

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**с 04.05.26 по 15.05.26**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
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
Овощной салат с заправкой на выбор (сметана, масло, мацони)	170	21	1,0	0	4	Салат: огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп, петрушка; заправка на выбор: сметана 20%, масло растительное, соус мацони: молоко 6%, сметана 20%, соль, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Слоёный салат из куриной печени	150	317	12,4	22,8	16	Салат: слой из куриной печени: куриная печень с/м, яйцо куриное, мука пшеничная в/с, масло растительное, соль, перец черный молотый; яйцо куриное, майонез Провансаль, смесь овощей: лук репчатый, морковь свежая масло растительное; зелень микс: петрушка, укроп; соус: *соус Демиглас с/м, соус чили Панзу (*соус кимчи, сок лимонный свежесжатый, *соус соевый, вино белое, *соус чили), *соус устричный, майонез Провансаль; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; укроп свежий.	Морепродукты, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца, клейковина и глютен, курица
"Оливье" с колбасой	150	228,9	5,7	20	7,7	Оливье: картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурец консервированный, колбаса вареная, яйцо куриное, майонез Провансаль, соль; петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской, яйца
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 солоеное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Окрошка с колбасой на квасе	240/20	76,0	2,9	4,5	5,9	Основа: картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса варенная , 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
Куриный бульон с яйцом м слоёным мясным пирожком	270/80	135,1	6,5	8,3	8,5	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; лук репчатый, морковь, масло растительное; яйцо куриное. Пирожок: *тесто слоеное, фарш: куриное филе, филе окорочков б/к б/к, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый, масло растительное, *аджика, соль сванская; яйцо куриное; зелень микс: петрушка, укроп;	Курица, овощи с яркой окраской, клейковина и глютен, яйца
Гороховый суп на копченостях с гренками	280/10	179	5,4	10,6	15,5	Суп гороховый: горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, ребра свиные копченые, картофель, соль, перец, зелень микс: петрушка, укроп; гренки: батон, масло растительное.	Клейковина и глютен, 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, курица, яйца

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Мясные фрикадельки с томатами и грибами в сливочном соусе	250,0	178,7	12,5	11,4	6,4	Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; грибы шампиньоны, помидоры свежие, масло растительное; соус сливочный: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; сливки 20%, *аджика, соль, соль сванская, сыр сулугуни, сыр имеретинский; зелень микс: укроп, петрушка.	Грибы, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, клейковина и глютен, курица
Шашлык из свинины на тонком лаваше с томатным соусом	90/40/30	251,7	9,2	18,1	13,1	Шашлык: свинья шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, паприка, базилик синий сухой, лимон, вода питьевая; *масло ароматное, соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; подгарнировка: лаваш тонкий, лук репчатый красный, зерна граната, зелень микс: укроп, петрушка, кинза, базилик синий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Горбуша под маринадом	100/50	277,3	14,9	19,8	10,0	Филе горбуши с/к б/к, соль, масло растительное, овощной маринад: морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, куриный бульон (курица тушка, вода питьевая), соль, сахар, уксус 9%; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, рыба, курица
Котлета по-киевски	130/30	240,2	15,9	13,8	13,0	Котлета: куриное филе, масло сливочное, яйцо куриное, мука пшеничная, сухари панировочные, соль, перец черный молотый; *масло фритюрное; соус сметано-чесночный: сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп, соль; микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, яйца
Хинкали с телятиной и свининой	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: свинья 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 зеленый свежий, соль, соль сванская, перец черный молотый, укроп свежий; перец черный 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
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
Картофель, жаренный с луком и зеленью	150	271,7	3,1	17,6	25,3	Гарнир: картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	
Десерты:							
Черничный тарт	120	275,4	4,4	11,7	38,1	Песочное тесто: масло сливочное спред, пудра сахарная, мука пшеничная в/с, яйцо куриное; крем: сметана 20%, белок куриный, сахар, ванилин, загуститель; черника с/м, гель нейтральный.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, ягоды
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
Пирог с капустой и яйцом	165	214,4	6,2	7,7	30,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка из капусты: капуста белокочанная, масло сливочное, масло растительное, соль, сахар, соль сванская, перец черный молотый, *аджика, вода питьевая, яйцо куриное, укроп свежий;	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, сумач.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
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
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 классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежесжатый, *сахарный сироп, содовая, лимон свежий, лед.	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, укроп сунели, перец чили сухой.

*тесто слоеное с/м - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-Е471, Е475, Е322, соль, сахар, концентрат-Е202, регулятор кислотности-Е 330, ароматизатор, краситель Е160а, антиоксиданты натуральные-Е300, Е307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиоксидант-лимонная кислота.

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

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

*сироп сахарный - вода питьевая, сахар

*масло ароматное - масло растительное, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий, перец черный молотый, перец чили сухой.

*соус соевый - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

*соус Демиглас с/м - бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, вино столовое сухое красное, томатная паста(томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный.

*соус Кимчи - вода, овощной сок(имбирь, чеснок, вода), сахар, соль, уксус, усилитель вкуса и аромата(Е621), порошок чили перца, соевый соус, регуляторы кислотности(Е330, Е260), стабилизатор(Е415).

*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.