

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:						
"Сельдь под шубой"	165	285,4	3,9	25,0	11,1	Сельдь филе с/с, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез Правансаль, лук зеленый.
Овощной салат с заправкой на выбор (сметана, масло, мацони)	170	21	1,0	0	4	Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп, петрушка. Заправка на выбор: (сметана, масло растительное, соус мацони (молоко, сметана, соль, зелень)).
"Оливье" с колбасой	150	229	5,7	19,5	8	Картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, колбаса молочная, яйцо вареное, майонез Правансаль, укроп, соль.
Салат с куриной грудкой, омлетом и картофелем пай	130	195,9	12,5	14	5,8	Куриное филе: куриное филе с/м, масло растительное, соль, паприка; огурцы маринованные, омлет: яйцо куриное, вода питьевая, соль, перец черный молотый, масло растительное; майонез Правансаль, картофель пай: картофель свежий, соль, масло фритюрное; лук зеленый.
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 мини- пирожком	250/70	106,9	3,8	7,6	5,8	Бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка; куриная мякоть отварная, пирожок: слоеное тесто, яйцо куриное, лук зеленый, соль, масло растительное.
Суп-гуляш из телятины	250/20	68,4	3,1	2,6	8,1	Суп-гуляш: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), морковь свежая, лук репчатый, картофель свежий, перец сладкий, масло растительное, томат паста, мука пшеничная, соль, перец черный молотый, аджика, чеснок свежий, ушко сунели, петрушка свежая, укроп свежий; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп.
Окрошка с колбасой на квасе	240/20	76	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, лук зеленый перо, зелень укроп, петрушка.
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.
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	149,7	14,6	8,2	4,3	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, укроп/петрушка.

Шницель из свинины, запеченный с сулугуни	175/30	309,2	12,7	20,6	18,4	Шницель: свинина корейка, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировочные; сыр сулугуни/имеретинский, масло растительное; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; зерна граната, укроп свежий, петрушка свежая.
Тефтели из щуки с соусом Бешамель	90/50	255,2	11,6	20,6	5,9	Фарш: щука филе б/к, сало свиное, батон, молоко 3,2%, сливки 33 %, чеснок свежий, соль, перец; Соус Бешамель: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, бульон сухой, мускатный орех. зелень микс: укроп, петрушка;
Бедро цыпленка в соусе сладкий чили	145	260,4	17,1	16,9	10,0	Бедро цыпленка: окорочка б/к б/к, соль, паприка, масло растительное; соус сладкий чили, зерна граната, масло зеленое растительное (петрушка свежая, масло растительное), 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.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,9	2,3	2,4	17,0	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Рис с овощами	150	157,61	2,42	2,87	30,53	Рис, морковь, лук репчатый, масло растительное.
Картофельные дольки	150	175,3	3,0	6,1	27,0	Картофель, масло растительное, соль, перец чили острый сухой, орегано сухой.
Обжаренные брокколи с помидорами черри	135	53,3	2,4	2,3	5,7	Капуста брокколи, масло сливочное, помидоры черри, соль, зелень микс: укроп, петрушка.
Десерты:						
Вишнёвый тарт	100	260,2	6,4	10,2	35,6	Основа: мука пшеничная, мука миндальная, пудра сахарная, масло сливочное, желток куриный, соль; Крем: творог, желток куриный, сахар, сливки 33%, вода питьевая, желатин листовой; Желе: вода питьевая, вишня б/к, сахар, желатин листовой.
Вафельная трубочка со сгущённым молоком	55	307,7	6,8	8,9	50,1	Тесто на трубочки: куриный белок, сахар, мука пшеничная, масло сливочное, молоко 3,2%; сгущенное молоко вареное, пудра сахарная.
Торт "Захер" с абрикосовым джемом	80	380,4	7,6	26,0	29,0	Торт: джем абрикосовый, ганаш горький шоколад, сироп сахарный (сахар, вода питьевая, коньяк), яйцо куриное, масло сливочное, мука пшеничная, пудра сахарная, како, сахар.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури с картофелем и сыром	150	253,1	8,4	7,6	37,8	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; картофельная начинка: картофель отварной, лук репчатый, укроп свежий, масло сливочное, яйцо куриное, соль, куркума, перец чили молотый; сыр сулугуни, масло сливочное, яйцо куриное
Чебурек с курицей	80	298,9	14,8	15,4	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль, начинка: курица, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира; зёрна граната, сумач.
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
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	200	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	