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

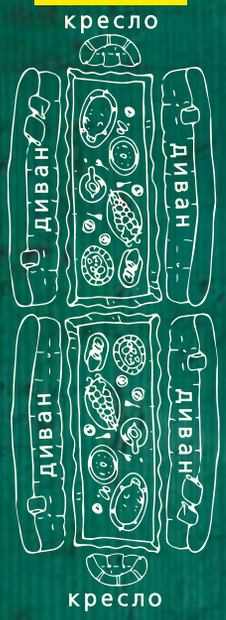
до 13 человек

2 ЭТАЖ

В МАНСАРДЕ

до 35 человек

20 человек

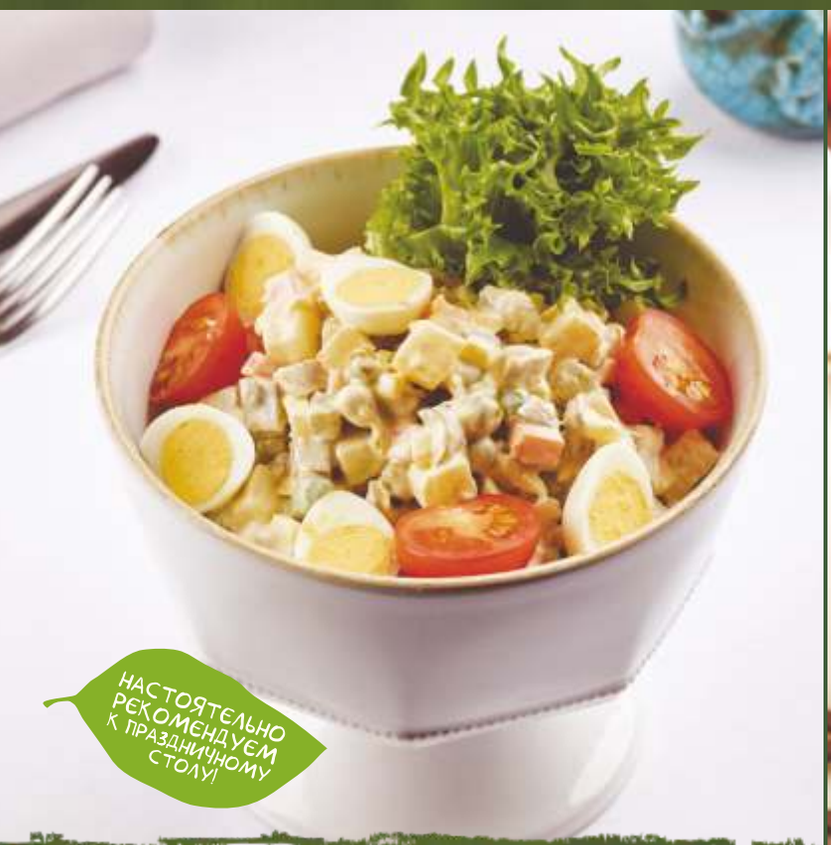


ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*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.–



«ОЛИВЬЕ»*
с телячьим языком
по-классическому рецепту
500/50г | 1600.–

ресторан счастливой грузинской кухни
ХМЕЛИ СУНЕЛИ

БЕЛЫЕ ГРУЗДИ
хрустящая закуска с закалённым
уральским характером
320г | 1380.–

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

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 | 2900.–

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.–

ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ
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.–

АССОРТИ ЛЮЛЯ
барашек, телятина, курица и шашлык из картофеля
на тонком лаваше в окружении свежих овощей с томатной сальсой
720/550/150г | 2780.–

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 72 часа

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ

1кг | 4500.–

СМЕТАННИК

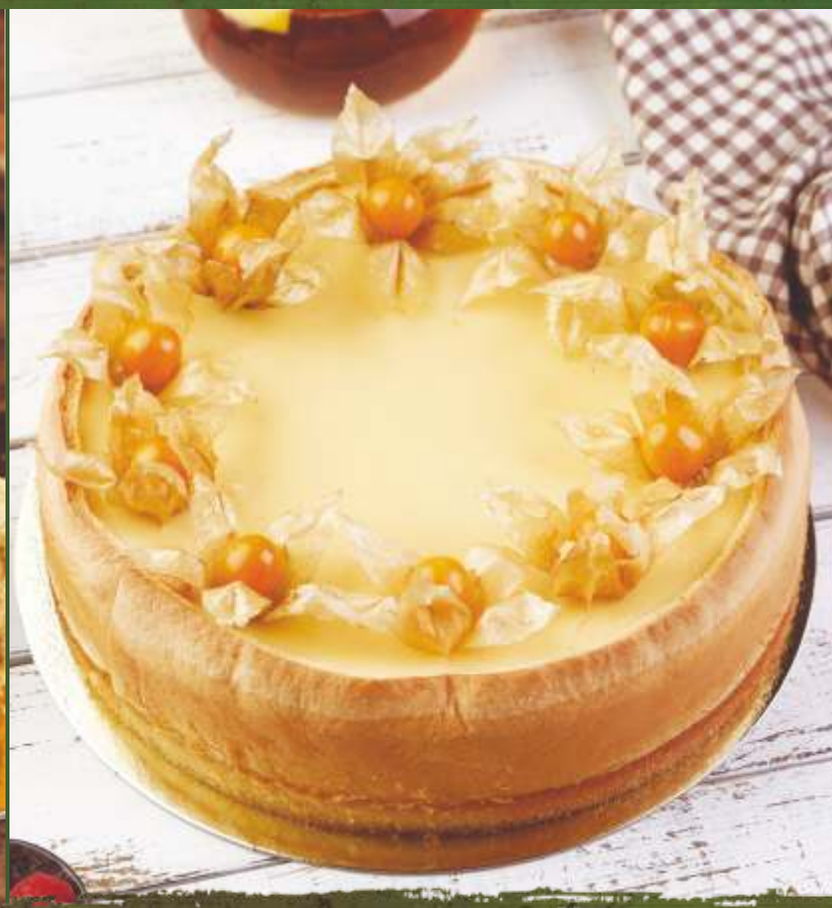
1кг | 4000.–

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 необходимо сделать минимум за 72 часа 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