкогольных напитков (вино, пиво)

500руб. За 1 литр пива

2000руб. За 1 бутылку вина (0,75л) или шампанского (0,75л),

2500руб за 0,5л водки,

3000руб за 0,5л любого другого крепкого алкогольного напитка

В стоимость банкета по предварительному заказу включаем обслуживание 10%

**А ЕЩЕ МЫ МОЖЕМ ДОСТАВИТЬ
НАШУ ВКУСНУЮ ЕДУ**

**К ВАМ ДОМОЙ. В ОФИС ИЛИ ДАЖЕ НА ДАЧУ
НУЖНО ПРОСТО ЗАЙТИ НА САЙТ**

www.hmeli.ru

ВЫБРАТЬ И ЗАКАЗАТЬ

МОЖНО И ПО ТЕЛЕФОНУ

271-25-00



РЕСТОРАН
СЧАСТЛИВОЙ
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ
**ХМЕЛИ
СУНЕЛИ**
