

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.	Углево-ды, г.	Состав блюда
<b>Салаты:</b>						
"Сельдь под шубой"	165	282,2	3,9	25,5	10,3	Сельдь, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез, лук зеленый.
"Оливье" с колбасой	150	229	5,8	19	8	Картофель, морковь, колбаса вареная, огурцы консервированные, горошек консервированный, яйцо куриное, майонез Правансаль, зелень микс: укроп, петрушка
Салат из свежей капусты с огурцом и клюквой	150	116	1,8	8,1	9	Капуста б/к, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, соль, сахар, клюква с/м.
Салат с кальмарами и свежими огурцами	140	216,5	10,6	19	1,8	Кальмар, яйцо куриное, огурец свежий, майонез Правансаль, зелень микс (укроп, петрушка)
<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 домашней лапшой	270	46,5	2,7	2,5	3,3	Куриный бульон: курица, соль, морковь, лук репчатый, перец черн горошком, вода, домашняя лапша: мука, вода, соль; зелень микс: петрушка, укроп.
Крем-суп из овощей с гренками	250/10	80,3	2,1	2,6	12,0	Крем-суп: картофель, морковь, лук репчатый, капуста б/к, соль, вода питьевая, молоко 3,2%, сливки 33%. гренки из батона (батон), 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 вареная, яйцо куриное, соль; Квас заправленный: квас, горчица столовая, соль, уксус 9%; сметана, лук зеленый перо, зелень укроп, петрушка.
<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.
Бифштекс из ягненка с сыром сулугуни и соусом Сацебели	120/30	257,4	17,3	19,0	4,3	Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; масло растительное, сыр сулугуни, Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; сумак, зелень петрушка, кинза, базилик
Шашлык из свинины на тонком лаваше с томатным соусом	90/40/30	251,7	9,2	18,1	13,1	Шашлык: свинья шея, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, киви, соль, паприка молотая, перец черный, базилик сухой; Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; подгарнировка: лаваш армянский, лук репчатый красный, зерна граната, зелень.
Кальмар на гриле с зеленым соусом из трав	110/30/15	191,1	19,3	11,7	2,1	Кальмары маринованные (соль, перец черный молотый, куркума, аджика, сок лимона, тимьян свежий), заправка зеленая: масло растительное, петрушка свежая, укроп свежий, уксус винный, чеснок, соль, перец черный молотый; лимон свежий, тимьян свежий.
Котлета по-киевски	130/30	240,2	15,9	13,8	13,0	Котлета: куриное филе, масло сливочное, яйцо куриное, мука, сухари панировочные, соль, перец черный молотый, масло фритюрное; соус сметанно-чесночный: сметанный продукт, майонез, чеснок свежий, укроп, соль, микс зелени: укроп, петрушка.

Хинкали с телятиной и свиной	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Фарш: свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, перец чили, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая. Тесто для хинкали: мука, вода питьевая, соль.
<b>Гарниры:</b>						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Булгур с томатами и овощами	150	47,1	1,3	0,8	8,8	Булгур, лук репчатый, томат прунто, вода питьевая, соль, перец черный молотый.
Капуста тушёная	150	108,8	2,3	4,9	13,8	Капуста б/к, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист, тимьян свежий, перец.
Стручковая фасоль, обжаренная на сливочном масле с луком	120	101,5	1,6	5,5	11,4	Фасоль стручковая, лук пассированный, масло растительное/сливочное, чеснок свежий, соль, перец черный.
<b>Десерты:</b>						
Черничный тарт	120	275,4	4,4	11,7	38,1	Песочное тесто: масло сливочное спред, пудра сахарная, мука пшеничная, яйцо куриное, сметана 20%, желток куриный, сахар, ванилин; Начинка: черника с/м, гель нейтральный.
Морковный торт	100	451,4	5,9	32,2	34,6	Бисквит: сахар, мука пшеничная, яйцо куриное, морковь свежая, масло оливковое/растительное, орех грецкий, корица, имбирь, соль; Крем: сыр творожный, сыр маскарпоне, сливки 35%, пудра сахарная, ванилин. Сливки 35%.
Тирамису	90	292,3	4,8	17,3	29,3	Печенье Савоярди, кофе, сливочный крем Патисье: шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; пудра сахарная, какао.
<b>Выпечка</b>						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури из слоёного теста	145	354,3	11,5	22,6	26,2	Тесто слоеное, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, мука пшеничная.
Чебурек с бараниной	80	202,4	10,4	7,0	24,5	Фарш: баранина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, перец черный молотый, чабрец. Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль; зёрна граната, сумах.
<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	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	<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	
Чача "Асканели", Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5	
<b>Домашнее варенье:</b>						
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	