

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 (с 20.03.2023 по 31.03.2023) ресторана
Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
"Сельдь под шубой"	165	282,2	3,9	25,5	10,3	Сельдь, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез, лук зеленый.
Домашний холодец с горчицей	120/20	288	11,6	26	2	Холодец: Свиная рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин кристалфикс. Горчица дижонская, хрен столовый.
Салат с копченой курицей и черносливом	150	288	12,5	21,2	12	Куриная грудка в/к, сыр Моцарелла, лук пассированный (лук репчатый, масло сливочное), чернослив, яйцо куриное, майонез Правансаль, зелень: петрушка, укроп.
Винегрет с опятами	150	144,6	1,9	10	11,3	Горошек зеленый, картофель, морковь, капуста квашеная, свекла, огурцы маринованные, соль, перец черный молотый, масло растительное ароматное, зелень микс: петрушка, укроп; грибы опята маринованные, горчица Столовая / Дижонская.
Супы:						
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Мясной бульон: говяжьей кости, лук репчатый, морковь; Капуста, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль. Булочка ржаная с салом, зелень микс: петрушка, укроп; сметана.
Картофельный крем- суп с беконом и гренками	260/10	120,3	2,5	6,8	12,2	Крем-суп: картофель, лук репчатый, бекон х/к, морковь, сливки 33%, молоко 3,2%, масло растительное, чеснок, соль, перец, вода питьевая. Гренки из батона: батон; зелень микс: петрушка, укроп.
Куриный бульон с фрикадельками	280	69,0	5,1	4,6	1,8	Куриный бульон: курица тушка, лук репчатый, морковь, соль, перец черный молотый, бульон сухой; лук пассированный, морковь пассированная, фрикадельки: куриные окорочка, лук репчатый, яйцо куриное, соль; зелень микс: петрушка, укроп.
Похлебка из лесных грибов	250/20	70	1,4	5,7	3,3	Похлебка грибная: грибы моховики, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода питьевая, соль, бульон сухой, лавровый лист; сметанный продукт 20%, лук зеленый.
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, бульон сухой, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное.
Куриное филе в хрустящей сырной корочке	130/30	278,0	21,8	19,7	3,4	Куриное филе, сыр на филе (сыр имеретинский, сыр сулугуни, пармезан Гойя, жеток яйца), мука, соль, перец, соус сметанно-чесночный: сметанный продукт, майонез, чеснок свежий, укроп, соль, микс зелени: укроп, петрушка.
Судак на гриле с медово-горчичным соусом	100/30/15	233,7	15,6	14,5	10,1	Судак филе с/к б/к, соль, перец черный молотый, масло растительное, тимьян свежий, соус чили; соус медово-горчичный: майонез Правансаль, горчица дижонская, мед, масло оливковое, сок лимона; лимон свежий, укроп свежий.
Стейк из свинины	100/30	320,6	13,2	28,7	2,3	Свинина шея, соль, перец черный молотый, масло растительное; Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, ушко сунели; 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.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Паста птитим в сливочном соусе	130	201,7	4,5	7,7	28,6	Паста отварная; паста птитим, вода, соль, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный.
Цветная капуста в хрустящей корочке	150	122,5	7,4	2,5	17,7	Капуста цветная, яйцо, соль, мука, сухари панировочные.
Рис с овощами	150	157,6	2,4	2,9	30,5	Рис, морковь, лук репчатый, масло растительное.
Десерты:						
Муравейник с грецким орехом	80	412,5	7,5	25,9	37,4	Тесто песочное: мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, пудра сахарная; Крем на муравейник: масло сливочное, молоко сгущенное, сыр творожный, соль; орех грецкий, мак кондитерский.
Торт "Птичье молоко"	55	377,6	7,9	14,7	53,4	Тесто: мука пшеничная, яйцо куриное, масло сливочное, сахар, разрыхлитель; Суфле на пичку: яичный белок, сахар, желатин, лимонная кислота, ванилин, масло сливочное, сгущенное молоко, вода питьевая, Гляссаж: вода питьевая, сливки 33%, сахар, глюкоза, какао, масло какао, желатин; пудра сахарная.
Шарлотка с яблоками	90	228,1	4,0	8,1	34,7	Шарлотка: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, яблоки, соль, сахар, масло сливочное, разрыхлитель, сок лимона, цедра лимона; пудра сахарная.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури по-аджарски	145	257,0	13,4	12,1	23,7	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо перепелиное (желток), масло сливочное.
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, сумах.
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	
Димонад домашний из грейпфрута и брусники или специй	300	38,4	0,1	0,0	9,4	Брусника: лед, содовая, сок лимона, сок грейпфрута, пюре из брусники (брусника с/м, сахар), сироп корица (корица, сахар, вода питьевая), мята.
Димонад домашний из грейпфрута и специй	300	34,3	0,1	0,1	8,3	Специй: лед, содовая, сок лимона, сок грейпфрута, пюре из малины (малина с/м, сахар), сироп пряный (вода, сахар, гвоздика, бадьян, перец черный душистый, кардамон, зира, корица).
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	