A still life illustration with a warm, brownish-orange background. On the left, a woven basket is filled with several bright red pomegranates. In the center, a lit candle in a glass holder casts a soft glow. To the right, a green glass bottle with a red label stands on a light-colored, draped fabric. In the bottom right corner, a pomegranate is cut open, revealing its red seeds. The overall style is painterly and cozy.

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

10 - 15 человек





2 ЭТАЖ  
В МАНСАРДЕ  
до 35 человек

кресла



кресла

20 человек

кресло



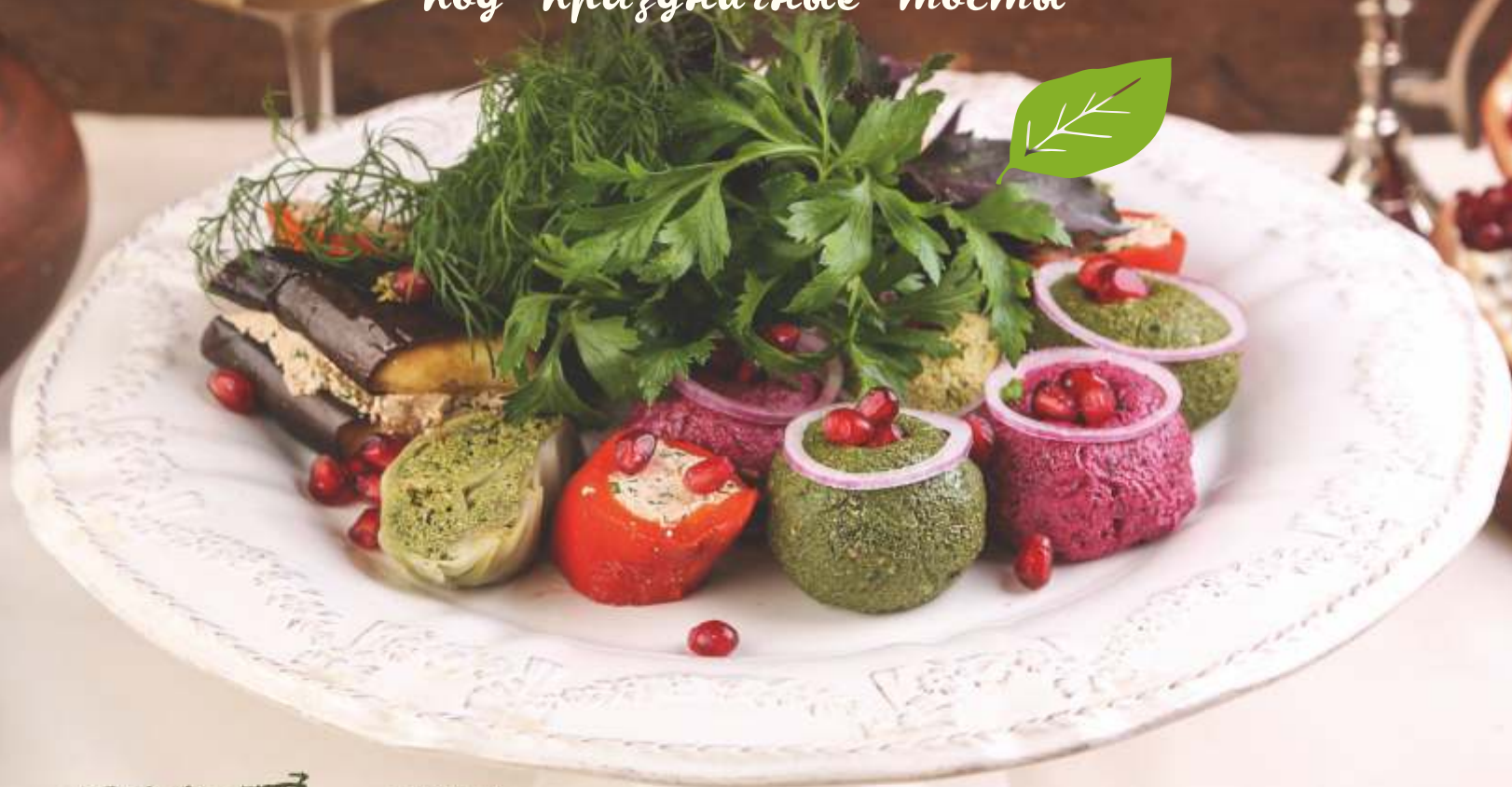
кресло





# САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

*под праздничные тосты*




## НАРЯДНОЕ АССОРТИ ПХАЛИ

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

680г | 1380.-





НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!

