

Ресторан «Хмели Сунели»

1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–23:00; пт,сб 12:00–00:00; вс 12:00–23:00.

2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.

3. Информация о предлагаемой продукции общественного питания:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОГО МЕНЮ ресторана Хмели Сунели
с 5.10.26 по 16.10.26

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты:							
"Сельдь под шубой"	165	285,4	3,9	25,0	11,1	Салат: сельдь филе с/с, картофель, морковь, свёкла, лук репчатый, майонез Провансаль; лук зелёный.	Овощи с яркой окраской, яйца
Овощной салат со снежным крабом	135	119	6,2	8	4	Салат: огурцы свежие, кукуруза консервированная, крабовые палочки, салат фриллис, помидоры черри, яйцо куриное, соус: сметана 20%, майонез Провансаль, сок лимонный свежесжатый, куркума, перец черный молотый.	Морепродукты, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, цитрусовые, яйца
Салат с куриной грудкой, омлетом и картофелем пай	130	196	12,5	13,6	6	Салат: куриное филе: куриное филе с/м, масло растительное, соль, паприка; огурцы маринованные, омлет: яйцо куриное, вода питьевая, соль, перец черный молотый, масло растительное; майонез Провансаль; картофель пай: картофель свежий, соль, *масло фритюрное; лук зеленый.	Курица, яйца
Салат из свежих овощей с ароматным маслом и семечками	180	198,4	2,1	19	4,0	Салат: помидоры свежие, огурцы свежие, редис свежий, масло растительное ароматное, укроп свежий, петрушка свежая, семечки тыквы, семечки подсолнуха.	Овощи с яркой окраской, орехи
Супы:							
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Борщ: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, свёкла, томатная паста, сахар, чеснок, соль; Булочка ржаная с салом: булочка баварская, сало солёное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Харчо с фрикадельками из ягненка	270	74	4,3	3,7	6,0	Суп харчо: мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь, вода питьевая; лук репчатый, томатная паста, крупа рисовая, томат Пронто, масло растительное, кинза свежая, аджика, чеснок, укроп сунели; фрикадельки из баранины: баранина мякоть, куриное филе, лук репчатый, соль, перец черный; зелень микс: петрушка, укроп.	Курица, овощи с яркой окраской
Чихиртма-густой суп с мясом цыпленка	265	107	8,2	6,5	3,7	Суп: курица тушка с/м, вода питьевая, лук репчатый, сельдерей стебель, масло сливочное, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, уксус 9%, соль, куркума; зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица, яйца
Крем-суп из овощей с гренками	250/10	80	2,1	2,6	12,0	Крем-суп: картофель, морковь, лук репчатый, капуста б/к, соль, вода питьевая, молоко 3,2%, сливки 33%. гренки из батона: батон; зелень микс: петрушка, укроп, базилик синий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, яйца
Горячие блюда							
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280	13,4	22,3	6,5	Фарш: курица окорочка б/к, свинина б/к, батон, молоко 3,2%, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, грибы, горчица, курица, яйца
Люля-кебаб из баранины с томатным соусом	120/30	217,4	13,9	15,3	5,9	Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; *масло ароматное; соус сацибели: помидоры в собственном соку, томатная паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, укроп-сунели; микс зелени: укроп, петрушка.	Курица, овощи с яркой окраской
Охотничье жаркое из свинины	230	272,4	8,0	22,6	9,1	Жаркое: свинина шея, картофель свежий, перец сладкий, лук репчатый, вода питьевая, томатная паста, масло растительное, соль, *аджика; микс зелени: укроп, петрушка, базилик синий.	Овощи с яркой окраской
Бедро цыплёнка в соусе сладкий чили	145	260,4	17,1	16,9	10,0	Бедро цыпленка: окорочка с/к б/к, соль, паприка, масло растительное; *соус сладкий чили, зерна граната, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской, курица.

