

Ресторан «Хмели Сунели»

1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–23:00; пт,сб 12:00–00:00; вс 12:00–23:00.

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 24.08.26 по 4.09.26

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты:							
"Сельдь под шубой"	165	285,4	3,9	25,0	11,1	Салат: сельдь филе с/с, картофель, морковь, свёкла, лук репчатый, майонез Провансаль; лук зелёный.	Овощи с яркой окраской, яйца
Паштет из куриной печени с брусничным соусом	100/50	250	9,8	14	22	Паштет: куриная печень с/м, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное, соль, перец чёрный молотый, соль сванская; куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец чёрный горошком, вода питьевая; соус брусничный: брусника с/м, сахар, вода питьевая; гренки из шоти: шоти: мука пшеничная в/с, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное; паприка молотая, соль сванская; масло растительное зелёное: масло растительное, петрушка свежая; кинза свежая, зёрна граната, укроп свежий, перец чёрный молотый.	Клейковина и глютин, курица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, ягоды.
Лёгкий овощной салат с курицей, фасолью и кукурузой	160	159	4,9	11,1	10	Салат: огурцы свежие, фасоль красная консервированная, кукуруза консервированная, перец сладкий свежий, куриная грудка в/к, салат листовой, соус: майонез Провансаль, масло оливковое, сок лимонный свежесжатый, мед, горчица дижонская; лук зеленый, сумак.	Горчица, курица, мёд, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца
Томаты с моцареллой	150	89,5	4,8	4	8,9	Салат: помидоры свежие, сыр моцарелла мини, зелень микс: эстрагон свежий, петрушка свежая, укроп свежий, кинза свежая, саат фриллис; *соус бальзамический темный, соль сванская	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
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, свёкла, томатная паста, сахар, чеснок, соль; Булочка ржаная с салом: булочка баварская, сало солёное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Окрошка с колбасой на квасе	240/20	76	2,9	4,5	5,9	Основа: картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса варёная, яйцо куриное, соль; квас заправленный: квас, горчица столовая, соль, уксус 9%; сметана 20%, лук зеленый; микс зелени: укроп, петрушка.	Горчица, молоко и молочные продукты, яйца
Рассольник с мясом и сметаной	255/20	71,1	2,3	3,3	8,0	Рассольник: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), картофель свежий, крупа перловая, огурцы консервированные, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, перец черный; зелень микс: петрушка, укроп; говядина б/к отварная, сметана 20%.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Куриный бульон с домашней лапшой	270	46	2,7	2,5	3,3	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; домашняя лапша: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица
Горячие блюда							
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	151	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.	Молоко и молочные продукты, курица, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Азу из телятины	150,0	172,6	8,8	11,9	7,6	Азу: говядина б/к, лук репчатый, огурцы маринованные, томат паста, вода питьевая, помидоры свежие, масло растительное, чеснок свежий, мука пшеничная, соль, перец черный молотый; микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Филе минтая в лёгком кляре	130/30/15	250,0	15,1	19,1	4,2	Филе минтая б/к б/к, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное; заправка зеленая: масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, сок лимонный свежесжатый, соль, перец черный молотый; лимон свежий, зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, цитрусовые, яйца, рыба
Филе цыплёнка на гриле	95/30	252,7	19,2	17,7	4,2	Кура окорочок с/к б/к маринованный: куриный окорочок 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.	Курица, овощи с яркой окраской
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280,0	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, курица, яйца
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 хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Хинкали с картофелем и грибами	90	204,3	4,9	5,0	35,0	Тесто на хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; начинка: картофель свежий, грибы шампиньоны, масло растительное, лук зелёный свежий, соль, соль сванская, перец черный молотый, укроп свежий; перец чёрный молотый.	Клейковина и глютен, грибы
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
Разварная греча с луком	150	124,1	3,5	1,1	25	Гарнир: крупа гречневая, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	
Овощное рагу	150	156,5	2,4	10,9	12,1	Гарнир: картофель свежий, перец сладкий, лук репчатый, морковь свежая, кабачки свежие, бульон куриный (курица тушка, соль, вода питьевая), масло растительное, масло сливочное, *аджика, чеснок свежий, мука, соль, томатная паста; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий свежий.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Десерты:							
Яблочная шарлотка с ванильным мороженым	90/30	224,4	3,9	8,8	32,5	Шарлотка: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, яблоки свежие, соль, сахар, масло сливочное, сок лимонный свежесжатый, цедра лимона; мороженое ванильное, пудра сахарная.	Клейковина и глютен, цитрусовые, яйца, молоко и молочные продукты
"Павлова" с кремом белый шоколад и ягодным киселём	85	276,0	3,0	14,9	32,5	Меренга павловой: белок куриного яйца, сахар, соль, крахмал кукурузный, сок лимонный свежесжатый, ванилин; Крем: сливки 35%, сливки 27%, сливки 33%, белый шоколад, желатин; Ягодный кисель: черника с/м, вишня с/м, пюре малина с/м, вода питьевая, крахмал картофельный, сахар, сок лимонный свежесжатый; мята свежая.	Клейковина и глютен, цитрусовые, ягоды, молоко и молочные продукты, шоколад, яйца
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	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.	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
Мини-хачапури на шампуре	110	286,7	12,1	17,5	20,3	*Тесто слоеное с/м, сыр сулугуни, яйцо куриное, кинза свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Чебурек с курицей	80	298,9	14,8	15,4	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль; начинка: мякоть окорочков б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло фритюрное, зёрна граната, сумак.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица.
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	
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
Лимонад домашний из апельсина	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода питьевая, сок апельсиновый свежесжатый, апельсин, содовая, лёд.	Цитрусовые
Лимонад домашний классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежесжатый, *сахарный сироп, содовая, лимон свежий, лёд.	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, уцхо сунели, перец чили сухой.

***тесто слоёное 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

***сироп сахарный** - вода питьевая, сахар

***соус бальзамический тёмный** - варёное виноградное сусло*, бальзамический уксус моденский 36% (винный уксус*, варёное виноградное сусло*), модифицированный кукурузный крахмал, ксантановая камедь(E415), стабилизатор.*Содержит сульфиты.