

## 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 29.06.26 по 10.07.26**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
<b>Салаты:</b>							
"Мимоза" с сайрой	150	237,9	11,1	18,2	7,4	Салат: картофель отварной, сайра консервированная, яйцо куриное, майонез Провансаль, морковь отварная, соль, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, яйца
Покидзе с домашним майонезом	145	258	8,7	24	3	Салат: огурцы свежие, перец сладкий свежий, ветчина, сыр Моцарелла, яйцо куриное, майонез Провансаль, соль сванская; укроп свежий.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, яйца
Овощной салат с куриной грудкой и картофелем пай	150	100	4,8	5,6	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
Овощной салат с редькой, грецкими орехами и ароматным маслом	140	187,4	2,1	14	12,1	Салат: редька дайкон, свёкла отварная, морковь свежая, яблоки зелёные, масло растительное, сок лимонный свежесжатый, сахар; орех грецкий, петрушка, укроп.	Овощи с яркой окраской, орехи, цитрусовые
<b>Супы:</b>							
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Борщ: бульон говяжий (говяжьё 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
Харчо с телятиной	270	76,4	4,2	4,1	5,7	Суп харчо: мясной бульон: говяжьё кости, лук репчатый, морковь, вода питьевая; лук репчатый, томатная паста, крупа рисовая, томат Пронто, масло растительное, кинза свежая, *аджика, чеснок, уцхо сунели; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп.	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 зелёный; микс зелени: укроп, петрушка.	Горчица, молоко и молочные продукты, яйца
Куриный бульон с яйцом	260	59	4,3	3,8	1,7	Бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное; яйцо куриное, зелень микс: петрушка, укроп.	Курица, яйца, овощи с яркой окраской
<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 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
Тефтели из ягненка с рисом, в томатном соусе с базиликом	130/60	203,9	11,1	13,3	9,9	Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, соль, перец чёрный, филе курицы, крупа рисовая; соус красный: мука пшеничная в/с, вода питьевая, томатная паста, тимьян свежий, чеснок, *аджика, соль, перец чёрный молотый, сахар, базилик синий сухой; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской.
Стейк из свинины	100/30	320,6	13,2	28,7	2,3	Стейк: свинина шея, соль, перец чёрный молотый, паприка, масло растительное; соус сацибели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Чкмерули с молодым картофелем	260	150,8	9,9	7,6	10,6	Блюдо: куриное филе, соль, перец чёрный молотый, сливки 33%, молоко 3,2%, чеснок, масло растительное, картофель мини отварной, соль сванская; микс зелени: укроп, петрушка, синий базилик, перец чили сухой.	Курица, молоко и молочные продукты
Филе белой рыбы в легком кляре с голландским соусом	130/30/15	250,0	15,1	19,1	4,2	Рыба: филе минтая б/к б/к, соль, перец чёрный молотый, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло растительное; соус голландский: желток куриный, масло сливочное, вино белое столовое, уксус винный белый, соль; лимон свежий, зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, яйца, рыба
Хинкали с телятиной и свиной	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; фарш: свиная шея, говядина б/к, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец чёрный молотый, укроп сунели, перец чили сухой, вода питьевая; перец чёрный молотый.	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 чёрный молотый, укроп свежий; перец чёрный молотый.	Клейковина и глютен, грибы
<b>Гарниры:</b>							
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
Толченый молодой картофель с чесноком и розмарином	150	104,1	1,7	2,7	18,4	Гарнир: картофель отварной мини, масло растительное, чеснок свежий, розмарин свежий, соль, перец красный молотый.	
<b>Десерты:</b>							
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
<b>Выпечка</b>							
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
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 чёрный молотый, перец чили сухой; *масло фритюрное, зерна граната, сумак.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
<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	
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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
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 свежевыважтый, апельсин, содовая, лёд.	Цитрусовые
Лимонад домашний классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежевыважтый, *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		

\***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 сгущённое варёное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (B))

\***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

\***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, уксус солодовый, тростниковая меласса, сахар, абрикосы, лук(4%), соус соевый (вода, соевые бобы, пшеничная мука, соль), концентрат тамариндового сока, концентрат виноградного сока, сироп сахарной свёклы, 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 содержать следы яиц, молока, сельдерея, горчицы, семян кунжута. Без ГМО.

\***соус ткемали зелёный** - алыча, перец красный молотый, перец черный молотый, кинза, мята, чеснок, кориандр.

\***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

\***масло ароматное** - масло растительное, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий, перец черный молотый, перец чили сухой.

\***соус соевый** - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

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

\***соус Демиглас с/м** - бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, вино столовое сухое красное, томатная паста(томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный.

\***соус Кимчи** - вода, овощной сок(имбирь, чеснок, вода), сахар, соль, уксус, усилитель вкуса и аромата(E621), порошок чили перца, соевый соус, регуляторы кислотности(E330, E260), стабилизатор(E415).

\***соус устричный** - вода, сахар, соль, устричный экстракт(устрицы, вода, соль)10% загуститель модифицированный крахмал, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, краситель сахарный колер1, консервант сорбат калия.