

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	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
Овощной салат с куриной грудкой и картофелем пай	150	100	4,8	6	8	Салат: помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, лук репчатый красный, куриная грудка в/к, сметана 20%, укроп свежий, картофель пай: картофель свежий, соль, *масло фритюрное.	Курица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
"Полянка" с курицей	150	239	8,4	18,8	9	Салат: картофель отварной, куриная грудка в/к, грибы шампиньоны жаренные: шампиньоны свежие, масло растительное, соль, перец черный молотый; майонез Провансаль, яйцо куриное, сыр Моцарелла; укроп свежий.	Грибы, курица, яйца, молоко и молочные продукты
Витаминный салат	150	95,7	1,9	5	10,9	Салат: капуста б/к, морковь свежая, огурцы свежие, перец сладкий, масло растительное, укроп свежий, соль, сахар, уксус 9%; зерна граната, редис свежий, салат листовой.	Овощи с яркой окраской
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 соленое, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Чихиртма-густой суп с мясом цыпленка	265	106,5	8,2	6,5	3,7	Суп: курица тушка с/м, вода питьевая, лук репчатый, сельдерей стебель, масло сливочное, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, уксус 9%, соль, куркума; зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица, яйца
Окрошка с колбасой на квасе	240/20	76,0	2,9	4,5	5,9	Основа: картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса варенная, 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
Похлебка из лесных грибов со сметаной	250/20	70	1,4	5,7	3,3	Похлебка грибная: грибы моховики с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода питьевая, соль, лавровый лист; сметана 20%, лук зеленый свежий.	Грибы, молоко и молочные продукты
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, орегано, соль, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, грибы, горчица, курица, яйца
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	150,5	14,6	8,4	4,2	Фарш: баранина б/к б/к, 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
Куриное филе в хрустящей сырной корочке	130/30	278,0	21,8	19,7	3,4	Куриное филе: куриное филе, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, сыр на филе: сыр имеретинский, сыр сулугуни, пармезан Гойя, яйцо куриное; масло растительное, соус сметано-чесочный: сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; зелень микс: петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица, яйца

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Оладьи из филе белой рыбы со сметанным соусом	110/30	280,1	15,4	18,9	12,1	Фарш: минтай филе б/к, б/к, яйцо куриное, мука пшеничная, майонез Провансаль, лук пассированный, соль, перец черный молотый, масло растительное, соус сметано-чесночный: сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, яйца
Оджахури из свинины	280	224,1	7,6	14,8	15,1	Оджахури: свиная шея маринованная: свинина шея, масло растительное, соль, перец черный молотый, паприка; картофель свежий, лук репчатый, помидоры, масло растительное, уцхо-сунели, кориандр, перец красный молотый, чеснок, соль, *аджика; микс зелени: петрушка, кинза, базилик; зерна граната, лук репчатый красный.	Овощи с яркой окраской
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.	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, петрушка.
Булгур с томатами и овощами	150	47,1	1,3	0,8	8,8	Гарнир: булгур, лук репчатый, томат Пронто, вода питьевая, соль, перец черный молотый; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Баклажаны с помидорами и чесноком	140	105,8	1,5	6,5	10,3	Гарнир: баклажаны свежие, помидоры свежие, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок свежий; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Десерты:							
Заварное кольцо с творожным кремом	100	277,1	8,2	17,0	22,8	Тесто: вода питьевая, соль, масло сливочное, мука пшеничная в/с, яйцо куриное; Крем: творог, молоко 3,2%, масло сливочное, сахар, ванилин; пудра сахарная	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Сырник торт	110	296,2	6,2	22,6	17,0	Основа: крекер, масло сливочное, корица молотая; крем: сыр творожный, яйцо куриное, сметана 20%, сливки 33%, сок лимонный свежесжатый, сахар, ванилин; мята свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, яйца
Выпечка							
Ароматный лаваш Шоти	180	272,1	7,1	5,8	48,0	Мука пшеничная, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
Хачапури по-имеретински	180	266,2	13,5	12,6	24,8	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, 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; бадыан, 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, лед.	Цитрусовые
Лимонад домашний из груши	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, вода питьевая, сахар; *пюре груша, сок лимонный свежесжатый, содовая, груша свежая.	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	

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
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		

***пюре груша с/м** - бланшированная груша Вильям, сахар 10%, антиокислитель: аскорбиновая кислота E-300, регулятор кислотности: лимонная кислота E-330.

***мацони** - молоко 6%, сметана 20%

***аджика** - вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, уцхо сунели, перец чили сухой.

***молоко сгущенное вареное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (B))

***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

***соус табаско** - спиртовой уксус, перец красный, соль.

***соус чили** - сахар, вода, перец чили(22%), соль, чеснок, загуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.

***соус ворчестерский** - вода питьевая, кусус солодовый, тростниковая меласса, сахар, абрикосы, лук(4%), соус соевый (вода, соевые бобы, пшеничная мука, соль), концентраттамариндового сока, концентрат виноградного сока, сироп сахарной свеклы, соль, чеснок, ваниль, гвоздика, душистый перец, имбирь, мускатный орех, корица, апельсиновая цедра(0,2%), лимонная цедра(0,2%), перец чили. Содержит аллергены: глютен, соевые бобы. Может соержать следы яиц, молока, сельдерея, горчицы, семян кунжута. Без ГМО.