

Ресторан «Хмели Сунели»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–0:00; пт,сб 12:00–2:00; вс 12:00–0:00.

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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Салаты:							
"Гранадзе" с цыпленком гриль	170	239,6	6,2	19,3	10,2	Салат: картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, курица грудка копченая, яйцо куриное, майонез Правансаль; зерна граната, петрушка свежая.	Курица, овощи с яркой окраской, яйцо
"Оливье" с колбасой	150	229	5,7	20	8	Салат: картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурец консервированный, колбаса вареная, яйцо куриное, майонез Правансаль, соль; петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской, яйца
Овощной салат с редькой, грецкими орехами и ароматным маслом	140	194	2,1	16,2	10	Салат: редька зеленая, свекла отварная, морковь свежая, яблоки зеленые, масло растительное, сок лимонный свежесжатый; орех грецкий, петрушка, укроп.	Овощи с яркой окраской, орехи, цитрусовые
Винегрет с опятами	150	144,6	1,9	10	11,3	Салат: картофель, морковь, капуста квашеная, свекла, огурцы маринованные, горошек консервированный, соль, перец черный молотый, горчица столовая, масло растительное ароматное; грибы опята маринованные, укроп свежий.	Горчица, грибы, овощи с яркой окраской
Супы:							
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Борщ: бульон говяжий (говяжьих кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль; Булочка ржаная с салом: булочка баварская, сало соленое, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Солянка со сметаной	250/20	132,3	4,6	8,8	8,6	Солянка: мясной бульон: говяжьих кости, вода питьевая, лук репчатый, морковь; огурцы консервированные, томатная паста, лук репчатый, маслины б/к, соль, картофель, масло растительное, ребра копченые, язык говяжий, сосиски; сметана 20%, лимон свежий, зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца
Наваристый бульон с домашней лапшой и куриной ножкой	320	79,7	7,9	4,1	2,7	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; лук репчатый, морковь, масло растительное; домашняя лапша: мука, вода питьевая, соль; куриная ножка: окорочка б/к с/к; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской
Окрошка с колбасой на квасе	240/20	76	2,9	4,5	5,9	Основа: картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса вареная, яйцо куриное, соль; Квас заправленный: квас, горчица столовая, соль, уксус 9%; сметана 20%, лук зеленый; микс зелени: укроп, петрушка.	Горчица, молоко и молочные продукты, 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, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, грибы, горчица, курица, яйца
Каленая лапша с фрикадельками из ягненка, в сливочном соусе	210,0	259,7	11,7	16,0	17,3	Фрикадельки: баранина б/к б/к, филе куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый; масло растительное, лапша каленая отварная, соус сливочный: сливки 33%, вода питьевая, соль, перец черный молотый; зелень микс: петрушка, укроп, базилик синий.	Курица, молоко и молочные продукты
Бефстроганов из телятины	160	276,4	15,2	20,1	8,6	Бефстроганов: говядина б/к, лук репчатый, масло растительное, грибы шампиньоны, вода питьевая, горчица дижонская, соль, перец черный молотый; соус Бешамель: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2% орегано, соль, мускатный орех; зелень микс: петрушка, укроп.	Горчица, грибы, клейковина и глютен, молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Бедро цыпленка 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; микс зелени: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской, курица.
Филе белой рыбы в легком кляре с голландским соусом	130/30/15	250,0	15,1	19,1	4,2	Филе минтая б/к б/к, соль, перец черный молотый, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло растительное; соус голландский: желток куриный, масло сливочное, вино белое столовое, уксус винный белый, соль; лимон свежий, зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, яйца, рыба
Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили, зира; Тесто для хинкалей: мука пшеничная, вода питьевая, соль.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
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
Обжаренная цветная капуста	140	98,4	2,91	7,27	5,34	Гарнир: капуста цветная с/м, масло сливочное, масло растительное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты
Толченый молодой картофель с чесноком и розмарином	150	104,1	1,7	2,7	18,4	Гарнир: картофель отварной мини, масло растительное, чеснок свежий, розмарин свежий, соль, перец красный молотый.	
Десерты:							
Вафельная трубочка со сгущенным молоком	55	307,7	6,8	8,9	50,1	Тесто на трубочки: куриный белок, сахар, мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, масло растительное; *сгущенное молоко вареное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца
Тарт с заварным кремом и свежими фруктами	120	216,8	6,8	8,8	29,7	Песочное тесто: мука пшеничная в/с, масло сливочное, яйцо куриное, сахарная пудра; крем заварной: молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, крахмал картофельный, ванилин, масло сливочное, желатин листовой, сливки 35%, сок лимонный свежесжатый; киви свежий, гель кондитерский; пудра сахарная.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, цитрусовые.
Выпечка							
Ароматный лаваш Шоти	180	272,1	7,1	5,8	48,0	Мука пшеничная, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
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:							
"Боржом" (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
Лимонад домашний из апельсина	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода питьевая; сок апельсиновый свежесжатый, апельсин, содовая, лед.	Цитрусовые
Лимонад домашний из груши	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, вода питьевая, сахар; *пюре груша, сок лимонный свежесжатый, содовая, груша свежая.	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		
Пиво "Натахтари", светлое, Грузия	500	44,0	0,0	0,0	3,2		
"Асканели" 8 лет - грузинский коньяк	50	230,0	0,0	0,0	0,0		
Чача "Асканели", Голд/Платинум, Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5		
Грузинское домашнее вино белое, сухое	100	0,1	0,0	0,6	66,0		

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
Грузинское домашнее вино красное, сухое	100	0,2	0,0	0,3	68,0		

***пюре груша с/м** - бланшированная груша Вильям, сахар 10%, антиокислитель: аскорбиновая кислота E-300, регулятор кислотности: лимонная кислота E-330.

***молоко сгущеное вареное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (В))

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

***соус чили** - сахар, вода, перец чили(22%), соль, чеснок, загуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.

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