

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
Салаты:						
Винегрет с сельдью	130/20	209,7	3,5	15,3	14,4	Винегрет: картофель, морковь, капуста квашеная, свекла, огурцы маринованные, горошек консервированный, соль, перец черный молотый, горчица столовая, масло растительное ароматное; укроп свежий, лук зеленый, горох с/м, хлеб бородинский, сельдь филе с/с.
Салат из свежих овощей с зеленью и сметаной	170	49	1,4	3	5	Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп свежий, петрушка свежая, сметана 20%.
"Полянка" с курицей	150	239	8,4	18,8	9	Картофель отварной, куриная грудка в/у, шампиньоны жаренные (шампиньоны свежие, масло растительное, соль, перец черный молотый), майонез Правансаль, яйцо куриное, сыр Моцарелла, укроп свежий.
Мясной салат с телятиной	120	185,0	6,2	15	6,3	Перец сладкий, яблоки свежие, говядина отварная, огурцы маринованные, майонез Правансаль, зелень микс: укроп, петрушка.
Супы:						
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь; Капуста, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль. Булочка ржаная с салом, зелень микс: петрушка, укроп; сметана.
Куриный бульон с яйцом	260	58,7	4,3	3,8	1,7	Бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное; яйцо куриное, зелень микс: петрушка, укроп.
Харчо с фрикадельками из ягненка	270	74,4	4,3	3,7	6,0	Суп харчо: мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь, вода питьевая; лук репчатый, томатная паста, крупа рисовая, томат прунто, масло растительное, кинза свежая, аджика, чеснок, ушко сунели; фрикадельки из баранины: баранина мякоть, куриное филе, лук репчатый, соль, перец черный; зелень микс: петрушка, укроп.
Крем-суп из шампиньонов с гренками и сметаной	250/20/10	87	2,1	4,4	9,6	Крем-суп: грибы шампиньоны, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, вода питьевая, молоко 3,2%, сливки 33%, соль; сметана, гренки из батона; батон; зелень микс: петрушка, укроп.
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, арегано, соль, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное. микс зелени: укроп, петрушка.
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, ушко сунели; масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната.

Куриное филе в хрустящей сырной корочке	130/30	278,0	21,8	19,7	3,4	Куриное филе: куриное филе, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, сыр на филе: сыр имеретинский, сыр сулугуни, пармезан Гойя, яйцо куриное; масло растительное, соус сметанно-чесночный: сметана 20%, майонез Правансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; зелень микс: укроп, петрушка.
Оладьи из филе белой рыбы со сметанным соусом	110/30	280,1	15,4	18,9	12,1	Фарш: минтай филе б/к, б/к, яйцо куриное, мука пшеничная, майонез Правансаль, лук пассированный, соль, перец черный молотый, масло растительное, соус сметанно-чесночный: сметана 20%, майонез Правансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; зелень микс: укроп, петрушка.
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, укроп сунели; подгарнировка: лаваш тонкий, лук репчатый красный, зерна граната, зелень микс: укроп, петрушка.
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. Перец черный молотый.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло. микс зелени: укроп, петрушка.
Паровые овощи	130	46,2	2	0,9	7,5	Капуста брокколи, фасоль стручковая, капуста цветная, морковь, масло сливочное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.
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.
Каша перловая с овощами	150	151,2	2,5	4,9	24,3	Гарнир: крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, соль, перец черный молотый; зелень микс: укроп, петрушка.
Десерты:						
Ленивый Мильфей с вишневым соусом	130	229,0	3,0	13,6	23,7	Тесто слоеное, крем: сыр творожный, сметана 20%, сахар, сливки 35% , сливки 27%; соус вишневый: сок вишневый пакетированный, вишня с/м, сахар, вода питьевая, крахмал кукурузный; пудра сахарная, мята свежая.
Сырник торт	110	296,2	6,2	22,6	17,0	Основа: крекер, масло сливочное, корица молотая; крем: сыр творожный, яйцо куриное, сметана 20%, сливки 33%, сок лимонный свежесжатый, сахар, ванилин.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури по-имеретински	180	266,2	13,5	12,6	24,8	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Чебурек с бараниной	80	202,4	10,4	7,0	24,5	Тесто на чебуреки: мука пшеничная, 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.
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
Фирменный чай по рецептам горцев	180	92,0	0,0	3,6	15,0	Ассам, чабрец, цедра апельсина грушевый сироп: груша свежая, сахар, вода; имбирный микс: имбирь свежий, сахар, вода; бадьян.
Кофе эспрессо	60	118,7	1,5	1,5	28,6	Кофе зерновой, вода.
Кофе американо	120	117,0	0,8	0,8	29,3	Кофе зерновой, вода.
Кофе капучино	290	91,0	2,3	2,5	16,7	Кофе, вода, молоко.
Добавить молоко	50	64,0	3,2	3,6	4,8	
Добавить лимон	30	16,0	0,9	0,1	3,0	

Лимонад домашний из апельсина или груши	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Апельсин: лед, содовая, Сок апельсина, сироп "груша": груша свежая, сахар, вода; Груша: лед, содовая, Пюре "груша", сироп "груша": груша свежая, сахар, вода , сок лимона, черный кардамон, груша свежая.
Компот домашний из сухофруктов	250	60,0	0,8	0,0	14,2	Смесь сухофруктов, сахар, вода.
Морс ягодный	250	27,7	0,0	0,0	6,9	Ягоды клюквы, брусники, сахар, вода.
Бокал домашнего холодного пива	500	42,0	0,0	0,0	0,0	
Пиво "Натахтари", светлое	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", Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5	
Домашнее варенье:						
Из грецкого ореха	50	260	0,0	0	62	Зеленый грецкий орех, сахарный сироп, пряности, лимонная кислота (E-300, регулятор кислотности)
Из лесной земляники	50	219	0,3	0,1	58	Земляника лесная, сахар.
Домашнее белое	100	0,1	0,0	0,6	66	
Домашнее красное	100	0,2	0,0	0,3	68	