

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.
Домашний салат с сайрой и овощами	150	238	11,1	18	7	Картофель отварной, сайра консервированная, яйцо куриное, майонез Правансаль, морковь отварная, соль, укроп свежий.
Овощной салат с цыпленком гриль и красной фасолью	160	201	8,0	17,1	4	Цыпленок гриль: куриные окорочка б/к, б/к, соль, паприка, масло растительное; фасоль красная консервированная, огурец свежий, помидоры черри красные, ореховая заправка: масло грецкого ореха, масло растительное, соль, орехи грецкие, сок лимона, кинза свежая, кориандр, шафран; укроп свежий.
Салат "Тбилисский" салат из свежих овощей с ореховой заправкой	130	89,3	1,5	7	5,4	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, укроп сунели, кориандр, шафран.
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.
Похлебка из лесных грибов	250/20	70,0	1,4	5,7	3,3	Похлебка грибная: грибы моховики, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода питьевая, соль, лавровый лист; сметана 20%, лук зеленый свежий.
Гороховый суп на копченостях с гренками	280/10	179,0	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.
Куриный бульон с домашней лапшой	270	46	2,7	2,5	3,3	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черн горошком, вода питьевая, домашняя лапша: мука пшеничная, вода питьевая, соль; 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, орегано, соль, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: 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, укроп сунели; масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната.
Телячья печень по-стогановски	150	207,6	13,0	15,5	4,1	Печень по-стогановски: 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.

Тефтели из щуки в сливочном соусе	90/50	255,2	11,6	20,6	5,9	Фарш: щука филе б/к, продукт свинина, батон, сливки 33 %, яйцо куриное, лук репчатый, соль, перец черный молотый; соус сливочный: мука пшеничная, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий;
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 сметанно-чесочный: сметана 20%, майонез Правансаль, чеснок свежий, укроп, соль; микс зелени: 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.
Цветная капуста в хрустящей корочке	150	122,5	7,4	2,5	17,7	Гарнир: капуста цветная, яйцо куриное, соль, мука пшеничная, сухари панировочные; зелень микс: укроп, петрушка.
Паста птитим в сливочном соусе	130	201,7	4,5	7,7	28,6	Гарнир: паста отварная: паста птитим, вода питьевая, соль, масло растительное; соус: сливки 33 %, вода питьевая; зелень микс: укроп, петрушка.
Десерты:						
Тирамису	90	292,3	4,8	17,3	29,3	*Печенье Савоярди, кофе; сливочный крем: шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; пудра сахарная, какао.
Шоколадная колбаска	100	434,5	8,7	18,2	58,9	Колбаса шоколадная: печенье песочное, масло сливочное, *молоко сгущенное, какао; пудра сахарная, мята свежая.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури по-гурийски	185	301,8	15,5	16,7	22,4	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, 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, сумах.
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	