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Филе белой рыбы в кляре	110/30	225,5	10,6	12,1	18,6	Минтай маринованный: минтай филе б/к б/к, соль, перец черный молотый, сок лимонный свежесжатый, масло растительное, соль сванская; кляр: молоко 3,2%, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль, сахар;*масло фритюрное; соус сметано-чесночный : сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; лимон, укроп свежий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, цитрусовые, яйца.
Хинкали с телятиной и свинойной	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: свиная шея, говядина б/к, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, перец чили сухой, вода питьевая; перец черный молотый.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Хинкали с картофелем и грибами	90	204,3	4,9	5,0	35,0	Тесто на хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; начинка: картофель свежий, грибы шампиньоны, масло растительное, лук зелёный свежий, соль, соль сванская, перец черный молотый, укроп свежий; перец чёрный молотый.	Клейковина и глютен, грибы
Гарниры:							
Картофельное пюре	150	98,9	2,3	2,4	17,0	Гарнир: картофель свежий, молоко 3,2%, сливки 33%, соль, сливочное масло; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты
Рис с овощами	150	157,61	2,42	2,87	30,53	Гарнир: крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Цветная капуста с луком, томленая в сметане	150	93,9	3,3	5,8	7,0	Гарнир: цветная капуста с/м, лук репчатый, сметана 20%, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты
Десерты:							
Торт "Захер" с абрикосовым джемом	80	380,4	7,6	26,0	29,0	Торт: масло сливочное, мука пшеничная, пудра сахарная, какао, сахар, яйцо куриное, сироп сахарный: сахар, вода питьевая, коньяк, джем абрикосовый, ганаш горький шоколад.	Клейковина и глютен, шоколад, яйца, ягоды
Ванильный эклер	60	274,9	5,4	16,9	25,3	Тесто заварное: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, масло сливочное, соль; крем Патисье: сливки 33%, молоко 3,2%, сахар, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, желток яйца, ваниль в стручках, желатин листовой, соль; сливки 35%, сливки 27%; ганаш молочный.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, шоколад
Выпечка							
Ароматный лаваш Шоти	180	272,1	7,1	5,8	48,0	Мука пшеничная в/с, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
Бородинский хлеб 100 г	100	210,0	7,0	1,5	42,0	Мука ржаная хлебопекарная обойная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, сахар, солод ржаной ферментированный, патока крахмальная, соль, дрожжи хлебопекарные прессованные, кориандр. Может содержать следы, кунжута, сои. На поверхности хлеба допускаются следы масла растительного дезодорированного.	Клейковина и глютен, яйца
Ржаная булочка с салом	40	119,5	0,5	12,6	1,1	Булочка ржаная с салом: булочка баварская с/м, сало солёное, чеснок, масло растительное, салат листовой.	Клейковина и глютен, яйца
Хачапури по-гурийски	185	301,8	15,5	16,7	22,4	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,2%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Чебурек с бараниной	80	202,4	10,4	7,0	24,5	Тесто на чебуреки: мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, соль; начинка: баранина мякоть, лук репчатый, кинза, перец чили, чеснок свежий, тимьян свежий, соль, перец черный молотый, перец чили сухой; *масло фритюрное, зерна граната, сумак.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Напитки:							
"Боржоми" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		
"Родники Саирме" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		
Чайник черного или зеленого чая	600	0,0	0,0	0,0	2,0	Ассам/Сенча	
Чайник черного или зеленого чая	600	0,0	0,0	0,0	2,0	Чай ассам, чай молочный улун, чай Сенча, чай цветок жасмина, чай эрл грей.	
Фирменный чай с тимьяном и специями	180	92,0	0,0	3,6	15,0	Чай ассам, сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода; имбирный микс: имбирь свежий, сахар, вода питьевая; бадьян, апельсин свежий, яблоко свежее, тимьян свежий, сок лимонный свежесжатый, корица в палочках, вода питьевая.	Цитрусовые
Кофе эспрессо	40	118,7	1,5	1,5	28,6	Кофе зерновой, вода питьевая.	
Кофе американо	120	117,0	0,8	0,8	29,3	Кофе зерновой, вода питьевая.	
Капучино	290	91,0	2,3	2,5	16,7	Кофе, вода питьевая, молоко 3,5%.	Молоко и молочные продукты
Добавить молоко	50	64,0	3,2	3,6	4,8	Молоко 3,5%	Молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Лимонад домашний из апельсина	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода питьевая, сок апельсиновый свежавыжатый, апельсин, содовая, лёд.	Цитрусовые
Лимонад домашний классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежавыжатый, *сахарный сироп, содовая, лимон свежий, лёд.	Цитрусовые
Компот из сухофруктов	250	60,0	0,8	0,0	14,2	Смесь сухофруктов, вода питьевая, сахар.	
Морс ягодный	250	27,7	0,0	0,0	6,9	Клюква с/м, брусника с/м, вода питьевая, сахар.	Ягоды
Бокал домашнего светлого холодного пива светлое	500	42,0	0,0	0,0	0,0	Вода, солод пивоваренный ячменный, хмель	
Пиво "Натахтари", светлое, Грузия	500	44,0	0,0	0,0	3,2	Вода, солод пивоваренный ячменный, хмель	
"Асканели" 8 лет - грузинский коньяк	50	230,0	0,0	0,0	0,0	Вода подготовленная, коньячные дистилляты, выдержанные, краситель сахарный колер (E150a).	
Чача "Асканели", Голд/Платинум, Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5	Виноградный дистиллят, вода подготовленная, сахарный сироп.	
Грузинское домашнее вино белое, сухое	100	0,1	0,0	0,6	66,0		
Грузинское домашнее вино красное, сухое	100	0,2	0,0	0,3	68,0		

***аджика** - вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, уцхо сунели, перец чили сухой.

***молоко сгущённое варёное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (B)

***тесто слоёное с/м** - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-E471, E475, E322, соль, сахар, концентрат-E202, регулятор кислотности-E 330, ароматизатор, краситель E160a, антиоксиданты натуральные-E300, E307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.

***масло фритюрное** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель E319, E330, пеногаситель E900

***сироп сахарный** - вода питьевая, сахар

***соус устричный** - вода, сахар, соль, устричный экстракт(устрицы, вода, соль)10% загуститель модифицированный крахмал, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, краситель сахарный колер1, консервант сорбат калия.

***соус ореховый** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, семена кунжута обжаренные, соус соевый (вода, соя, пшеница, соль), уксус натуральный, соль, желток яичный сухой ферментированный, арахис обжаренный дробленый, масло кунжутное нерафинированное, загустители: модифицированный крахмал и ксантановая камедь; консервант сорбиновая кислота, усилители вкуса и аромата: E631 и E627; антиокислитель E385. Возможное наличие следов орехов, молока, горчицы, рыбы, моллюсков и продуктов их переработки.

***мороженое ванильное** - молоко цельное, сливки, сахар белый, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно-и-диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин.