

## 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
<b>Салаты:</b>						
"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 20%, масло растительное, соус мацони: молоко 6%, сметана 20%, соль, укроп свежий.
"Оливье" с колбасой	150	229	5,7	19,5	8	Оливье: картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурец консервированный, колбаса вареная, яйцо куриное, майонез Правансаль, соль; петрушка свежая.
Салат "Рататуй" с куриным филе	140	171,6	10,4	11	8,1	Куриное филе: куриное филе с/м, паприка, соль, масло растительное; свекла отварная, огурцы свежие, майонез Правансаль, яйцо перепелиное, укроп.
<b>Супы:</b>						
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.
Крем-суп из тыквы с гренками	260/10	74,8	1,6	2,7	11,1	Крем-суп: тыква свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, вода питьевая, перец черный, соль, молоко 3,2%, сливки 33%; гренки из батона: батон; зелень микс: петрушка, укроп;
Сливочная уха с рыбными клецками	260	73	4,6	3,0	6,9	Уха сливочная: Бульон рыбный: вода, набор для ухи, соль/перец, лавровый лис; картофель, морковь, лук порей, сыр плавленый; Клецки рыбные: филе минтай/горбуша, яйцо куриное, сливки 33%, соль, перец; лук зеленый.
<b>Горячие блюда</b>						
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, уцхо сунели; Масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната.
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, зелень микс: укроп, петрушка.

Филе минтая в легком кляре с голландским соусом	130/30/15	250,0	15,1	19,1	4,2	Филе минтая б/к б/к, соль, перец черный молотый, мука, яйцо куриное, масло растительное; соус голландский: желток куриный, масло сливочное, вино белое столовое, уксус винный белый, соль; лимон свежий, зелень микс: петрушка, укроп.
Филе цыпленка на гриле	95/30	252,7	19,2	17,7	4,2	Кура окорочек с/к б/к маринованный: куриный окорочек с/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный молотый, паприка, масло растительное; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; 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.
<b>Гарниры:</b>						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло. микс зелени: укроп, петрушка.
Спагетти с сыром	150	192	7,1	5,2	29,1	Спагетти отварные: вода питьевая, спагетти де чеко, соль, масло растительное; сыр моцарелла, зелень микс: укроп, петрушка.
Картофельные дольки	150	175,3	3,0	6,1	27,0	Картофель, масло растительное, соль, перец чили острый сухой, орегано сухой; зелень микс: укроп, петрушка.
Баклажаны с помидорами и чесноком	140	105,8	1,5	6,5	10,3	Баклажаны свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок свежий; зелень микс: укроп, петрушка.
<b>Десерты:</b>						
Мини- эклеры со сливочным кремом	50	263,8	5,3	16,6	23,3	Тесто заварное: мука, вода, яйцо куриное, масло сливочное, соль; крем Патисье: сливки, молоко, сахар, мука, кукурузный крахмал, желток яйца, ванилин, желатин, соль, сорбиновая кислота; ганаш шоколадный.
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%, масло растительное; сгущенное молоко вареное.
Чизкейк с мягкой карамелью и арахисом	100	338,6	7,1	25,0	21,3	Основа для чизкейка: крекер, масло сливочное, какао, корица; сырная масса: сыр крематте (Кукин), сахар, сметана 20%, сливки 33%, яйцо куриное, сок лимонный свежесжатый, ванилин; карамель: сахар, сливки 33%, орех арахис, масло сливочное, соль, желатин листовой.
<b>Выпечка</b>						
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: куриное филе, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира; зёрна граната, сумач.
<b>Напитки:</b>						
"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 <b>грушевый сироп:</b> груша свежая, сахар, вода; <b>имбирный микс:</b> 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	<b>Апельсин:</b> лед, содовая, Сок апельсина, сироп "груша": груша свежая, сахар, вода; <b>Груша:</b> 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	

<b>Чача "Асканели", Грузия</b>	50	225,0	0,1	0,1	0,5	
<b>Домашнее варенье:</b>						
<b>Из грецкого ореха</b>	50	260	0,0	0	62	Зеленый грецкий орех, сахарный сироп, пряности, лимонная кислота (E-300, регулятор кислотности)
<b>Из лесной земляники</b>	50	219	0,3	0,1	58	Земляника лесная, сахар.
<b>Домашнее белое</b>	100	0,1	0,0	0,6	66	
<b>Домашнее красное</b>	100	0,2	0,0	0,3	68	