

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**с 24.02.2026 по 06.03.2026**

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Калорийность, ккал. | Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Состав блюда | Группы аллергенов |
|---|----------------|---------------------|-----------|----------|--------------|---|---|
| | | | | | | | |
| Салаты: | | | | | | | |
| "Сельдь под шубой" | 165 | 285,4 | 3,9 | 25,0 | 11,1 | Салат: сельдь филе с/с, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез Провансаль; лук зеленый. | Овощи с яркой окраской, яйца |
| "Пражский" с цыпленком | 120 | 151 | 5,8 | 11 | 6 | Салат: перец сладкий, яблоки свежие, филе куриное; куриное филе, масло растительное, соль, паприка; огурцы маринованные, майонез Провансаль, зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий. | Овощи с яркой окраской, яйца, курица |
| Салат с кальмарами | 140 | 217 | 10,6 | 18,5 | 2 | Салат: кальмар тушка, яйцо куриное, огурец свежий, майонез Провансаль, укроп свежий. | Морепродукты, яйца |
| Салат из свежих овощей с ароматным маслом и семечками | 180 | 198,4 | 2,1 | 19 | 4,0 | Салат: помидоры свежие, огурцы свежие, редис свежий, масло растительное ароматное, укроп свежий, петрушка свежая, семечки тыквы, семечки подсолнуха. | Овощи с яркой окраской, орехи |
| 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, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль; Булочка ржаная с салом: булочка баварская, сало соленное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%. | Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской |
| Харчо с фрикадельками из ягненка | 270 | 74,4 | 4,3 | 3,7 | 6,0 | Суп харчо: мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь, вода питьевая; лук репчатый, томатная паста, крупа рисовая, томат Пронто, масло растительное, кинза свежая, аджика, чеснок, уцхо сунели; фрикадельки из баранины; баранина мякоть, куриное филе, лук репчатый, соль, перец черный; зелень микс: петрушка, укроп. | Курица, овощи с яркой окраской |
| Куриный бульон с мацони и минихинкали | 290 | 144,6 | 5,9 | 7,7 | 13,0 | Бульон куриный с мацони: бульон куриный (курица тушка, вода питьевая, соль), *мацони, лук репчатый, масло растительное, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили сухой; минихинкали: Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: мякоть окорочков б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; перец черный молотый. | Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, |
| Сырный крем-суп с копченым сулугуни и шафраном | 230/10/10 | 143 | 6,6 | 5,3 | 17,3 | Крем-суп: картофель, морковь, лук репчатый, бульон куриный (курица тушка, вода питьевая, соль, перец черный молотый), молоко, сыр плавильный, орегано; сыр сулугуни копченый, гренки из батона: батон; масло на шафране: масло растительное, шафран. | Клейковина и глютен, курица, молоко и молочные продукты, яйца, овощи с яркой окраской |
| 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 |
| Люля-кебаб из баранины с томатным соусом | 120/30 | 217,4 | 13,9 | 15,3 | 5,9 | Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; *масло ароматное; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томатная паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо-сунели; микс зелени: укроп, петрушка. | Курица, овощи с яркой окраской |

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Калорийность, ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Состав блюда | Группы аллергенов |
|--|----------------|--------------------|----------|---------|-------------|--|---|
| | | | | | | | |
| Спагетти с мясным соусом | 210 | 205,7 | 7,7 | 11,4 | 18,1 | Паста лингвине, мясной соус: говядина б/к б/к, куриное филе, продукт свинина, лук репчатый, морковь свежая, сельдерей стебель, масло растительное, томат паста, чеснок свежий, петрушка свежая, соль, перец черный молотый, вода питьевая; базилик синий, сыр пармезан Гойя, зелень укроп. | Курица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской |
| Запеченная куриная ножка с томатным соусом | 180/30 | 168,5 | 20,7 | 7,7 | 4,2 | Куриные окорочка маринованные: окорочка с/к с/к, масло растительное, томатная паста, сок лимонный свежесжатый, соль, перец черный молотый, паприка, *аджика, тимьян свежий; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; зелень микс: петрушка, укроп; | Курица, овощи с яркой окраской, цитрусовые |
| Рыбные тефтели в сливочном соусе | 90/50 | 322,6 | 12,3 | 23,8 | 14,7 | Фарш: минтай б/к б/к, продукт свинина, батон, сливки 33 %, лук репчатый, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, соль, перец черный молотый; соус сливочный: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий; | Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, яйца |
| Хинкали с телятиной и свиной | 120 | 167,3 | 6,4 | 4,8 | 24,7 | Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: свинья 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 |
| 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 |
| Кускус | 150 | 187,3 | 5,3 | 5,7 | 28,7 | Гарнир: крупа кускус, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное; бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая, куркума; зелень микс: укроп, петрушка. | Курица, овощи с яркой окраской |
| 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. | Клейковина и глютен, яйца |
| 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, мята свежая. | Молоко и молочные продукты, яйца, орехи, клейковина и глютен |
| 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 | *Хлеб бородинский покупной | 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-гурийски | 185 | 301,8 | 15,5 | 16,7 | 22,4 | Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,2%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, 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: | | | | | | | |
| "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 | |
| 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 свежесжатый, 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 |

| Наименование блюда | Выход блюда, г | Калорийность, ккал | Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Состав блюда | Группы аллергенов |
|---|----------------|--------------------|-----------|----------|--------------|---|-------------------|
| | | | | | | | |
| Лимонад домашний из апельсина | 300 | 19,8 | 0,0 | 0,0 | 5,3 | Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода питьевая; сок апельсиновый свежавыжатый, апельсин, содовая, лед. | Цитрусовые |
| Лимонад домашний классический | 300 | 24,0 | 0,2 | 0,0 | 5,8 | Лимонад: сок лимонный свежавыжатый, *сахарный сироп, содовая, лимон свежий, лед. | 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 (E150a). | |
| 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, укроп сунели, перец чили сухой.

*тесто слоеное с/м - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-E471, E475, E322, соль, сахар, концентрат-E202, регулятор кислотности-E 330, ароматизатор, краситель E160a, антиоксиданты натуральные-E300, E307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.

*масло фритюрное - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель E319, E330, пеногаситель E900

*хлеб бородинский - 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.

*сироп сахарный - вода питьевая, сахар