ООО "ЛАБИРИНТ ВКУСА"

Ресторан «Хмели Сунели»

13.11.2026

Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта

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 16.11.26 по 27.11.26

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, 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, свекла, лук репчатый, майонез Провансаль; лук зеленый.	Овощи с яркой окраской, яйца
Домашний холодец с горчицей	120/20	288	11,6	26	2	Холодец: свинина рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин; горчица столовая, хрен столовый, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, горчица
Зимний салат с куриным филе	160	224	9,7	18,2	5	Салат: картофель отварной, мякоть куриная отварная, огурцы свежие, горошек зелёный с/м, яйцо куриное, майонез Провансаль, соль; петрушка свежая, сумах	Курица, яйца
Салат из свежей капусты с огурцом и клюквой	150	116,3	1,8	8	8,9	Салат: капуста б/к, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, соль, сахар; клюква с/м.	Ягоды
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
Кахетинская сливочная похлебка на копченых ребрах с овощами и зеленью	250/20	147	6,5	10,6	6,5	Суп: колбаса сервелат, куриное филе, свинина ребра корченые, вода питьевая, картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сыр плавленый, соль, перец черный молотый; зелень микс: петрушка, укроп;	Курица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Уха с рыбными клёцками	260	46	2,9	2,2	3,8	Бульон рыбный: вода питьевая, набор для ухи, соль, перец черный горошком, лавровый лист; картофель, морковь, лук порей; Клецки рыбные: филе минтая б/к б/к, филе горбуши б/к б/к, яйцо куриное, сливки 33%, соль, перец черный молотый; лук зеленый.	Овощи с яркой окраской, яйца, рыба, молоко и молочные продукты
Куриный бульон с домашней лапшой	270	46	2,7	2,5	3,3	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; домашняя лапша: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица
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
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	150,5	14,6	8,4	4,2	Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната.	Молоко и молочные продукты, курица, овощи с яркой окраской
Телячья печень по-строгановски	150	207,6	13,0	15,5	4,1	Печень по-строгановски: печень говяжья, лук репчатый, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый, сметана 20%, сливки 33%, горчица столовая; лук зеленый, масло зеленое растительное: масло растительное, петрушка свежая; лук зеленый свежий.	Горчица, грибы, молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Куриные оладьи с медовой морковью	110/50	202,7	14,6	11,0	11,2	Фарш: куриного филе, мякоть окорочков, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, майонез Провансаль; украшение: медовая морковь: морковь свежая, масло растительное, мед; сметана 20%, микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица, молоко и молочные продукты, мед, яйца
Тефтели из белой рыбы в сливочном соусе	90/50	322,6	12,3	23,8	14,7	Фарш: минтай б/к б/к, продукт свинина, батон, сливки 20%, лук репчатый, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль, перец черный молотый; соус сливочный: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий;	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, яйца
Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили, зира; Тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; 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
Цветная капуста в хрустящей корочке	150	122,5	7,4	2,5	17,7	Гарнир: капуста цветная с/м, яйцо куриное, соль, мука пшеничная в/с, сухари панировочные; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, яйца
Булгур с томатами и овощами	150	47,1	1,3	0,8	8,8	Гарнир: булгур, лук репчатый, томат Пронто, вода питьевая, соль, перец черный молотый; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Десерты:							
Мини- эклеры со сливочным кремом	50	263,8	5,3	16,6	23,3	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, кукурузный крахмал, желток яйца, ванилин, желатин листовой, соль; сливки 35%, сливки 27%, ганаш молочный.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, шоколад
Торт "Красный бархат"	100	375,6	5,0	22,2	39,1	Торт: бисквит: масло сливочное спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, масло растительное, сметана 20%, краситель красный, мука пшеничная в/с, какао, сода пищевая, соль; крем: масло сливочное спред, пудра сахарная, сливки 35%, сливки 27%, сыр творожный;	Клейковина и глютен, цитрусовые, ягоды, молоко и молочные продукты, шоколад, яйца
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-аджарски	145	257,0	13,4	12,1	23,7	Тесто на хачапури: мука пшеничная в/с, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо перепелиное (желток), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Чебурек с курицей	80	298,9	14,8	15,4	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль; начинка: мякоть окорочков б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло фритюрное, зёрна граната, сумах.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица.
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.	

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
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 свежевыжатый, 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 свежевыжатый, апельсин, содовая, лёд.	Цитрусовые
Лимонад домашний классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежевыжатый, *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 (Е150а).	
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.

***масло фритюрное** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель Е319, Е330, пеногаситель Е900

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