ООО "ЛАБИРИНТ ВКУСА"

Ресторан «Хмели Сунели»

29.10.2026

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 со 2.11.26 по 13.11.26

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты:							
"Гранадзе" с цыпленком гриль	170	235,6	6,1	19,3	9,4	Салат: картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, курица грудка копченая, яйцо куриное, майонез Провансаль; зерна граната, петрушка свежая.	Курица, овощи с яркой окраской, яйцо
Салат с телячьим языком и паприкой в медово-горчичной заправке	130	150	6,9	11	6	Салат: салат листовой, говядина язык отварной, огурцы свежие, яйцо куриное, перец сладкий свежий, помидоры черри, лук зеленый; заправка медово-горчичная: майонез Провансаль, масло оливковое, сок лимонный свежевыжатый, мед, горчица столовая; заправка Итальянская: оливковое масло, уксус винный, перец черный, соль, чеснок, орегано, базилик; лук зеленый.	Горчица, мёд, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца
Салат "Тбилисский" салат из свежих овощей с ореховой заправкой	130	89	1,5	6,9	5	Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, кинза, петрушка, укроп, базилик синий, лук зеленый, лук красный, перец чили свежий; соус ореховый: масло грецкого ореха, масло растительное, соль, орех грецкий, сок лимона, уцхо-сунели, кориандр, шафран.	Овощи с яркой окраской, кунжут, орехи, цитрусовые
Салат с кальмарами	140	216,5	10,6	19	1,8	Салат: кальмар тушка, яйцо куриное, огурец свежий, майонез Провансаль, укроп свежий.	Морепродукты, яйца
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
Суп из разных овощей с телятиной	260/30	57	2,8	3,1	4,4	Суп: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, лавровый лист; говядина отварная, помидоры свежие, сметана 20%, зелень микс: петрушка, укроп.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Наваристый бульон с домашней лапшой и куриной ножкой	320	80	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
Похлебка из лесных грибов со сметаной	250/20	70	1,4	5,7	3,3	Похлебка грибная: грибы моховики с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода питьевая, соль, лавровый лист; сметана 20%, лук зеленый свежий.	Грибы, молоко и молочные продукты
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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
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 сметано-чесночный: сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; зелень микс: петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица, яйца
Горбуша, запечённая в соусе Бешамель с картофелем и сыром	250	137,2	12,6	6,0	8,3	Блюдо: горбуша с/к б/к, соус сливочный: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; паста чесночная: чеснок свежий, масло растительное; картофель свежий, сыр сулугуни, сыр имеретинский, эстрагон специи; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба.
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; зелень микс: петрушка, укроп;	Горчица, грибы, клейковина и глютен, молоко и молочные продукты
Хинкали с телятиной и свининой	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: свиная 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 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
Разварная греча с луком	150	124,1	3,5	1,1	25	Гарнир: крупа гречневая, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	
Спагетти с сыром	150	192,0	7,1	5,2	29,1	Спагетти отварные: вода питьевая, спагетти де чеко, соль, масло растительное; сыр моцарелла, зелень микс: укроп, петрушка, синий базилик.	Молоко и молочные продукты
Десерты:							
Пирожное "Паучок"	65	306,6	6,7	14,1	38,1	Десерт: тесто: желток куриный, мука пшеничная в/с, сахар; крем: сыр творожный, пудра сахарная, ванилин, сливки 35%, *сливки 27%; сироп: вода питьевая, сахар, коньяк; ганаш молочный.	Клейковина и глютен, 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-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.	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, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Напитки:							
"Боржоми" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		
"Родники Саирме" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
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 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

***сливки 27%** - вода, полностью гидрогенизированные растительные масла и жиры (жиры (пальмоядровые), масла (рапсовые, подсолнечные, кукурузные и соевые в различных пропорциях)), сахар, стабилизаторы (Е420ii, Е463), молочный белок (0,6%), эмульгаторы (Е472е, Е322 соевый лецитин), соль, ароматизаторы, краситель (Е160а – бета-каротин)