**БАНКЕТНОЕ АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ:**  
свежий и копченый сулгуни, имеретинский сыр, рулеты из сулгуни  
с орехами и с зеленью, гебжалия с надуги  
740/140/60г | 2500.-





## АДЖАПСАНДАЛИ

ароматное рагу из тушеных овощей,  
приправленное пряной зеленью

420г | 860.-



## БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ и пряными свежими травами

320/70г | 940.-





## САЦИВИ

из нежного цыпленка с соусом  
из грецких орехов и мегрельских специй

460г | 980.-



## БАКЛАЖАНЫ

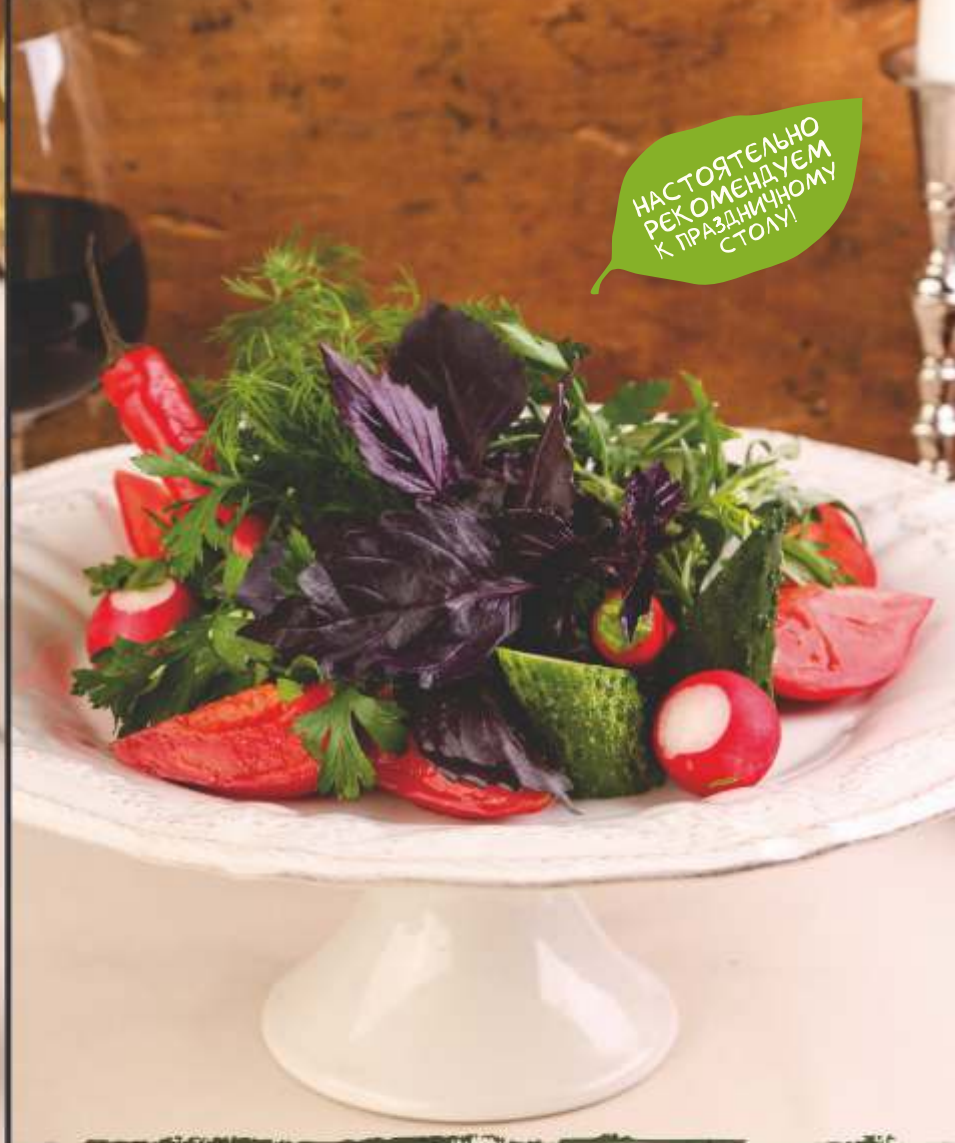
### С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

любимая закуска на все случаи жизни

400/50г | 1060.-



**БЕЛЫЕ ГРУЗДИ**  
хрустящая закуска с закаленным  
уральским характером  
320г | 1300.-



НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!

**СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ,**  
чтобы всем было сочно и вкусно!  
810/35г | 1470.-





## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

нежнейшая буженина, рулет из баранины и куриный рулет с разными начинками

660/50/20г | 2200.-



## ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы

420/90г | 3100.-



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



УТКА С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ \*

ароматная, с хрустящей румяной корочкой и пряностями

1700/900г | 5200.-



*Очень нарядно  
смотрится на столе!*



МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК,\*

запеченный с молодым картофелем и розмарином (4-5 кг)

за порцию - 100/100/25г | 600.-





## ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА \*

с грузинскими специями, молодым картофелем, чесноком и томатами черри (от 1 кг)

за порцию - 100/70г | 450.-





КОРЕЙКА ЯГНЕНКА \*  
с овощами (от 1,4 кг)  
за порцию - 100/75г | 720.-





ГОВЯЖЬЕ РЕБРО В СОУСЕ МАРИПУР,<sup>\*</sup>  
с овощами и сырным кремом из аджики (от 1,3 кг)

за порцию - 100/100г | 990.-





ОСЕТР, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ \*  
с овощами гриль и спелыми томатами (от 1,5 кг)

за порцию - 100/95г | 900.-





НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!

## АССОРТИ ЛЮЛЯ

барашек, телятина, курица и картофель на тонком лаваше  
в окружении свежих овощей, с томатной сальсой

640/600/150г | 2560.-





НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!

## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

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

960/790/200г | 4720.-





НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!

ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ НА ВСЕХ  
с соусом Мацони с пряными травами

810/150г | 2010.-



НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!



## ПОДПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ОВОЩИ

паприка, томаты, баклажаны  
и люля-кебаб из картофеля

1400г | 1900.-



НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!



## ХИНКАЛИ НА ВСЕХ

с телятиной и свиной ИЛИ с молодым барашком

2400г | 2600.-



## ЛАВАШ ТОНКИЙ И ШОТИ НА ВСЕХ

620г | 440.-





ПРЯМО ИЗ ПЕЧИ!

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

с двойным сыром

840г | 970.-



## КУБДАРИ

лепешка с рубленой телятиной  
и сванскими специями

500г | 780.-





## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРТИНСКИ

на всех

720г | 870.-



БЕЗ ВИНА?

НАСТОЯТЕЛЬНО  
РЕКОМЕНДУЕМ  
К ПРАЗДНИЧНОМУ  
СТОЛУ!



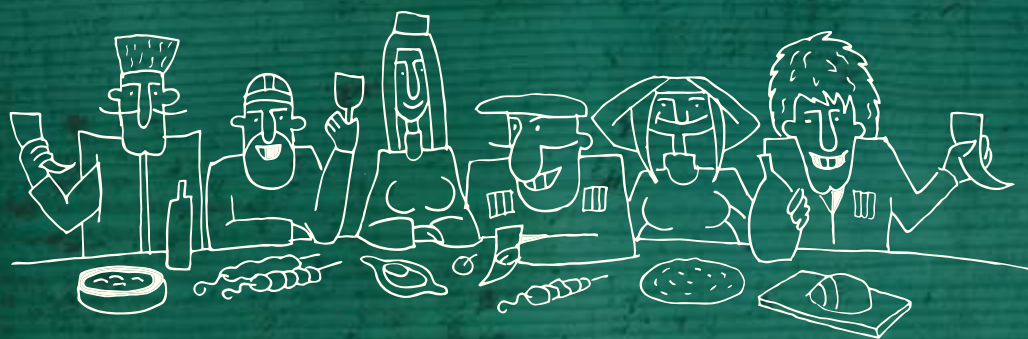
ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ  
ВИНО PALAVANI  
красное или белое  
750мл | 1900.-



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА  
только самые спелые фрукты!  
(фактическая подача может отличаться от изображенной)  
2650г | 2500.-



ГОСТИ СЫТЫ И ДОВОЛЬНЫ,  
ВСЕ ВКУСНО И КРАСИВО,  
КАК МЫ И ОБЕЩАЛИ!



ЧТОБЫ ПРАЗДНИК УДАЛСЯ НА СЛАВУ,  
ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ  
НА НЕСКОЛЬКО МОМЕНТОВ:







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 24 часа до мероприятия**.  
Заказ на особенный, оформленный по вашему желанию торт – **за 3 дня до мероприятия**.  
Если в нашем меню не оказалось нужного Вам торта, вы можете принести свой.  
Для этого у нас предусмотрен **КОНДИТЕРСКИЙ СБОР 1000руб.**





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 пива**

**1500руб. за 1 бутылку вина (0,75л) или шампанского (0,75л),**

**2000руб. за 0,5л водки,**

**2500руб. 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](http://www.hmeli.ru)

**ВЫБРАТЬ И ЗАКАЗАТЬ**

МОЖНО И ПО ТЕЛЕФОНУ

**301.02.06**



