

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	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, свекла, лук репчатый, майонез Правансаль; лук зеленый.	Овощи с яркой окраской, яйца
Салат с копченой курицей и черносливом	150	288	12,5	21	12	Салат: куриная грудка в/к, сыр Моцарелла, лук пассированный (лук репчатый, масло сливочное), чернослив, яйцо куриное, майонез Правансаль, зелень микс: петрушка, укроп.	Курица, молоко и молочные продукты, яйца
Салат из печеной свеклы с ткемали и кинзой	140	118	2,2	1,1	25	Салат: салат айсберг, свекла отварная, *соус ткемали зеленый, семечки тыквенный, кинза свежая, перец чили свежий.	Овощи с яркой окраской, орехи
"Цезарь"с сочной курицей	135	251,8	9,2	21	5,7	Салат: пекинская капуста, салат айсберг, помидоры свежие, куриная мякоть жареная: куриные окорочка б/к б/к, соль, паприка, масло растительное; соус Цезарь: майонез Правансаль, каперсы, укроп свежий, чеснок; сыр Гойя, гренки из багета: багет белый, масло растительное, соль, паприка, чеснок.	Клейковина и глютен, курица, молоко и молочные продукты, яйца, 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 соленное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Суп-гуляш из телятины	250/20	68,4	3,1	2,6	8,1	Суп-гуляш: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), морковь свежая, лук репчатый, картофель свежий, перец сладкий, масло растительное, томат паста, мука пшеничная, соль, перец черный молотый, *аджика, чеснок свежий, уцхо сунели, петрушка свежая, укроп свежий; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
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
Куриный бульон с мини- пирожком	250/70	107	3,8	7,6	5,8	Бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное; куриная мякоть отварная, пирожок: *тесто слоеное, яйцо куриное, лук зеленый, соль, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, курица
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, 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
Шницель из курицы со сметанным соусом	120/30	202,8	15,9	9,6	13,2	Шницель: куриное филе, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировочные; соус сметанно-чесночный: сметана 20%, майонез Правансаль, чеснок свежий, укроп свежий, соль; масло фритюрное, микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, курица, 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					
Картофельная запеканка с ягнёнком	220/30	111,3	6,2	4,1	12,3	Запеканка: фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный молотый, филе куринное; соус Бешамель: мука пшеничная, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; картофельное пюре: картофель свежий, молоко 3,2%, соль; сыр сулугуни, сыр имеретинский, сухари панировочные; Подача: соус грибной: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; сумак, лук зеленый.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, грибы, горчица, курица, яйца
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 сежий, петрушка свежая, сок лимонный свежесжатый, соль, перец черный молотый; лимон свежий, зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, цитрусовые, яйца, рыба
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
Каша перловая с овощами	150	151,2	2,5	4,9	24,3	Гарнир: крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, соль, перец черный молотый; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Паровые овощи	130	46,2	2,0	0,9	7,5	Гарнир: капуста брокколи с/м, фасоль стручковая с/м, капуста цветная с/м, морковь, масло сливочное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Десерты:							
Торт "Птичье молоко"	55	377,6	7,9	14,7	53,4	Тесто: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное, сахар; Суфле на птичку: яичный белок, сахар, желатин, сок лимона, ванилин, масло сливочное, сгущеное молоко, вода питьевая, Гляссаж: вода питьевая, сливки 33%, сахар, глюкоза, какао, масло какао, желатин; пудра сахарная.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, яйца
Эклер со сгущённым молоком	50	368,0	4,3	31,2	21,3	Тесто заварное: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, масло сливочное, соль; крем: сливки 35%, *сгущеное вареное молоко; глазурь: ганаш молочный, *сгущеное вареное молоко, масло растительное, сливки 33%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, 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 с картофелем и сыром	150	253,1	8,4	7,6	37,8	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; картофельная начинка: картофель отварной, лук репчатый, укроп свежий, масло сливочное, яйцо куриное, соль, куркума, перец ченый молотый; сыр сулугуни, масло сливочное, яйцо куриное	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца
Чебурек с курицей	80	298,9	14,8	15,4	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль; начинка: куриное филе, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира; *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 эспresso	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

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
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		
Пиво "Натахтари", светлое, Грузия	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", Голд/Платинум, Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5		
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.

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

***молоко сгущеное 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 ткемали зеленый** - алыча, перец красный молотый, перец черный молотый, кинза, мята, чеснок, кориандр.